Pecorino siciliano DOP, il formaggio dal sapore deciso

Gustoso e con una piacevole piccantezza che aumenta di intensità con la maturazione. È un’eccellenza agroalimentare nata da tradizioni casearie ancestrali, ideale per arricchire diverse specialità culinarie della Sicilia

Il Pecorino Siciliano DOP vanta origini antichissime (Foto © CoRFiLaC).

Il **Pecorino Siciliano DOP** è un formaggio di latte ovino intero e crudo, a pasta semicotta e dura, prodotto da pecore di diversa razza allevate in tutta la Sicilia. Dal sapore che varia dal dolce al piccante con la stagionatura, è ottimo come **formaggio da pasteggio** se accostato a pane e olive o grattugiato per insaporire primi piatti. Si sposa bene con vini rossi corposi come il **Nerello Mascalese**, il **Nero d'Avola**, il **Perricone** o il **Syrah** che riescono a sostenere il legame con la spiccata aromaticità. È anche un formaggio intrigante come dessert, accompagnato a miele o confetture di agrumi, e abbinato a Marsala, Zibibbo o Passito di Pantelleria.

Cenni storici sul Pecorino Siciliano DOP

L'origine del Pecorino siciliano DOP si perde nella notte dei tempi e affonda le radici nel mito. Anticamente gli allevatori di pecore trasformavano il proprio latte in formaggio avvalendosi di tecniche tradizionali e attrezzature in legno. E all'arte casearia *ante litteram* si dedicava il ciclope Polifemo – durante il suo incontro con Ulisse – in un famoso passo dell'Odissea di Omero, che recita:

> *«Lui nell'ampia grotta spinse le pecore pingui, tutte quante ne aveva da mungere… – … Seduto, quindi, mungeva le pecore e le capre belanti, ognuna per ordine, e cacciò sotto a tutte il lattonzolo. E subito cagliò una metà del candido latte, e, rappreso, lo mise nei canestrelli intrecciati…».*

Le citazioni storiche di questo formaggio, uno dei più antichi d'Italia e d'Europa, risalgono al tempo dello sbarco dei greci in Sicilia intorno al 753 a.C. Anche Plinio il Vecchio lo menziona nella sua opera "**Naturalis Historia**".

Tipologie e caratteristiche del Pecorino di Sicilia

Forma intera di Pecorino Siciliano DOP (Foto © CoRFiLaC).

Il **Pecorino Siciliano DOP** ha pasta compatta con colore che varia dal bianco al giallo carico con l'avanzare della maturazione, con eventuale presenza di pepe in grani. È prodotto in tre tipologie:

1. Fresco
2. Semistagionato
3. Stagionato

Ha un sapore dolce con spiccato aroma di pascolo tendente al piccante nella versione

“Stagionato”. Secondo il Disciplinare, il Pecorino Siciliano immesso al commercio ha forma cilindrica e facce piane o leggermente concave, con impressa l’impronta del canestro. L’altezza dello scalzo è compresa tra 10 e 25 cm; il peso oscilla tra i 3 e i 14 Kg.

Il legame con il territorio di produzione

L’ovinicoltura e l’attivita? casearia rappresentano un patrimonio storico-culturale unico della regione Sicilia. Ancora oggi l’allevamento e? tradizionale e praticato in ovili idonei al benessere degli ovini, con riflessi favorevoli per la qualità del latte prodotto che dona al formaggio peculiarità irripetibili altrove.

La **zona di produzione del Pecorino siciliano DOP** comprende l’intero territorio isolano, caratterizzata da suoli di diversa natura che spaziano dalle formazioni argillose, ricche di gesso e zolfo, delle aree centrali fino ai terreni vulcanici delle Eolie, le isole di Pantelleria, Ustica e a quelli argilloso-arenari della parte occidentale e delle Egadi. I microclimi dell’area di produzione del Pecorino Siciliano sono indissolubilmente legati al contrasto tra il mare e i monti presenti sull’isola. Il clima è mediterraneo.

Zona di produzione del Pecorino siciliano DOP comprende l’intero territorio isolano (Foto © CoRFiLaC).

Principali peculiarità del metodo di produzione

Il formaggio Pecorino Siciliano DOP si ottiene da latte ovino proveniente da una o due mungiture,

filtrato, riscaldato fino a una temperatura massima di 40°C e poi versato in una tina di legno, al quale viene aggiunto il caglio in pasta di agnello. Il tempo di coagulazione è di 40-50 minuti. Formata la cagliata, con dei bastoni in legno si riduce in piccoli grumi per determinarne la coesione.

Successivamente si preleva la massa caseosa dalla tina, per disporla in fuscelle di giunco e pressarla manualmente. Nelle tipologie “**Fresco**” e “**Semistagionato**”, si aggiunge il pepe nero in grani, preventivamente trattati con acqua calda. La cagliata riposa nelle fuscelle per 1-2 ore e, dopo la produzione della ricotta, si utilizzerà la scotta per la cottura della durata di 3-4 ore. Le forme cotte vengono estratte dai canestri di giunco per essere rivoltate, sino ad assumere la forma tipica.

L’intero processo di caseificazione rispetta le regole dettate dal Disciplinare e avviene mediante l’uso di attrezzature tradizionali in legno, quali il tavoliere, la “tina”, la “ruotola”, il “piddiaturi” e i canestri di giunco (le “fascedde”). Dopo il rassodamento le forme vengono salate a secco e/o in salamoia. Segue poi la stagionatura in ambienti naturali, dove il formaggio è rivoltato ripetutamente e adagiato su scaffalature di legno non trattato per un periodo di 20-30 giorni per la tipologia “Fresco” , di 60-90 giorni per la tipologia “Semistagionato” e di almeno 4 mesi per la tipologia “Stagionato”.

Il controllo del Consorzio di Tutela e del CoRFiLaC

Il Pecorino Siciliano ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta nel 1996. Nel 2001 è nato il **Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Pecorino Siciliano DOP**, che controlla l’intera filiera produttiva, la stagionatura e la marchiatura. La garanzia di conformità del prodotto al Disciplinare è assicurata da una struttura di controllo, CoRFiLaC – Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e Agroalimentare, conforme alle disposizioni del Reg. CE. n.1151/2012.

Fonte: CoRFiLaC

Data di creazione
03/02/2021
Autore
amanda-arena