



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Formaggi

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Primo sale di latte ovino

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Montalto di Castro (VT)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:



Il primo sale di latte ovino si ottiene dal latte ovino, termizzato, ottenuto dalla mungitura della mattina di pecore di razza Sarda, allevata al pasco nel territorio della Tuscia.

Si tratta di un formaggio da tavola fresco fatto stagionare da un minimo di 1 giorno fino a 7 giorni che si presenta privo di crosta o con crosta morbida e sottilissima; pasta interna di colore bianco porcellanato, morbida e con pochissime occhiature. Il gusto è ricco, saporito e di latte fresco ovino.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Dopo la mungitura della mattina il latte di pecora giunge al caseificio dove viene refrigerato per qualche ora, in genere 6 ore, a 8-10°C o lavorato subito. Dopo una fase di termizzazione del latte a una temperatura compresa tra 57 e 68°C per un tempo circa 15 secondi; segue il riscaldamento a 36°C per 15-20 minuti con aggiunta di caglio in pasta di capretto, al fine di favorire la formazione della cagliata. La rottura della cagliata avviene a chicco di mais con l'ausilio di uno spino rompi-cagliata di acciaio o legno. Segue la formatura nelle fucelle di plastica, legno o di vimini e lo spurgo attraverso la pressatura manuale e poi all'interno della camera calda mantenendo le forme per 5-6 ore.

La salatura è manuale, a secco, per circa 24 ore o in base al peso del formaggio. La stagionatura è assente o per brevi periodi; da un minimo 1 giorno fino a 7 giorni.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Silos in acciaio inox, lattodotto, polivalenti in acciaio inox per la lavorazione del formaggio; spino rompicagliata in acciaio o legno; banco di spurgo; camera calda di spurgo, fucelle di plastica o legno o di vimini; tavole di teflon o legno per la stagionatura.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Caseificio aziendale, sala di stoccaggio del latte, celle di stagionatura.



8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

Fu Plinio il Vecchio che per la prima volta nella sua opera 'Naturalis Historia' classificò i formaggi nazionali ed esteri definendo il Primo Sale come uno dei migliori formaggi dell'epoca. La leggenda vuole che la paternità del Primo Sale venga attribuita al ciclope Polifemo. Infatti Omero nell'Odissea narra che: "*Seduto, Polifemo mungeva a turno le pecore e le belanti capre e, rese le madri agli agnelli, fece cagliare una metà del latte e lo pose in cesti intrecciati*".

A Montalto di Castro la produzione del primo sale di latte ovino, come il Cacio di nonno Nino, è fortemente legata alla tradizione casearia della famiglia Manca che negli anni '50 del secolo scorso giunse dalla Sardegna con le pecore nel territorio di Montalto di Castro. Qui portarono avanti inizialmente solo l'allevamento delle pecore ma successivamente si dedicarono anche all'attività di casaro grazie all'esperienza di lavorazione del latte delle proprie pecore in ottimi formaggi ovini usati soprattutto per il consumo familiare.