



**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

Pecorino di Roiate/Roiatese

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Roiate (RM)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il Pecorino di Roiate/Roiatese è un formaggio ovino a pasta semi-cotta e semidura dalla caratteristica forma cilindrica canestrata; lavorato a latte intero crudo o pastorizzato, presenta crosta sottile, ruvida e di colore giallo paglierino chiaro o giallo scuro che racchiude una pasta semidura, untuosa e di colore avorio, con leggera occhiatura.

Profumo da delicato a intenso, a spiccano con note lattiche accompagnate da sentori di fiori di campo e di erba fresca e vegetale cotto; deciso,

mediamente dolce e salato, leggermente acido e con una lieve nota amarognola e piccante nella versione più stagionata. Media solubilità e persistenza aromatica.

Pezzatura da 1 fino a 8 kg circa; destinato prevalentemente a un consumo da tavola.



5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Formaggio a base di latte ovino ottenuto da razze tradizionalmente allevate nei pascoli soprattutto nelle montagne roiatesi, ad un'altitudine che va dai 750 ai 1000 metri slm, quali, massese, siciliana, sarda, sopravissana e da oltre vent'anni anche la Lacoue: gli animali sono allevati in montagna, a pascolo libero con poche integrazioni di fieno tritato e granturco; viene praticata la tradizionale pratica della transumanza a novembre e poi a maggio/aprile. Il latte, munto due volte al giorno (la sera e la mattina) con l'ausilio di una mungitrice, viene stoccato a 0 – 4°C e il giorno successivo lavorato prevalentemente crudo o eventualmente sottoposto a pastorizzazione.

Per dare avvio alla coagulazione il latte viene riscaldato a 36°C, poi addizionato con il caglio in pasta di agnello o capretto, diluito in acqua, che conferisce piccantezza al formaggio; tempo di presa circa 30 minuti. La rottura della cagliata è a nocciola eseguita con lo spino in legno o acciaio.



Terminata la rottura, la cagliata viene sottoposta a cottura a 42-43°C per circa 3 minuti e poi fatta riposare all'interno della polivalente per 30 minuti immersa completamente nel siero; successivamente avviene la predisposizione della pasta in fuscelle (formatura), con pressatura manuale, eventualmente con l'ausilio di una cannuccia di legno, per favorire la spurgatura; eventualmente viene effettuata anche una stufatura per favorire ulteriormente lo spurgo. Le forme vengono rivoltate per 4 volte, ogni 15 minuti e poi salate a secco con sale (metà fino e metà grosso) o in salamoia per un tempo variabile in base alla pezzatura: 1 ora per ogni chilo di formaggio.

Il formaggio roiatense viene quindi stagionato in celle frigo a 10-12°C per 15 giorni fino a 12 mesi o nelle storiche grotte/cantine. Dopo 30 giorni circa si fa un trattamento sulla crosta con olio di oliva.

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

Polivalente in acciaio, spino rompi-cagliata in legno o acciaio, fuscelle per la formatura in plastica o legno, cannuccia di legno favorire lo spurgo; tavole di legno per stagionatura, celle di stagionatura.

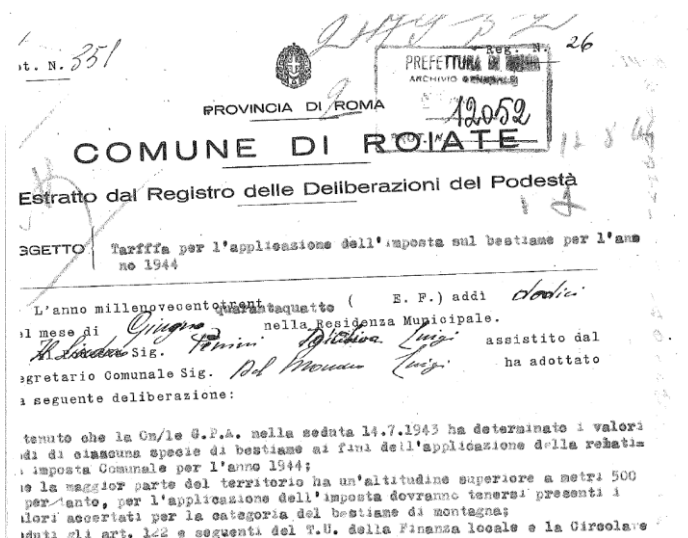
7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Caseifici aziendali, storiche grotte/cantine presenti nell'antico borgo per la fase 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:

Il Pecorino di Roiate, detto anche Roiatense, è un formaggio prodotto con latte ovino intero proveniente da allevamenti situati nel comune di Roiate, piccola cittadina arroccata su una bella collina di tufo sui Monti Ernici, in provincia di Roma. Nelle montagne roiatesi, ad un'altitudine che va dai 750 ai 1000 metri sul livello del mare, con una storia secolare di pastorizia in cui sono allevate pecore di razza Comisana, Massese, Sarda, Sopravissana e da oltre vent'anni anche la razza Laucone, alimentate al pascolo brado.

Una pastorizia secolare testimoniata anche dalla ricca documentazione amministrativa raccolta nell'archivio comunale del Comune di Roiate, da cui si evince la presenza di bestiame (bovini, ovini, caprini ecc.) dalla fine





dell'800 e per i quali era prevista l'applicazione di un'imposta e la conta del bestiame (esempio delibere dal 1943 al 1945 e dal 1946 al 1960). "

*Per quanto riguarda le Imposte e Tasse, si sono conservati una notevole quantità di Ruoli di riscossione, dal 1895 in poi fino a tutto il periodo della Repubblica, che sono stati ordinati cronologicamente per anno: i **Ruoli più ricorrenti riguardano le Entrate iscritte nel Bilancio Comunale, la Tassa di famiglia e fuocatico, la Tassa sul bestiame e pascolo**, le Imposte sui Terreni, sui Fabbricati, sui Redditi e sul Patrimonio, le Imposte sui medicinali somministrati dall'ambulatorio farmaceutico comunale, l'Imposta sulle botteghe artigiane e maestri d'arte, la Tassa sugli esercizi, sulle rivendite, le Imposte sulle industrie, i commerci, le arti e le professioni, etc.*

Altrettanto secolare è la tradizione casearia le cui tecniche di produzione sono state tramandate oralmente di padre in figlio e portate avanti oggi con spirito di intraprendenza dalle nuove generazioni. Allevatori e casari, erano la famiglia Floriani che gestivano l'azienda roiatense in un territorio dalla tradizione pastorale. *"Qui a Roiate un tempo erano tutti pecorai e casari"* racconta Angelo *"Ma oggi siamo rimasti solo in cinque o sei a fare questo mestiere"*. Nella sua azienda, tramandata dal nonno al padre quindi a lui, Angelo alleva oltre 200 capi di bestiame, principalmente pecore e capre. La sua giornata inizia alle cinque ed è interamente dedicata agli animali, mentre la mamma e le sorelle hanno il compito di occuparsi della produzione dei formaggi. Una vita dura, fatta di sacrifici, senza sabati e domeniche quella di Angelo che orgoglioso afferma: *"Io pastore ci sono nato, se non lo avessi avuto nel sangue, questo mestiere non lo avrei potuto fare"*. *"A Roiate è ancora in uso il detto 'Pecoraio con il bastone ci nasci' e questa è una verità, per fortuna. Per me infatti è stata una scelta di vita bella, tranquilla, dura ma piena di soddisfazioni"*.





REGIONE
LAZIO

ARSIAL