PECORINO ROMANO DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione del Pecorino Romano DOP comprende l'intera Regione Lazio, Sardegna e la provincia di Grosseto. Le caratteristiche ambientali del territorio laziale risultano molto favorevoli all'allevamento ovino: il pascolo, fonte tradizionale e principale di alimentazione per il gregge, variabile nello spazio e nel tempo, in relazione alla composizione floristica, alle condizioni climatiche e ai fattori pedologici, trova qui le condizioni ottimali di sviluppo e qualità, andando così a caratterizzare il latte e, di conseguenza, il prodotto che ne deriva, e determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità, anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura e cotta, con stagionatura da 5 a 8 mesi, a seconda che sia utilizzato da tavola o grattugiato. Il Pecorino Romano si presenta di forma cilindrica con facce piane, una crosta sottile di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi. La pasta, di colore dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, si presenta con struttura compatta o leggermente occhiata. Le forme presentano diametro compreso tra 25 e 35 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 25-40 cm e peso variabile tra i 20 e i 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Ha sapore aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 36%.

METODO DI PRODUZIONE Il formaggio a pasta dura e cotta Pecorino Romano è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di produzione. Il latte, può subire un trattamento termico di termizzazione, ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dell'area di produzione; deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38/40°C, con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione. La cottura della cagliata deve avvenire a temperature che variano tra 45/48°C. Dopo la fase di spurgo segue la salatura che può essere effettuata a secco e/o in salamoia. La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. Si può

effettuare la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero. Grazie all'alto grado di conservabilità del Pecorino Romano DOP è possibile trovarlo in commercio tutto l'anno, ma la sua produzione è concentrata nel periodo che va da ottobre a luglio, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali.

CENNI STORICI Questo formaggio è il più antico e conosciuto fra i pecorini italiani. La sua produzione è connessa alle forme più ancestrali di pastorizia. È citato da molti letterati e studiosi come Galeno, Ippocrate, Varrone che ne esaltano le qualità nutritive e la facile digeribilità. Nel I sec. d. C. l'agronomo latino Columella ne descrive alcune regole di produzione nel trattato "De Re Rustica". Formaggio immancabile, nell'antica Roma, sulle tavole

imbandite dei palazzi imperiali. Le sue qualità legate a una buona stagionatura che gli consentiva di essere conservato a lungo, l'alto valore nutritivo e la facile digeribilità, lo rendevano adatto ad essere trasportato nel corso degli spostamenti delle legioni romane. La zona di origine del pecorino è l'Agro Romano, da cui prende il nome e la fama. La produzione si estende in Sardegna verso la fine del 1800, quando cresce la domanda degli emigrati nelle Americhe e i casari romani non hanno prodotto a sufficienza. Qui si sviluppa un'ingente produzione, promossa da imprenditori romani e napoletani che creano una vera e propria industria con nuovi impianti. In autunno i pastori, con i loro greggi e gli attrezzi del mestiere, scendevano dalle montagne dell'Appennino verso la campagna romana, preceduti dal vergaro. Questi aveva il compito di preparare il luogo di riposo degli animali e la sistemazione delle varie attrezzature del caseificio. I pastori smerciavano la loro limitata produzione artigianale a commercianti e negozianti di Roma che provvedevano alla salatura del prodotto nelle loro cantine. L'incremento di produzione del pecorino si manifestò agli inizi del 1900 con lo sviluppo dell'industria della salatura, così la fama di questo formaggio si estese anche all'estero. Sin dal 1894 veniva esportato in America per il consumo degli italiani lì residenti. Nella prima metà del 1900 il 60% della produzione italiana di pecorino veniva esportata in America del Nord.

a tavola

CACIO E PEPE

Ingredienti per 4 persone: 500 g di bucatini, 300 g di Pecorino Romano DOP grattugiato, pepe in grani – verde, nero, bianco e rosso – da macinare al momento.

Procedimento: far bollire l'acqua non salata, il pecorino sarà sufficiente a insaporire la pasta. Spezzare i bucatini in tre parti e versarli nell'acqua bollente. Quando affiora l'amido rilasciato dalla pasta - sono sufficienti pochi secondi - togliere con un mestolo quasi tutta l'acqua di cottura della pasta e versarla in un pentolino, da tenere su un fornello acceso vicino alla prima pentola. Tutta la cottura sarà una prova di abilità per mantecare i bucatini come se si trattasse di un risotto. Girare in continuazione la pasta, unendo via via l'acqua necessaria, prendendola dal secondo pentolino. A cottura quasi ultimata, preferibilmente ben al dente, aggiungere gradualmente il pecorino grattugiato e una prima generosa dose di pepe di mulinello senza mai smettere di girare. Una volta amalgamato tutto il pecorino, servire e completare ogni piatto con altro pepe.

(*di Antonello Colonna - www.atavolaconlestelledellazio.it*)

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO
Corso Umberto I, 226, 08015 Macomer (NU)
Tel. 078570537 • Fax 078572215
info@pecorinoromano.com • www.pecorinoromano.com