

Dal latte al formaggio

Dal latte di pecora si ottengono alcuni prodotti molto gustosi di antiche tradizioni romane

Il Pecorino Romano

Il pecorino romano è uno dei formaggi più antichi del mondo originario della campagna romana. In passato la lavorazione del pecorino ad opera del pastore era esclusivamente artigianale. Già dalla fine del 1800 la sua produzione viene eseguita in appositi stabilimenti: *i caseifici*.

Preparazione

Si produce nel periodo compreso da ottobre a luglio come vuole la tradizione locale, utilizzando esclusivamente latte fresco di pecora proveniente da greggi allevate allo stato brado ed alimentate su pascoli naturali. La coagulazione del latte avviene grazie all'aggiunta del caglio (sostanza acida ricavata dallo stomaco dell'agnello) ad una temperatura di circa 37°C, la cottura avviene invece ad una temperatura di circa 50°C. Le forme ottenute vengono sottoposte per circa 80 giorni ad una **salatura** che può essere effettuata a secco e/o in salamoia. Infine, viene **stagionato** per almeno 5 mesi per il formaggio da tavola e per almeno 8 mesi per quello da utilizzare grattugiato.

Il pecorino romano vanta il marchio di qualità I.G.P.



Forma tonda, diametro ed altezza variabile a seconda della pesatura, pasta semi-dura, di colore paglierino, con leggere "occhiate", sapore delicato.

Per il Caseus Romae e la Ricotta Romana è in corso di pubblicazione il marchio di riconoscimento qualità D.O.P.



Composizione chimica e valore energetico

proteine: 9,5 g	carboidrati: 4,2
grassi: 11,5 g	calcio: 157 mg
fosforo: 153 mg	vitamine: A
colesterolo: 42 mg	calorie: 157 kcal



La "forma" è cilindrica, diametro di 25-35 cm ed altezza di 14-22 cm; la pasta è dura di colore bianco o paglierino, con leggere "occhiate", di sapore gradevolmente aromatico che diventa più piccante con la stagionatura.

Composizione chimica e valore energetico

(rapportato a 100 g di prodotto)

proteine: 26 g	carboidrati: 1,8
grassi: 33,1 g	calcio: 900 mg
fosforo: 289 mg	vitamine: A-E
colesterolo: 90 mg	calorie: 409 kcal

Il Caseus Romae

Il formaggio Caseus Romae, anch'esso di antica origine romana, si ottiene dalla lavorazione del latte intero di pecora entro le prime 24 ore dalla mungitura. Dopo un trattamento di pastorizzazione di circa 25 minuti a 65°C, il latte viene lavorato e fatto coagulare con l'aggiunta del caglio di abbacchio romano. Segue la salatura a secco o in salamoia e la successiva stagionatura per un periodo variabile da 1-3 o 6 mesi, per le rispettive tipologie: fresco, semi-stagionato e stagionato.

La Ricotta Romana

La ricotta romana è prodotta con il siero di latte intero di pecora, ottenuto dalla coagulazione del latte durante la traspirazione dei formaggi pecorini. Nella lavorazione, basata su processi di riscaldamento del siero, può essere aggiunto fino ad un 15% di latte intero di pecora. La ricotta ottenuta viene posta in fucelle forate.

La ricotta fresca di pasta bianca presenta una grammatura fine, sapore delicato e dolciastro