

## Il Pecorino di Farindola

### Presentazione

Il pecorino di Farindola è di certo uno dei formaggi più caratteristici d'Abruzzo, tipico di un'area molto ristretta che comprende solo in parte alcuni comuni delle Comunità montane Vestina e di Cermignano, al confine tra le province di Pescara e Teramo, sotto il versante orientale del Gran Sasso: Farindola, Penne, Montebello di Bertona, Villa Celiera, Carpineto della Nora, e Civitella Casanova in provincia di Pescara, Arsita e Bisenti in quella di Teramo.



È un formaggio a pasta compatta, semicotta e friabile ottenuto da latte di pecora. La particolarità che lo rende unico è l'utilizzo del caglio di suino, che gli conferisce odore e sapore tipici. Il caglio liquido di suino si ottiene lavorando la mucosa dello stomaco di suino, ben lavata, tagliata a striscioline e posta sotto sale per 2-3 giorni (salatura a secco). Successivamente viene messa a macerare in un contenitore di vetro scuro con una miscela di aceto bianco e vino bianco con aggiunta di

peperoncino piccante e, a volte, alcuni grani di pepe. La mucosa resta a macerare per almeno 3-4 mesi. Il caglio viene filtrato con un telo di lino bianco almeno 5-6 giorni prima dell'utilizzo e tenuto a riparo dalla luce. Per produrre il pecorino di Farindola si filtra il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità. Si porta ad una temperatura di 36-37°C, 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 liquido di maiale, 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 sostare il tutto per il tempo necessario al processo di coagulazione (solitamente 20-30 minuti). Si procede prima a una rottura grossolana della cagliata con lo spino e, dopo una breve sosta, la si riduce ulteriormente in frammenti della grandezza di un chicco di mais. La massa viene fatta sedimentare sul fondo della caldaia e la si scalda sotto siero alla temperatura di 38-40°C (a volte la si comprime leggermente sul fondo e sulle pareti del recipiente per favorire il processo di sineresi). Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle) che vengono posti su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'eliminazione del siero. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale e dopo 30 minuti si ribalta il formaggio una prima volta, cui se ne fa seguire una seconda dopo ulteriori 30 minuti. La forma così ottenuta viene posta per qualche minuto nuovamente nella caldaia contenente il siero riscaldato alla temperatura massima di 50°C. Durante questa fase di riscaldamento la forma viene ulteriormente pressata; al termine viene tolta dalla caldaia e lasciata riposare all'interno della fucella sul tavolo inclinato per circa 12 ore. Infine si procede alla salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo; dopo circa 12 ore si capovolge la forma nella fucella e si procede alla salatura dell'altra faccia, lasciandola poi riposare per altre 12 ore. Successivamente la forma viene estratta dalla fucella, lavata e posta ad asciugare e stagionare in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85- 90%) per un periodo che va da 4 mesi fino a 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 viene fatto stagionare. In passato per la stagionatura si usava riporre le forme in madie di legno, sostituite oggi da graticci di canne o scaffali posti in locali aerati naturalmente e a temperatura ambiente. L'asciugatura dura 20-30 giorni, al termine dei quali il formaggio si

dice incerato (comincia a presentare una leggera crosta esterna). La superficie delle forme viene periodicamente e parzialmente unta con una miscela di olio extravergine d'oliva e aceto. Questo trattamento, dettato dalla necessità di prevenire la formazione di muffe, conferisce alla pasta particolare morbidezza ed evita screpolature della crosta. Il pecorino di Farindola è caratterizzato da un aroma deciso legato alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore, e ha un gusto lievemente piccante. La particolare lavorazione che prevede l'uso del caglio di maiale ha origini molto antiche e rende questo formaggio uno dei prodotti identificativi della terra d'Abruzzo. Si è recentemente costituito un Consorzio per la tutela del pecorino di Farindola al quale aderiscono 26 produttori.

## **Descrizione**

Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Ingredienti: latte intero crudo di pecora, caglio di suino, sale.
- 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 2 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 14 e 22 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 8 cm.
- Tipo di pasta: compatta con lieve occhiatura, friabile. Nel prodotto non stagionato la pasta è più morbida.
- Superficie esterna/crosta: crosta dura, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelledi giunco utilizzate come contenitori. Nel prodotto non stagionato la crosta è più morbida.
- Colore: superficie giallo ocra. Nel prodotto non stagionato il colore è di un giallo meno intenso. La pasta è di colore bianco crema, man mano che procede la stagionatura assume colore paglierino.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85-90%), va dai 4 mesi fino a 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 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 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).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini 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.
- Vecchie madie di legno, oggi anche 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 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 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.