



PECORINO DELLA SABINA (SEMPLICE E ALLE ERBE)



Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: Montopoli Sabina, Poggio Mirteto.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte ovino lavorato crudo o pastorizzato, a pasta semicotta, dura e grassa. La forma è cilindrica, con pezzatura da 1 fino a oltre 20 kg (pezzature rare e prodotte principalmente nel periodo di fine lattazione e stagionate in grotta). La pasta ha una tipica colorazione giallo paglierino, struttura compatta e un sapore leggermente salato e piccante.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino trasformato è generalmente quello di due mungiture: il latte serale viene refrigerato, quello della mattina successiva direttamente inserito in caldaia. Può essere trasformato a latte crudo o pastorizzato a 70°C per 15 secondi e, in tal caso, inoculato con fermenti lattici termofili a 36°C. Il caglio, in pasta di agnello nella versione più tradizionale o in polvere di vitello, viene lasciato agire circa 30 minuti e successivamente si provvede alla rottura della cagliata delle dimensioni di un cece. La cagliata subisce una cottura a 43°C per 10 minuti e sosta sotto siero per altri 10 minuti; la messa in forma avviene in fascere di plastica o legno. A volte, al momento della messa in forma, la cagliata può essere aromatizzata con peperoncino, rucola, pepe, coriandolo, radicchio, olive verdi, capperi e basilico, secondo la disponibilità stagionale. Il Pecorino della Sabina viene, quindi, sottoposto ad asciugatura a temperatura ambiente, per il tempo

necessario all'irrigidimento delle forme, ad una doppia stufatura di 20 minuti a 43°C e alla salatura in salamoia satura subito dopo la stufatura per 24 ore/kg di prodotto. Il Pecorino della Sabina viene conservato a 12-13°C su assi di legno, per il periodo previsto per la stagionatura che va da 1 mese (per la tipologia fresca) a 3-6 mesi. La tipologia più stagionata viene prevalentemente ottenuta con il latte di produzione primaverile.

CENNI STORICI Tra i Monti Sabini e la Valle del Tevere si estende un territorio prevalentemente collinoso, ricco di pascoli sempreverdi, ambiente ideale per alimentare le pecore della zona che conferiscono al latte e, di conseguenza, al Pecorino della Sabina un aroma inconfondibile. La produzione di pecorino è tradizionalmente legata a questa zona, votata alla pastorizia sia stanziale che transumante. La tradizione orale degli anziani abitanti di questi luoghi ameni, nonché riferimenti espliciti in documenti conservati presso gli archivi storici locali, confermano la presenza del pecorino da epoche remote. La produzione, un tempo affidata ai soli pastori, da oltre 25 anni avviene nei caseifici locali che vendono il prodotto presso negozi della zona, mercati e ristoranti.



PECORINO DELLA SABINA CON LE FAVE

Ingredienti per 4 persone: 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine, 200 g di formaggio Pecorino della Sabina, 500 g di fave fresche, 200 g di pane casereccio, 200 g di insalata mista, aceto balsamico.

Procedimento: condire l'insalata di campo con olio d'oliva extravergine e aceto balsamico. Affiancare una fetta di pane casereccio abbrustolito, bagnato con olio d'oliva, un pugno di fave fresche sbucciate e una fetta di pecorino.