



PECORINO DI FERENTINO



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Ferentino

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pecorino di Ferentino è ottenuto dal latte ovino di quattro mungiture delle pecore di razza Sarda, Comisana e relativi incroci. Presenta forma cilindrica a facce piane, diametro del piatto variabile e una pezzatura che va da 500 g a 7-8 kg. La crosta è di colore giallo o giallo scuro con uno spessore variabile da sottile a spessa e aspetto rugoso. Internamente la pasta si presenta con una struttura compatta o con leggera occhiatura di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore, da dolce e intenso con spiccati aromi di erba di pascolo di montagna particolarmente presenti nel formaggio a latte crudo, tende al piccante a seconda del periodo di stagionatura che ha una durata variabile tra 6-7 mesi a 12 mesi. In particolare il Pecorino di Ferentino prodotto nei mesi di marzo, aprile, maggio e ottenuto con il latte crudo, mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze spontanee pabulari presenti nei prati naturali e prati-pascolo della zona. In alcuni casi può essere affumicato o trattato con vinaccia.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino di Ferentino si ottiene dalla lavorazione del latte ovino crudo o sottoposto a pastorizzazione. Il latte, lavorato dopo 2 giorni dalla mungitura, viene refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C. Se nel corso della lavorazione è previsto il trattamento termico del latte mediante pastorizzazione, questa avviene per 15 sec e 72 °C; altrimenti il latte viene lavorato crudo. Il mancato trattamento termico rappresenta l'elemento chiave nella lavorazione tradizionale di questo formaggio e

ciò favorisce la conservazione e la salvaguardia della flora specifica in quanto i microrganismi apportati al formaggio sono quelli presenti nel latte, nell'ambiente di lavorazione e di stagionatura. Il latte viene riscaldato fino alla temperatura di coagulazione di 38°C e addizionato con caglio di agnello in pasta o caglio di vitello in granuli. Terminata la coagulazione, generalmente in 40 - 60 minuti, il casaro procede alla rottura della cagliata mantenendola in movimento per 10-15 minuti al fine di favorire un maggiore spurgo del coagulo stesso. Durante la rottura la cagliata è riportata ad una temperatura di 42°C. La cagliata viene poi riversata all'interno delle fuscelle di dimensioni variabili da 500 g, 1 kg, 2-3 kg, 7-8 kg e successivamente sottoposta alla stufatura in una vasca di acciaio per 2-3 ore con siero caldo (60°C) per favorire lo spurgo. Dopo la fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura a secco per 1 giorno su una faccia del formaggio e 1 giorno sull'altra faccia. L'ultima fase della produzione di questo formaggio è la stagionatura che può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale/storico (tipo cantine e/o grotte), ponendo le forme su assi di legno di abete o faggio o su assi di plastica o teflon. La stagionatura ha una durata variabile tra 6-7 mesi a 12 mesi. In alcuni casi durante la stagionatura il formaggio viene sottoposto ad affumicatura naturale per 30 minuti con paglia di grano, o trattato con vinaccia per circa 1 mese (periodo di settembre-ottobre). A seconda della richiesta del consumatore, il Pecorino di Ferentino, viene commercializzato fresco, ossia come primo sale (forme da 0,5 - 1,0 kg).

CENNI STORICI Edificata dagli Ernici sulla via Casilina, la città di Ferentino sorge su un'altura facente parte della catena dei monti Ernici a circa 400 metri sul livello del mare. Il suo territorio, molto ricco di acque, domina la valle del fiume Sacco ed è limitato, ad ovest, dalla prima catena dei Sub-Appennini. L'ambiente naturale ha reso possibile, sin dall'antichità pre-romana, l'attività della pastorizia, perno dell'economia, della società e della cultura di Ferentino. L'abbondanza di acque e le elevate precipitazioni, impediscono l'aridità dei prati naturali e dei prati-pascolo della zona e concorrono, pertanto, a preservare un eccellente nutrimento per gli ovini ed i caprini autoctoni. In questo paesaggio non mancano, pertanto, meravigliosi pascoli che fanno della pastorizia un'attività tradizionale che, ancora oggi, continua a dare ottimi risultati nella produzione del pecorino: formaggio poco raffinato e ottenuto, nella maggior parte dei casi, da lavorazioni artigianali e con metodi antichi. Apprezzato sin dall'epoca imperiale quando Ferentino ospitava la nobiltà romana, attirata, oltre che dal pecorino, dal buon clima, dalle belle ville e dalle sorgenti di acqua acidulo-solforosa. Il Pecorino di Ferentino apprezzato ogni prima domenica di giugno nella famosa Sagra, si caratterizza per sapidità e profumi.