

Agricoltura, caccia e pesca

Dop, Igp e produzioni di qualità

In questa
sezione
▼

Pecorino maturato in grotta

Forlì-Cesena

Lettura facilitata 

Territorio di produzione

Provincia di Forlì-Cesena. Il processo di stagionatura avviene nelle "grotte sulfuree" di Predappio Alta.

Descrizione sintetica del prodotto

Il pecorino maturato in grotta ha forma tendente all'ovale. La pasta è tra il bianco e il paglierino, leggermente burrosa e di sapore dolce leggermente piccante. Esternamente è giallo e risulta più marcato e carico dopo la maturazione in grotta.

Un po' di storia

Viene prodotto da oltre 30 anni all'interno delle antiche grotte sulfuree di Predappio Alta, un grande complesso di caverne scavate nella montagna, che rappresentano la più vasta solfara romagnola, utilizzate da secoli per estrarre lo zolfo.

Come si fa

Generalmente vengono "ingrottati" formaggi semistagionati, prodotti con latte ovino. Per la realizzazione di questo formaggio è fondamentale il caglio vegetale che gli conferisce una nota dolce e amara insieme. Per la conservazione in alcuni casi, viene posto con  e foglie di alloro. I pecorini vengono calati nel fresco delle grotte a fine luglio. Le forme



poste in sacchi di cotone a gruppi di quattordici sono poi collocate in un anfratto della miniera vicino al lago sulfureo che occupa la parte più umida delle grotte. Ai primi di novembre il formaggio viene estratto ed ha acquisito un aroma inconfondibile: deciso, saporito.

Curiosità

Iniziative promozionali

Una particolarità di questo formaggio di grotta sta nel suo difficile reperimento. È infatti possibile acquistarlo esclusivamente dalla locale Pro Loco principalmente in occasione della tradizionale "Festa dei Vignaiuoli".

Utilizzo

Viene consumato in purezza o abbinato ai sapori dolci del miele e delle marmellate di frutta o dopo 5-6 mesi può essere usato anche grattugiato. Ottimo alleato in cucina per la preparazione di diversi piatti tipici: i passatelli con il formaggio di grotta nel forlivese o in altre "minestre" romagnole come cappelletti e tortelli o grattugiato nei gratinati. Va accompagnato con vini dotati di struttura e grande morbidezza (es. Sangiovese di Romagna di 6/8 anni). È indicato l'abbinamento con vini passiti (Albana di Romagna passito).

Questa pagina ti è stata utile?

