

## Pecorino d'Abruzzo

### Presentazione

Il pecorino è uno dei prodotti simbolo d'Abruzzo. La sua produzione interessa i territori della transumanza che oggi corrispondono alle aree tutelate dai tre Parchi Nazionali e dal Parco Regionale del Sirente Velino.



Ovviamente, presenta tecniche di lavorazione leggermente differenti a seconda dei luoghi di produzione. È un formaggio a pasta dura o semidura, asciutta e con lieve occhiatura, che si ricava dal latte intero crudo di pecora con l'aggiunta di caglio di origine animale (meglio se di ovino o caprino) e sale. Si ottiene filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità. Si porta a una temperatura di 36-38°C, ed eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora

microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione, si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia il tutto in posa per la coagulazione per 20-30 minuti. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, la si rompe grossolanamente con lo spino, quindi, dopo una breve pausa, si procede a un ulteriore raffinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (fuscelle) che vengono posti su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) al fine di favorire la fuoriuscita del siero. Poi la forma viene scottata nel siero bollente per alcuni minuti e posta a sgrondare per 2 giorni, durante i quali viene capovolta almeno quattro volte. Infine si procede alla salatura che può avvenire in due modi: in salamoia in quantità pari al 18% del peso del prodotto, procedimento che prevede un tempo di posa minore (circa sei ore); o a secco, cospargendo sale sullo scalzo e sulla faccia superiore del formaggio, provvedendo dopo circa 12 ore a salarne l'altra, ribaltando la forma nella fuscella; si lascia quindi riposare la forma all'interno della fuscella per altre 12 ore. Le forme ottenute maturano su graticci di canne o scaffali, in locali aerati a una temperatura di 10-15°C per una ventina di giorni durante i quali vengono rigirate ogni 2 giorni. A distanza di un mese le forme vengono unte con olio extravergine d'oliva. La stagionatura deve avvenire in locali freschi a una temperatura variabile tra 10 e 14°C e a un tasso di umidità relativa pari all'85-90% e può durare anche un anno. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto è ben stagionato, ovvero quando acquista un aroma intenso che può anche essere lievemente piccante. Il pecorino è il prodotto tipico della transumanza, antichissima forma di gestione del territorio del sud dell'Italia. Insieme alle giuncate e alla ricotta, consumate fresche, alla *micischia* (carne di pecora salata ed essiccata al sole), ha rappresentato fino a 50 anni fa, la base alimentare dei pastori che si spostavano con gli armenti tra Puglia e Abruzzo, secondo il naturale ciclo delle stagioni, alla ricerca di pascoli che, diversificando il nutrimento delle greggi, conferivano aromi e fragranze del tutto unici ai prodotti della pastorizia. Una buona stagionatura del pecorino è fondamentale, perché ne esalta ulteriormente sapori e aromi. Alcuni transumanti ancora si spostano tra Puglia e Abruzzo, e comunque tutti gli allevamenti praticano per lo meno la transumanza verticale. L'uso dei pascoli montani e la

tecnica di trasformazione tradizionale, fanno sì che l'attuale formaggio pecorino d'Abruzzo conservi ancora le antiche caratteristiche di un prodotto della transumanza.

## **Descrizione**

Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 1 kg e 3 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 14-22 cm. Altezza: variabile tra 7-10 cm.
- Superficie esterna/crosta: crosta dura, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. Nel prodotto non stagionato la crosta è più morbida.
- Colore: superficie di colore giallo paglierino. Nel prodotto non stagionato il colore è di un giallo meno intenso. La pasta è di color crema, man mano che procede la stagionatura assume colore paglierino.
- Odore: aroma intenso, ricco di aromi legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore.
- Sapore: può essere lievemente piccante.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85-90%), va da 3 mesi fino a 1 anno. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

## **Metodiche**

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante tutto 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, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.

- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far 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 locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla Legge 283/62, 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, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti 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.