

dossier

l'Italia ■ del pecorino

LA GEOGRAFIA DELLE ECCELLENZE
DI CASA NOSTRA E UNA GUIDA PER
CONOSCERE E SCEGLIERE IL MEGLIO

A CURA DI ALESSANDRO GNOCCHI, TESTI DI MANUELA SORESSI

75 mila

TONNELLATE

di formaggio di pecora prodotte
in un anno nel nostro Paese
in decine di varietà diverse. Tra
queste 9 hanno ottenuto la Dop.

Siamo il paese dei pecorini. Anche se molto probabilmente non ce ne rendiamo conto. Eppure, se c'è una produzione casearia che accomuna tutta l'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, dall'Abruzzo alla Sardegna, è proprio quella del formaggio ottenuto da latte di pecora. Ogni regione, ogni zona, ogni caseificio ha la sua tipicità e la sua ricetta: difficile, quindi, stabilire quante tipologie di pecorini vengano prodotte in Italia, ma si stima che siano centinaia. E ben nove tra queste hanno ottenuto il riconoscimento della Dop (Denominazione di Origine Protetta): Pecorino Crotonese, delle Balze Volterrane, di Filiano, di Picinisco, Romano, Sardo, Siciliano, Toscano e Piacentinu Ennese. Un vero e proprio record europeo.

segue a pag. 72

IN TAVOLA

Una tavolozza di sapori e colori

Il gusto e la qualità del pecorino dipendono, oltre che dal latte, anche dal tipo di stagionatura. Quella classica prevede la collocazione in locali con aerazione naturale o in fosse sotterranee, come avviene tra Romagna e Marche. Spesso si usa "cappare" il formaggio, ossia coprire le forme con prodotti naturali (come l'olio) per mantenere il giusto grado di umidità; il tipico colore nero si ottiene rivestendo il formaggio con la cenere, mentre quello rosso con il pomodoro (ma oggi vengono usate anche sostanze plastiche non nocive). La superficie può essere trattata con conservanti, indicati in etichetta nell'elenco degli ingredienti.



SARDO DOP

Formaggio da tavola a pasta compatta, semidura o dura, di colore paglierino; ha sapore di media intensità.

SARDEGNA



ROMANO DOP

Molto saporito, ha pasta granulosa e si usa anche in cucina; oltre 8 mesi di stagionatura, si può grattugiare.

FIORE SARDO DOP

Ha profumo intenso, pasta dura e friabile; il sapore deciso e acidulo diventa piccante con la stagionatura.

segue da pag. 71

La produzione in Italia CONSUMO INTERNO ED EXPORT

In Italia l'allevamento delle pecore è diffuso da sempre. Da questi animali si ricava soprattutto latte (carne e lana sono rese minoritarie): il 10% viene venduto all'estero mentre il 90% viene trasformato in formaggi. In un anno se ne producono circa 75.000 tonnellate e quasi la metà sono Dop (fonte Assolatte). Negli ultimi cinque anni la produzione è cresciuta del 21% e i consumi di quasi il 6%. Secondo un'indagine di Ismea, i pecorini piacciono (in particolare agli uomini) perché sono tradizionali, genuini ed esprimono i sapori del territorio in cui

PER OTTENERE 1 KG DI PECORINO SERVONO 5-6 LITRI DI LATTE. IN ITALIA VENGONO PRODOTTE OLTRE 30.000 TONNELLATE DI PECORINO DOP L'ANNO

nascono. Anche l'export è molto importante: circa un terzo dei nostri formaggi di pecora va all'estero, soprattutto negli Stati Uniti e in Sudamerica, dove sono stati fatti conoscere dagli emigranti italiani. Ma vediamo nel dettaglio quali sono le varietà più importanti e rappresentative prendendo in esame le zone in cui vengono prodotte quelle di tradizione maggiormente consolidata.

Sardegna QUANTITÀ E QUALITÀ

La patria dei formaggi di pecora è la Sardegna, con 3 milioni di capi che danno il 68% di tutta la produzione nazionale di latte ovino; sono stati i suoi pastori a portare questa cultura casearia nel resto dell'Italia. Qui, a dispetto del nome, viene prodotto il 95% del Pecorino Romano Dop (oltre 13.400 tonnellate l'anno); a causa dell'urbanizzazione del Lazio, che a partire dall'Ottocento ha tolto terreni e spazio ai pastori, l'allevamento degli ovini e la lavorazione del latte secondo la tradizione romana si sono trasferiti in terra sarda.

Questo formaggio, il più diffuso tra i pecorini, viene prodotto con latte fresco intero, lavorato crudo o appena riscaldato, a cui vengono aggiunti batteri lattici autoctoni e caglio di agnello in pasta.



RAZZE

Ci sono tante razze ovine, ma metà delle pecore allevate in Italia appartiene alla razza sarda, autoctona e rustica, che discende dal muflone selvatico.

Altre razze da latte diffuse sono la comisana, la massese e quella delle Langhe.

ALLEVAMENTO

Il sistema prevalente è quello semintensivo: le pecore pascolano all'aperto ed entrano in stalla di notte e per essere munte. Meno diffusi sono gli allevamenti stanziali. Al Sud si pratica molto la transumanza, ossia lo spostamento delle greggi in montagna in estate, e la produzione di formaggio fatta dai pastori.

ALIMENTAZIONE

Al pascolo le pecore si nutrono di erbe spontanee che vengono integrate con foraggi coltivati e con mangimi, soprattutto in inverno e negli allevamenti stanziali. Il tipo di alimentazione influenza molto le caratteristiche del latte in termini di aromi e di sapore, e dà a ogni formaggio un carattere particolare, legandolo al territorio dove viene prodotto.



TOSCANA

TOSCANO DOP

Ha pasta di colore paglierino di sapore di media intensità. Ottimo da tavola, se è stagionato diventa anche da grattugia.



PECORINO DI PIENZA

Molto delicato, ha una pasta molto chiara e uniforme. In alcune varianti la crosta è protetta con pomodoro.



SICILIA

SICILIANO DOP

Ha pasta dura e compatta di colore dal bianco al paglierino intenso. Ha sapore molto intenso e pungente.



PIACENTINU ENNESE DOP

Ha pasta dura e compatta, aromatizzata con pepe, di colore giallo per l'aggiunta di zafferano.

Si caratterizza per le grandi forme (20-35 kg di peso). La tipologia da tavola stagiona almeno 5 mesi mentre quella da grattugia stagiona 8-12 mesi. Il consorzio di tutela ha avviato l'iter per inserire nel disciplinare produttivo tre nuove varianti: "Extra" a basso contenuto di sale (massimo 3,5%), "Riserva" (14-30 mesi di stagionatura) e "Prodotto di montagna" (lavorato oltre i 600 metri di altitudine). Si produce, invece, solo in Sardegna e in quantità inferiori (1.600 tonnellate annue) il Pecorino Sardo Dop, fatto con latte locale intero inoculato con fermenti lattici autoctoni e con caglio di vitello.

Ce ne sono due tipologie, diverse per modo di lavorazione e caratteristiche. Il "Dolce" matura tra i 20 e i 60 giorni e ha forme piccole (circa 2 kg di peso); ha un sapore delicato e aromatico, pasta morbida ed elastica, e si riconosce dal bollino verde. Invece il "Maturo" stagiona per almeno due mesi assumendo un gusto più forte e leggermente piccante; si presenta in forme più grandi (3-4 kg) ed è riconoscibile dal bollino di colore blu.

Il Fiore Sardo Dop è considerato il formaggio dei pastori ed è stato per secoli quello più prodotto in Sardegna. Come dice il nome, si rifà alla tradizione

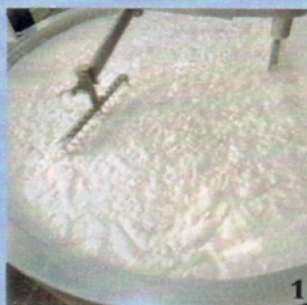
segue a pag. 74

COME SI PRODUCE

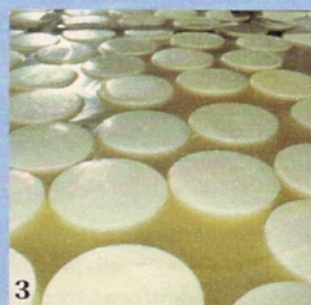
Latte, caglio e... pazienza

Il latte di pecora ha caratteristiche particolari: è ricco di vitamina A (che gli dà un colore simile alla porcellana) e, rispetto a quello di mucca, è più viscoso e contiene più proteine e grassi. Può essere lavorato a crudo oppure dopo essere stato trattato con il calore a basse temperature (termizzazione) o in modo più spinto (pastorizzazione). Per far "solidificare" il latte si deve aggiungere il caglio, che può essere animale o vegetale. Il più usato è quello di vitello, che dà un gusto più dolce rispetto al caglio ovino, ma da qualche anno c'è stato anche il ritorno al caglio vegetale di cardo selvatico. Quest'ultimo, estratto dai pistilli

del fiore e conservato in soluzione acquosa, dà al formaggio un gradevole gusto piccante e leggermente amarognolo; nel tempo era stato sostituito da cagli animali a causa della bassa resa. Si procede poi alla rottura della cagliata, al trasferimento nelle forme, alla salagione e quindi alla maturazione. Il pecorino di formato piccolo e giovane (ossia quello fresco o semistagionato) viene spesso definito "caciotta", ma con questo nome si trovano anche formaggi analoghi fatti con latte di mucca o con una miscela di latti diversi, come la Casciotta di Urbino Dop (200 tonnellate annue), prodotta al 70% con latte ovino e al 30% con latte bovino.



1



3



2

FASI DECISIVE 1 La cagliata va rotta in grani grossi come una nocciola per un pecorino giovane o come un chicco di mais per uno stagionato. 2 Quindi viene messa nelle forme e lasciata sgocciolare per perdere il liquido in eccesso. 3 Le forme vengono salate a secco o immerse in salamoia e messe a stagionare da 20 giorni a oltre un anno.



ALL'ACQUISTO Quanto costa

La forbice dei prezzi può andare da circa 10 euro al kg fino a circa 25. Indicativamente, riportiamo alcuni esempi rilevati nella GDO di una città del Nord, tra servito e take away. Pecorino generico 9,50-18,50 euro; a latte crudo 14-19 euro; Marzolino 15,50 euro; Romano Dop 17 euro; Toscano Dop 17-20; Sardo Dop 18 euro; stagionato in grotta 20 euro; Fiore Sardo Dop 25 euro.



segue da pag. 73

di usare il caglio ottenuto dal fiore del cardo selvatico, oggi recuperato dopo che negli ultimi decenni si era diffuso l'impiego di caglio di agnello o di capretto. Viene prodotto solo sull'isola, in quantità limitate (7.000 quintali) da latte intero locale, lavorato a crudo.

Toscana

NON SOLO CELEBRITÀ DOP

Ecco un'altra regione famosa per la sua ampia gamma di formaggi di pecora. Tipico è il Pecorino Toscano Dop, che viene prodotto in tutta la regione (3.300 tonnellate circa), esclusivamente con latte di pecore che pascolano in maniera estensiva, su terreni ricchi di essenze e di erbe. Lo si trova in

forme da circa 2-2,5 kg di peso e in due tipologie: quello fresco (almeno 20 giorni di maturazione, ma di solito arriva a 45-60 giorni), dalla pasta tenera e dal sapore dolce; quello stagionato (almeno 4 mesi), che ha la pasta semidura, con occhiatura irregolare e un profumo che rimanda alla frutta secca e al fieno. Altro pecorino tutelato della Toscana è quello delle Balze Volterrane Dop: ottenuto da latte crudo e caglio vegetale di cardo selvatico, con forme che vanno da 600 grammi a 7 kg. In base alla stagionatura si distingue in quattro varianti: fresco (7-44 giorni), semistagionato (45-180 giorni), stagionato (6-12 mesi) e da asserbo (oltre 12 mesi). Non è tutelato dalla Dop, ma è molto noto il Pecorino di Pienza (o Pecorino delle Crete Senesi), di solito consumato giovane, quando è caratterizzato da un sapore dolce e pastoso, ma che si trova anche stagionato. Può avere la crosta scura oppure rossa (perché spalmato con succo di pomodoro) ed è apprezzato per la sua delicatezza.

Sicilia

L'ISOLA DEI SAPORI SPECIALI

L'antica tradizione casearia di quest'isola si esprime nel Pecorino Siciliano Dop, ottenuto da latte intero crudo di pecore allevate al pascolo spontaneo. Prodotto tra ottobre e giugno, salato a mano e stagionato per almeno quattro mesi, è realizzato in quantità ridotte: 70 tonnellate nel 2019. Per aumentare le quantità, il Consorzio di tutela vorrebbe estendere la Dop anche a tipologie più "giovani", come il primo sale, la tuma e il pecorino semistagionato, tutte tipologie tradizionali e molto diffuse in tutta la Sicilia.

È caratterizzato dall'aggiunta di zafferano e grani di pepe nero il pecorino Piacentinu Ennese Dop, un formaggio stagionato almeno per due mesi, prodotto con latte intero crudo e in forme che pesano in media 4 kg. Anche questo, come tutti gli altri, è il prodotto di una arte casaria d'eccellenza che merita di essere conosciuta e valorizzata.

IL PARERE DELL'ESPERTO: GIOVANNI GUFFANTI FIORI*

Eccellenza italiana, come riconoscerla e sceglierla

* "allevatore" di formaggi

Perché l'Italia eccelle nella produzione di formaggi prodotti con latte di pecora?

Perché da noi, a differenza che in Francia, il formaggio è usato anche come ingrediente in cucina o come prodotto da grattugia e non solo come alimento da consumare fresco. Per questo siamo diventati maestri nei formaggi a lunga stagionatura.

Da cosa dipende la qualità di un pecorino?

Da tanti fattori: il sapore e i profumi del

latte sono legati all'alimentazione delle pecore; mentre il modo in cui viene lavorato determina la struttura della pasta del formaggio e anche il tempo in cui può essere lasciato a stagionare.

Come si riconosce un buon pecorino?

La crosta deve essere uniforme per colore e struttura e la pasta omogenea. Invece un colore rosa-arancione nel sottocrosta, un'occhiatura irregolare (o presente in formaggi che non dovrebbero averla) o venature

orizzontali indicano che c'è stata una fermentazione incontrollata.

Tra i tanti pecorini prodotti in Italia, quali consiglia di provare?

Al di là dei pecorini più noti e diffusi, io suggerisco quelli prodotti in Maremma e in Basilicata, perché sono sorprendenti. E poi c'è il saporito pecorino di Farindola, fatto in Abruzzo, l'unico prodotto con caglio di maiale e da casare donne.