



PRESSATO A MANO



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Pressato a mano è un formaggio di pecora, realizzato con caglio in pasta di agnello o capretto o caglio liquido e sottoposto ad affumicatura naturale con legno di melo. Si caratterizza per un sapore dolce, mediamente salato e leggermente acidulo alla masticazione, pungente e con retrogusto di affumicato e sentori di mela; l'odore di latte fresco è intenso, ampio e ricco. Di forma cilindrico-conica e peso variabile da 0,5 a 1 kg, questo formaggio presenta crosta di color giallo paglierino, che tende a scurire con la stagionatura, fino a diventare di colore grigio bruno. La pasta è compatta, morbida e leggermente granulosa, con alto contenuto di umidità. La consistenza è simile alle odierne paste filate.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino di 2/4 mungiture, lavorato crudo, viene preventivamente filtrato con colino o con telo al fine di eliminare l'eventuale presenza di impurità. Il latte riscaldato ad una temperatura di 38-39°C viene fatto coagulare con caglio in pasta di agnello o capretto o caglio liquido con tempo di coagulazione di circa 30 minuti. Si procede con due rotture della cagliata, alla fine della seconda il granulo raggiunge le dimensioni di un chicco di riso, quindi si lascia sostare la cagliata sotto siero per un periodo che varia da 20 minuti alle 2 ore. Terminata la sosta sotto siero, la cagliata, trattata con acqua calda a 80°C, viene pressata a mano per qualche minuto. Può seguire la stufatura delle forme, effettuata a 38-42°C per circa mezz'ora. In questa fase il formaggio non viene

mai rivoltato, da cui la classica forma cilindrico-conica.

La salatura può avvenire a secco o in salamoia saturata (7-8 ore per kg di formaggio). Dopo 4-5 giorni di asciugatura si procede con l'affumicatura naturale a freddo, effettuata ad una temperatura inferiore a 40°C, mediante combustione di legno di melo per 7-9 ore. I legnetti di melo vengono fatti bruciare alla base di una rudimentale "camera di combustione"; le forme di pressato a mano vengono disposte nella "camera di affumicatura", formata da un pavimento di assi di legno, dove vengono rivoltate di tanto in tanto. La stagionatura, che avviene in locale naturale a 10 - 12°C e 85 - 90% di UR, si protrae fino a un massimo di 80 giorni. Nel corso della stagionatura è necessario rivoltare almeno una volta al giorno le forme di Pressato a mano al fine di evitare lo sviluppo eccessivo di muffe superficiali.

CENNI STORICI Il "manu pressum" è un formaggio di pecora pressato, sottoposto ad affumicatura con legno di melo, con consistenza simile alle odierne paste filate. Così ce ne parla Lucio Giunio Moderato Columella nel Libro VII "De caseo faciundo" del "De Re Rustica", 50 d.C.: "Conosciutissima è la maniera di fare il cacio che diciamo "pressato a mano". Infatti il latte, leggermente rappreso nel secchio di mungitura, fin che è tiepido, si separa dal siero e, gettandovi sopra dell'acqua bollente, si foggia a mano oppure si preme in forme di bosso. Viene anche di sapore gradevole se si fa indurire nella salamoia e poi si colora (affumicato) con legna di melo o fumo di paglia". Si tratta, insomma, dell'antenato della pasta filata, che a differenza degli altri formaggi, la cui cagliata va messa nella fucella, veniva lavorato a mano e immerso in acqua fredda. Non solo, ma questa tradizione, oltre che nella Campagna Romana, si mantiene ancora intatta in Polonia, sui monti Tatra, dove arrivava il confine dell'impero romano, in cui è prodotto l'Oscypek, un formaggio a pasta pressata con acqua bollente.



INSALATA SFIZIOSA CON PRESSATO A MANO

Ingredienti per 4 persone: 100 g di pressato a mano, 450 g di misto per l'insalata (sedano rapa, prosciutto cotto tagliato a dadini, cetrioli e carote tagliati a fiammifero, pomodoro); 50 g di maionese, 10 g di senape; insalata; sale e pepe.

Procedimento: tagliare il pressato a mano a dadini, aggiungerlo al misto di insalata, salare, pepare e condire con maionese e senape. Predisporre il tutto sull'insalata e servire.