

# FORMAGGIO PECORINO DEI BERICI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio pecorino dei Berici.



## La storia

“Sino agli inizi dell’800 nel Veneto venivano allevate diverse razze o popolazioni autoctone [...] con dei caratteri morfologici e genetici ben definiti, che consentivano di identificarne anche i diversi indirizzi produttivi. Vi erano, infatti pecore [...] a triplice attitudine (lana, carne e latte). [...] “dopo l’allevamento degli agnelli, le pecore venivano munte per circa quattro mesi, con una produzione di 150-200 litri di latte. Il latte era impiegato per uso domestico o trasformato in formaggio che, essendo molto ricercato dai consumatori veneti, veniva venduto ai piccoli commercianti del luogo.” Da “L’allevamento ovi-caprino nel Veneto” 1999).

## Descrizione del prodotto

Il “pecorino dei Berici” è un formaggio prodotto con latte intero di pecora, con salatura a secco. Il pecorino fresco di 60 giorni ha pasta morbida ed elastica, dal colore bianco paglierino, senza occhiatura, la crosta è sottile. La forma è cilindrica, di altezza 6-7 cm e diametro 14-18 cm, mentre il peso varia da 250 g a 2 kg. Il sapore è dolce e delicato e risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

## Processo di produzione

Il latte va riscaldato nella “caliera” fino ad una temperatura di 30-35 °C e poi vi si aggiunge il caglio. In circa 12 minuti il latte coagula e la massa viene rotta prima in maniera grossolana e successivamente ripresa fino a raggiungere pezzetti della dimensione voluta. Dopo aver rimesso la “caliera” sul fuoco si fanno raggiungere i 33 °C, per 5-6 minuti in modo che i grumi, adeguatamente rimescolati, cuociano saldandosi assieme. A questo punto si stacca la “caliera” dal fuoco e si lascia riposare per 10 minuti, per favorire l’agglomerazione della cagliata in un unico blocco spugnoso in fondo al recipiente, che recuperato, viene posto negli stampi.

Si procede dunque alla salatura delle forme: su entrambe le superfici viene cosparso il sale. Il formaggio viene lasciato sotto sale per circa 12 ore e tolto dagli stampi (“fassare”) dopo 48. Si lascia quindi maturare con l’accortezza di rivoltare le forme per i primi 15 giorni. Dopo una settimana si forma la “gròsta”, e si può lavare la forma per pulirla dallo scolo residuo. Il pecorino fresco sarà pronto in 60 giorni.

Risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione e può continuare la sua maturazione anche fino a tre mesi, dopo di che viene considerato “stagionato” (perdendo la qualifica di “fresco”); può conservarsi a lungo, fino anche a 12 mesi.

## Usi

Il “pecorino dei Berici” è un formaggio consumato solitamente a pasto o per la preparazione di stuzzichini o antipasti.

## Reperibilità

È reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio del vicentino e delle zone limitrofe.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.

