



Scamorza molisana

Area di produzione

Caratteristiche del prodotto

Il Pecorino, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche: forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso; altezza dello scalzo cm. 7-11, diametro delle facce cm. 15-22, peso Kg. 1-3,5. Possono aversi leggere variazioni delle caratteristiche dimensionali e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

La crosta è dura, di colore giallo con varie tonalità, pasta compatta e tenace al taglio, di colore paglierino con minuta occhiatura non regolarmente distribuita, odore intenso, sapore fragrante e pastoso quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso ed accentuato.

Metodiche di lavorazione

Il Pecorino è realizzato esclusivamente con latte di pecora, ottenuto da animali, la cui alimentazione è prevalentemente costituita da pascolo e/o da foraggi verdi o affienati, con eventuale integrazione di mangimi aziendali; al latte ci si aggiunge caglio in pasta di capretto e sale.

Il processo di trasformazione di seguito descritto è fondato su un'antica, tradizionale e naturale pratica di elaborazione del latte di pecora.

Il latte viene posto in caldaia di rame stagnato e portato alla temperatura di 36 - 38° C. Ad esso viene aggiunto caglio in pasta di capretto.

In 30-35 minuti la cagliata raggiunge la consistenza ottimale e si procede alla rottura della stessa fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del chicco di riso.

Segue la cottura a 45°C per 10-15 minuti, si raccoglie la pasta e la si mette in "fruscelle" di giunco pressandola per lo sgrondo del siero.

La salatura si effettua a secco o in salamoia per 12-24 ore.

Il periodo di produzione va da marzo a settembre, durante il periodo del pascolo.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio fruscelle di giunco, cascera in legno.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le forme vengono lasciate ad asciugare e maturare in ambiente fresco ed aerato.

Per l'immissione al consumo il tempo di stagionatura deve essere di 3 mesi.

Aspetti igienico-sanitari

Il pecorino di Capracotta è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da pecore e capre indenni da Brucellosi e Tubercolosi.

Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti riconducibili alle ricche essenze foraggere dei pascoli dell'Alto Molise.

L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.

Un periodo di stagionatura superiore ai 2 mesi consente di ottenere un prodotto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Cenni storici

La produzione del pecorino, in ambito molisano ha origini antichissime ed appartiene alla tradizione secolare della pastorizia transumante. In particolare la zona dell'Alto Molise era attraversata da tre grandi tratturi ed è proprio su queste grandi strade d'erba che le greggi, condotte in inverno nella vicina Puglia, all'inizio della primavera tornavano alle proprie montagne.

Durante tutto il periodo primaverile/estivo i pastori lavoravano il latte ovino dando origine ad un ottimo prodotto caseario.

La produzione del pecorino viene fatta risalire ai Sanniti, primo popolo organizzato in tribù, con dimora fisse, che caratterizzò l'economia pastorale, legata appunto, alla transumanza.

Le zone tipiche di produzione sono quelle montane o pedemontane del Matese, delle Mainarde e dell'Alto Molise.

Referenze bibliografiche

- "La Cucina Italiana: Giro gastronomico in Abruzzo-Molise", luglio 1960 – p. 709.
- "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", INSOR pag 435.