



PECORINO DI AMATRICE



Territorio interessato alla produzione

Monti della Laga, principalmente Amatrice, che fa parte del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino di Amatrice è un formaggio ovino a pasta dura e grassa, fatto stagionare da un minimo di 6 ad un massimo di 12 mesi. Presenta forma cilindrica a scalzo, colore della pasta interna giallo paglierino e giallo intenso quello della parte esterna dovuto ai trattamenti con olio ed aceto. La pezzatura è di 2-3 kg ed il sapore è intenso, mai salato e tendenzialmente piccante.

METODO DI PRODUZIONE La produzione tradizionale con latte crudo di pecore allevate sui pascoli dei Monti della Laga avviene dal mese di aprile a giugno, mentre dal mese di settembre a marzo la produzione avviene con latte termizzato e, in alcuni casi, proveniente anche da altre zone. In quest'ultimo caso il latte, previa filtrazione a telo e/o colino, subisce un trattamento termico a 70 - 72°C per 15 secondi. Per la produzione di tale formaggio sono previsti i successivi passaggi: inoculo a 38°C di fermenti termofili, nel caso di latte pastorizzato, o nessun inoculo di fermenti, nel caso di latte lavorato crudo. Dopo circa 15 minuti avviene l'aggiunta del caglio in pasta di agnello, immesso a 38°C, per un tempo di coagulazione di 40 minuti. La rottura della cagliata, effettuata con lo spino

rompicagliata, avviene fino alle dimensioni del coagulo a chicco di mais, con successiva cottura del coagulo, per il tempo necessario al raggiungimento della temperatura di 43-44°C. La formatura avviene in fucelle di plastica con rivoltamenti del formaggio e nessuna pressatura. Segue la stufatura a 40-45°C con successiva sosta per 12 ore e la salatura in salamoia per 8 ore/kg di prodotto. La stagionatura avviene in cella a 12°C e 75-78% di UR per 6 o 12 mesi, durante la quale è previsto il lavaggio dei formaggi con aceto e olio.

CENNI STORICI Il pecorino di Amatrice è uno degli ingredienti fondamentali per la buona riuscita di un buon piatto di spaghetti all'Amatriciana. Localmente detto *lu pecorinu*, viene prodotto dai tempi più remoti dai pastori transumanti che dagli inizi dell'800 fino agli anni '50- '60 portavano le loro greggi dalle campagne romane sui pascoli del territorio amatriciano. La sua produzione è sempre stata intimamente legata alla realtà rurale di queste zone che, in passato, dall'allevamento ovino ricavano un'importante fonte di reddito, nonché un'essenziale integrazione all'alimentazione. Ancora oggi i terreni utilizzati per i pascoli sono situati tutti al di sopra degli 800 m slm, mentre nei mesi estivi si utilizzano anche pascoli montani intorno ai 1200 m slm, anche se negli ultimi tempi si è assistito ad un graduale abbandono della pratica della transumanza, sostituita da forme di allevamento stanziali e da strutture produttive moderne. Il formaggio veniva prodotto da dopo Pasqua fino a tutta l'estate direttamente negli stazzi in montagna.

