



PECORINO IN GROTTA DEL VITERBESE



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio ovino a pasta dura che dopo circa 15 giorni di conservazione in cella a 9 - 10°C viene affinato in grotte tufacee o di lapillo vulcanico per 60 - 90 giorni a 10 - 11°C circa e 90% di UR. La pezzatura va da 1,8 a 3,5 kg; presenta colore giallo paglierino e crosta rugosa, asciutta od oleata. La stagionatura può protrarsi fino a 100 giorni. Il sapore va da leggermente salato a piccante con caratteristico aroma di erbe, grazie al finissaggio effettuato in ambiente naturale, avvolgendo il formaggio con erbe aromatiche di fieno di prato naturale.

METODO DI PRODUZIONE Il Pecorino in grotta del viterbese si ottiene dalla lavorazione di latte ovino al 100% proveniente dagli allevamenti diffusi sul territorio viterbese, con particolare riferimento a quelli del circondario del Lago di Bolsena. Il latte, previa filtrazione, subisce il trattamento termico a 62-68°C per 10-20 secondi e successivamente viene arricchito con fermenti mesofili e/o termofili, inoculati a 36-38°C. La coagulazione avviene a 38-40°C attraverso l'impiego di caglio in pasta di agnello o in polvere di vitello nella quantità di 40-60 g per 100 l di latte; il tempo medio di coagulazione è 10-30 minuti. Passato questo tempo, la cagliata subisce una rottura con dimensioni del coagulo a chicco di mais e avviene la messa in forma in fuscelle di plastica o legno con scalzo di 18-20-22 cm. Lo spurgo del siero viene favorito mettendo le forme nel cassone di stufatura per 10 minuti a 50-60°C e dopo 2-18 ore di stufatura i formaggi subiscono la salatura a secco o in salamoia a 20-22° Baumè, ad

una temperatura di 15°C. La durata della salatura è rispettivamente di 8-18 ore/kg o di 12 ore/Kg. Il Pecorino in grotta del Viterbese viene posto ad asciugare per 12-24 ore a temperatura ambiente e stagionato per 10-15 giorni a 9-10°C in cella di stagionatura e per ulteriori 60-90 giorni nelle tradizionali grotte tufacee o di lapillo di origine vulcanica, a 10-11°C ed UR del 90% (finissaggio in grotta). Nel corso della stagionatura il pecorino può essere avvolto con erbe aromatiche, ossia fieno di prato naturale, e massaggiato con olio. Le tecniche di lavorazione sono rispettose della tradizione: la rotazione delle forme, effettuata esclusivamente a mano per 15 volte e il finissaggio in grotta vulcanica. Nel Lazio lo sfruttamento di ambienti naturali, come le grotte tufacee o di lapillo vulcanico, è piuttosto frequente grazie alle possibilità di mantenere costanti, in questi ambienti nel corso delle stagioni, temperatura e umidità. Tale aspetto consente la maturazione e la stagionatura di prodotti alimentari, in particolare derivati del latte, senza l'impiego di tecnologie particolari e, quindi, con un notevole risparmio di energie e di risorse.

CENNI STORICI La sede dell'azienda che per prima ha prodotto questo particolare tipo di formaggio si trova a Montefiascone ed è dotata ancora oggi di una lunghissima grotta naturale di lapillo vulcanico dove, si racconta, si ritirasse Martin Lutero. La leggenda vuole che fosse un certo Saverio, oste della stamberga sita anticamente in questa caverna, sotto la Rocca dei Papi, a scoprire il meraviglioso sapore di alcune forme che, dopo essere state lasciate per mesi accanto ad alcune erbe profumate, avevano assunto un sapore ed un odore del tutto particolare. Come secondo narrazione, ancora oggi nella grotta si producono formaggi con la stessa tecnica. Le forme vengono lasciate riposare su mensole di castagno e su letti di erbe profumate.

