

Cacio marcello o Pecorino marcello

Presentazione

Questo formaggio è prodotto in tutto l'Abruzzo, specialmente nelle aree interne, ma più di tutto nel comune di Castel del Monte, in provincia de l'Aquila. Le sue caratteristiche sensoriali sono create, durante la sua maturazione, dalle larve di *Piophilidae*, ma questo non significa che ci possa essere qualche rischio nel consumo di questo formaggio.



Gli ingredienti sono il formaggio Pecorino di latte ovino intero e crudo, caglio e sale. Durante la fase di stagionatura, quando le forme non sono abbastanza mature e c'è ancora presenza di residui di siero, o quando presentano fessurazioni nella crosta, vengono attaccate dalle mosche del formaggio che vi depositano le loro uova. Ciò provoca il decadimento delle proteine del formaggio che diventa cremoso, cominciando a sviluppare il tipico aroma e sapore, in

special modo la significativa piccantezza, che lo fa apprezzare ai veri conoscitori.

Quando il fenomeno arriva ad interessare tutta la forma, la pasta cremosa viene raschiata, messa in contenitori di terracotta o di vetro e conservata in frigorifero.

Il prodotto risultante è una crema di formaggio bianca o leggermente più scura, spalmabile, con un profondo e penetrante aroma che dipende dalla tipologia di Pecorino utilizzato.

Descrizione

È una crema di formaggio, spalmabile, prodotta da forme di Pecorino in cui si sono sviluppate le larve di *Piophilidae*.

Il caglio utilizzato può essere in forma liquida, o in polvere diluita in acqua.

Durante le fasi del processo deve essere utilizzata acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: vasi di terracotta o vetro.
- Pecore: di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o loro incroci; possono anche appartenere ad altre razze.
- Tipologia di pasta: formaggio cremoso e spalmabile.
- Aspetto: senza forma.
- Colore: da bianco crema ad ocra secondo il Pecorino utilizzato in produzione.
- Aroma: forte e penetrante.
- Sapore: molto piccante.
- Locale di stagionatura e conservazione: stagionatura il luogo fresco (temperatura 10-14°C e umidità relativa 85-90%); conservazione in frigorifero.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

Metodiche Materiali e attrezzature

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Frigoriferi.
- Terracotta o vetro, vasetti o altro materiale di confezionamento a norma di legge.
- Scaffalature di legno o di altro materiale compatibile su cui maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28

del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche locali naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.