

Generalità	Pecorino stagionato in botte, o in fossa/grotta	
Presentazione	<p>Come alcuni millenni fa, anche oggi il pecorino in Umbria viene fatto con tecniche diverse, a seconda delle caratteristiche volute. Rispetto ai vari formaggi pecorini in commercio la stagionatura può avvenire in ambienti anche molto disuguali fra loro con il principale risultato che, al consumo, rivela percezioni organolettiche molto diversificate.</p> <p>Pecorino stagionato in botte Formaggio da taglio, grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura, prodotto con latte ovino intero e pastorizzato, proveniente da bestiame allevato in alta collina e montagna nel comprensorio Eugubino-Gualdese. Ha una forma cilindrica spesso irregolare, con dimensioni variabili e peso generalmente di circa 1÷3 kg; la crosta è liscia e scura; la pasta è morbida e l'aroma di vino è forte, dovuto alla permanenza nelle botti precedentemente utilizzate per contenere il vino. Il prodotto, arricchito con erbe aromatiche (issopo, menta, tarassaco, timo), viene stagionato per un totale di 4÷6 mesi. La produzione segue una particolare e antica arte, quella che prevede la maturazione in botte. A Montefalco è il vino che influenza la produzione di questo formaggio. La stagionatura, infatti, avviene in botti di rovere utilizzate in precedenza per la maturazione del vino locale, il Sagrantino. L'usanza dei pastori, tramandata fino ai giorni nostri, era quella di avvolgere le forme migliori di pecorino in foglie di noce, deposte poi in queste botti ben sigillate, in modo che non passasse aria. La permanenza in cantina tradizionalmente andava dal giorno di San Giovanni, il 24 giugno, al giorno di San Martino, l'11 novembre, quando arrivava il momento di sostituire il vino al formaggio. Per una perfetta degustazione, lo si deve assaggiare a temperatura ambiente, accompagnato da miele, oppure arrostito sulla griglia. La migliore conservazione avviene in frigorifero: la forma deve essere avvolta in un telo di lino e va continuamente unta con l'olio, per evitare la formazione di muffe sulla crosta.</p> <p>Pecorino stagionato in fossa/grotta È un formaggio da taglio, grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura, prodotto con latte ovino intero e pastorizzato, proveniente da bestiame allevato in alta collina e montagna nel comprensorio Eugubino-Gualdese. Nel passato, in mancanza dei frigoriferi, la fossa aveva una funzione protettiva contro gli insetti ed era un ottimo modo per nascondere le forme di formaggio ai saccheggianti. Il prodotto viene arricchito con erbe aromatiche (issopo, menta, tarassaco, timo) e stagionato per un totale di 4÷6 mesi. Pur partendo da una forma cilindrica regolare, del peso di 1÷3 kg, quando si riapre la fossa, l'aspetto delle forme di pecorino è molto cambiato: appaiono irregolari a causa del peso a cui sono state sottoposte nei mesi precedenti, la crosta è praticamente sparita, la pasta biancastra è diventata estremamente morbida e aromatica e il peso è sensibilmente diminuito. Il cacio viene "infossato" in piena estate, nel mese di agosto. Le forme, unte con olio di oliva per evitare la creazione di muffe, vengono chiuse in sacchetti di tela e deposte in una fossa, resa sterile grazie alla bruciatura di paglia. Vengono quindi impilate una sull'altra, in strati alternati con strati di paglia e foglie di noce e, alla fine la fossa viene chiusa con un coperchio e sigillata. Durante i circa 100 giorni di permanenza in fossa le forme acquisiscono un aroma e una consistenza unici: la fermentazione anaerobica subita, oltre alla formazione di particolari componenti aromatici, concorre a eliminare un'importante percentuale di grasso del formaggio e dona al prodotto maggiore leggerezza.</p>	
Riconoscimenti	PAT Umbria	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Umbria
	Province-Zona	<p>Provincia di Perugia - Comuni dell'alta Val Nerina: Città di Castello, Pietralunga, Gubbio, Scheggia e Pascelupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Nocera Umbra, Valtopina, Foligno, Trevi, Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino.</p> <p>Provincia di Terni - Comuni della media Val Nerina: Arrone, Ferentillo, Montefranco, Polino.</p>
	Tipologie	<p>Pecorino stagionato in botte; Pecorino stagionato in fossa/grotta: chiamato anche "Formaggio di fossa" e, in dialetto, "Cacio in fossa"</p>
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo estensivo Pecore di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio</p>
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, con foraggi verdi della zona di produzione.
Storia	<p>Il formaggio umbro è celebre sin dai tempi degli antichi Romani. Plinio il Vecchio nella sua "<i>Naturalis historia</i>" elogia la bontà del <i>pecorino sarsinate</i> prodotto nei pascoli oltre la sorgente del Tevere, intorno alla città di Sarsina, fondata nel 400 a.C. dal popolo degli Umbri che, già allora, producevano ed esportavano in tutta la penisola il loro pecorino.</p> <p>Il più famoso proverbio sul formaggio "<i>Al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere</i>", è nato grazie alle indicazioni alimentari di Castore Durante, medico gualdese del Cinquecento. In un suo trattato scrisse infatti: "<i>Il nocumento del cacio si può ridurre mangiandosi seco in compagnia di pere</i>". All'epoca il cacio era considerato il cibo dei poveri, mentre al contrario le pere erano un lusso per pochi. Fu quindi il medico di Gualdo Tadino a elevare il formaggio a vera e propria delizia.</p> <p>La parola "<i>cacio</i>" ha origine nelle tradizioni dell'antico popolo degli Umbri. Il termine "<i>kuat-s-ejo</i>" indicava infatti il caglio, l'elemento che fermentandosi diventa formaggio.</p> <p>La radice del nome è indoeuropea: <i>kuat</i>, che significa appunto fermentare, inacidire. Da questa parola, che probabilmente si pronunciava <i>casio</i>, è derivato il termine latino <i>caseus</i>, da cui, poi, <i>cacio</i>.</p>	

A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, si fa riferimento a un documento di notevole importanza storica tratto da *"Il Tesoro Della Sanità"* di Castor Durante.

Già nell'antichità, nella zona collinare montuosa dell'Umbria, dove si sviluppava la pastorizia e quindi la produzione di formaggio, fin dall'antichità c'è la tradizione di aggiungere erbe aromatiche al caglio. La funzione dei vari tipi di erbe aggiunte al formaggio è duplice: aromatizzante per connotarne l'aspetto olfattivo-gustativo, igienizzante perché ne azzera la carica batterica lasciando così inalterati gli aromi delle erbe e del latte utilizzato. Per garantire inalterate le caratteristiche di questo formaggio sono state mantenute le stesse erbe aromatiche utilizzate in passato e la stessa procedura.

Pecorino stagionato in botte

Segue una produzione di particolare e antica arte, quella che prevede la maturazione in botte. A Montefalco è il vino che influenza la produzione di questo formaggio. La sua stagionatura, infatti, avviene in botti di rovere utilizzate in precedenza per la maturazione del vino locale. L'usanza dei pastori, tramandata fino ai giorni nostri, era quella di avvolgere le forme di pecorino migliore in foglie di noce, deposte poi in queste botti ben sigillate, in modo che non passasse aria. La permanenza in cantina tradizionalmente andava dal giorno di San Giovanni, il 24 giugno, al giorno di San Martino, l'11 novembre, quando arrivava il momento di sostituire il vino al formaggio.

Referenze bibliografiche:

"Il Grifo bianco" e *"Il leoncino di Sigillo"*, a cura dell'Archeoclub "Grifo" di Sigillo.

Pecorino stagionato in fossa/grotta

Sul Monte Cucco c'erano 2000 pecore, con decreti che vietavano il pascolo da ottobre al 30 aprile, quindi si praticava la transumanza nell'Orvietano e nella Maremma. Dal 1930 sono diminuite le pecore a favore delle vacche Chianine.

In mancanza dei frigoriferi, l'utilizzo della botte o della fossa per la stagionatura dei formaggi aveva la funzione di proteggerli dagli insetti e, inoltre, era un ottimo modo per nascondere le forme ai saccheggiatori. Andare ad assaggiare il pecorino in fossa là dove viene stagionato è anche una ottima occasione per una visita sul Monte Cucco, il luogo più adatto alla produzione di questa delizia.

Referenze bibliografiche:

"Il Grifo bianco" e *"Il leoncino di Sigillo"*, a cura dell'Archeoclub "Grifo" di Sigillo.

Descrizione		Pecorino stagionato in botte, o in fossa/grotta	
		Pecorino stagionato in botte	Pecorino stagionato in fossa/grotta
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Olio aromatizzato con erbe aromatiche (issopo, timo, menta, tarassaco), Foglie di noce	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	Cilindrico irregolare, deformato
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø n.d.	Deformate n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o Leggermente deformato n.d.	Deformato n.d.
Peso	Kg	1,0÷3,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata (oliata e con possibile presenza di foglie di noce)	Pelle
	Aspetto	Abbastanza rugosa o liscia	Grassa, Umida.

	Colore	Paglierino o marrone	Bianco ambrato o leggermente paglierino
	Spessore	Abbastanza sottile	n.d.
	Consistenza	Dura	n.d.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Bianco ambrato o leggermente paglierino
	Struttura	Abbastanza dura, Compatta	Semidura, Untuosa, Compatta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Tondeggiante Fine-Media Irregolare	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio-elevata	Medio-elevata
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Erbe aromatiche, Vinoso	Lattico cotto, Fermentato, Erbe aromatiche
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Saporito	Abbastanza armonico, Saporito
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, Untuosa, Abbastanza solubile, Leggermente friabile	Deformabile, Grassa, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.) Grasso (%) Umidità (%)	n.d. - Formaggio Grasso	n.d. - Formaggio Grasso

Utilizzo		Pecorino stagionato in botte, o in fossa/grotta	
Utilizzo	In tavola	<p>Formaggio da tavola. Per una perfetta degustazione, lo si deve assaggiare a temperatura ambiente, accompagnato da miele, oppure arrostito sulla griglia.</p> <p>I produttori raccomandano di tenere il formaggio per diverso tempo a temperatura ambiente in modo che la pasta si ammorbidisca e i profumi si liberino al meglio.</p> <p>La migliore conservazione avviene in frigorifero: la forma deve essere avvolta in un telo di lino. Deve essere continuamente unta con l'olio, per evitare la formazione di muffe sulla crosta.</p>	
	In cucina		
Abbinamenti	Vino	Vini rossi di buon corpo, morbidi, caldi, anche leggermente aromatici	Vini rossi di buon corpo, morbidi, caldi, anche leggermente aromatici, o vini passiti

Produzione		Pecorino stagionato in botte, o in fossa/grotta			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Novembre		Febbraio÷Aprile (infossatura in Agosto)	
Materia prima: • Latte • Sale • Olio aromatizz. • Foglie di noce	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo estensivo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 70 °C			

	Aggiunte	Fermenti lattici termofili	
	Preparazione	Al latte pastorizzato portato fino alla temperatura di coagulazione si aggiungono i fermenti lattici termofili e il caglio naturale. Viene preparato l'olio di oliva aromatizzato per immersione con le erbe aromatiche scelte (issopo, timo, menta, tarassaco)	
Coagulazione	Temperatura	38 °C	
	Tempo (minuti)	n.d.	
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto (spesso dell'allevamento aziendale) Aromatizzato con le stesse erbe usate per l'olio usato durante il processo per ungere le forme e impedirne l'ammuffimento.	
Rottura coagulo	Dimensione	A dimensione di "chicco di grano" con lo spino a mano	
Cottura		n.a.	
Formatura, Trattamenti forma		La cagliata viene messa nei cerchi di legno per la formatura. Le facce delle forme vengono lisce a mano esercitando una certa pressione che permette la fuoriuscita del siero Liberate dai cerchi le forme si salano a secco e si mettono su tavole di legno ad asciugare per due giorni, finché il formaggio si è "bucciato" (si è formata una leggera "buccia") Le forme si ungono con olio di oliva contenente le erbe aromatiche, poi vengono avviate alla stagionatura	
Maturazione, Stagionatura Affinatura	Tempo	Circa 3÷4 mesi	
	°C - UR%	In celle frigorifere ventilate a 10÷12 °C	
	Cura forme	Durante la stagionatura, all'apparire delle muffe le forme vengono nuovamente unte	
	Affinamento	In botti di legno per 45÷60 giorni. Quando il formaggio viene tolto dalle botti viene fatto asciugare per 10 giorni, confezionato con carta di juta e venduto dopo 1 mese	Nelle fosse interrate con chiusura ermetica per 100 giorni, oppure in grotte per 45÷60 giorni. Quando il formaggio viene tolto dalle fosse viene fatto asciugare per 10 giorni, confezionato con carta di juta e venduto dopo 1 mese
Commercializzazione	Venduto in forme del peso di 1÷3 kg		