



## ORIENTA

### Osservatorio sulla spesa di Roma

---

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. È stato altresì realizzato un sito internet ([www.romaorienta.it](http://www.romaorienta.it)), sul quale è possibile trovare, oltre ai summenzionati quaderni tecnici in formato elettronico, anche tutte le informazioni utili per una spesa consapevole e responsabile da parte dei consumatori.



## INTRODUZIONE

Il pecorino romano è un formaggio a pasta dura, semicotta o cotta, originario della campagna laziale e prodotto esclusivamente con latte di pecora. Questo animale, in effetti, ha costituito per secoli, ed in alcuni territori costituisce tuttora, un notevole fattore di sviluppo per le popolazioni del bacino del Mediterraneo. Il formaggio prodotto con il latte di pecora ha conseguentemente rappresentato una parte importante del reddito dei pastori od allevatori locali.

Di pasta bianca o di un delicato giallo paglierino, il pecorino romano ha un sapore inconfondibile: forte, salato e piccante, con sentori vegetali ed erbacei. Esso viene commercializzato in forme cilindriche di altezza (scalzo) compresa tra i 22 ed i 32cm e del diametro di circa 20-30cm per pesi variabili dagli 8 ai 22kg. La forma classica si aggira solitamente intorno ai 12kg di peso.

Il maggiore areale di produzione è oggi la Sardegna, nonostante il nome leghi l'origine di questo formaggio alla tradizione gastronomica laziale. Il pecorino romano è stato riconosciuto nel 1996 formaggio DOP con il Regolamento CE n.1107/96.

## STORIA

Le origini del pecorino romano sono veramente molto antiche: già Omero e Columella ne decantavano pregi e virtù e descrizioni accurate se ne ritrovano nei testi del Varrone e di Plinio il Vecchio. Prodotto da più di duemila anni dal latte ricavato dalle greggi di pecore, che liberamente pascolavano ed ancora pascolano nella rinomata campagna romana, fin dai tempi degli antichi romani se ne apprezzavano sapori, duttilità e pregi nutrizionali. Utilizzato dagli imperatori come condimento, si narra che esso facesse parte del rancio consumato durante i duraturi viaggi dei legionari romani in virtù della sua peculiare caratteristica di lunga conservazione (grazie alla presenza di sale) e che fosse in grado di ridare loro forza e vigore nei



momenti di maggiore affaticamento. In effetti, il pecorino romano è un formaggio altamente energetico, ricco di calcio, proteine e sale, e di facile digestione.

Prodotto inizialmente nelle campagne laziali, da dove, durante il periodo estivo, le greggi si spostavano verso le montagne abruzzesi e vi riscendevano non appena le temperature iniziavano ad abbassarsi, esso ha subito una lenta, ma inesorabile dislocazione ad opera di alcuni imprenditori romani, approdati in Sardegna verso la fine dell'800 per avviare la produzione del pecorino romano seguendo pedissequamente il naturale e secolare procedimento appreso nella regione d'origine.

Del resto, dopo la seconda guerra mondiale, l'uso della transumanza si è andato perdendo, così come il valore della lana è andato scemando e, di conseguenza, è avvenuta la lenta sostituzione della pecora di razza Sopravissana, nota per le sue qualità lattiere e laniere, con quella di razza Sarda, capace di fornire maggiori quantità di latte ed importata dai pastori sardi, che hanno vieppiù occupato la campagna romana.

Oggi la produzione di pecorino romano è concentrata per il 90% in Sardegna.

## **TECNOLOGIA E LAVORAZIONE DEL PECORINO ROMANO**

Pur restando le tecniche produttive del pecorino romano identiche rispetto a quelle del passato, grazie alle nuove tecnologie è ora possibile assistere alle tradizionali operazioni di cagliatura, salatura e stagionatura in caseifici moderni ed evoluti, in grado di garantire ai consumatori le necessarie caratteristiche di salubrità del formaggio.

Il latte per la produzione del pecorino romano proviene, quindi, da greggi allevate allo stato brado. Non appena munto esso viene trasferito in cisterne opportunamente refrigerate, che lo trasportano fino ai caseifici di destinazione. Qui, esso viene misurato, filtrato e la-





vorato crudo oppure termizzato per circa 15 minuti a temperatura non superiore ai 68°C.

Una volta riempite le vasche di coagulazione, si aggiunge un fermento denominato “scotta innesto”, a base di batteri lattici termofili autotoni e preparato quotidianamente secondo le antiche usanze. Si procede, dunque, alla coagulazione del latte a temperature che variano dai 38 ai 40°C mediante l’uso di caglio di agnello in pasta. Il latte coagulato, che si chiama cagliata, viene, quindi, rotto in pezzetti di dimensioni non superiori ad un chicco di grano e cotto a temperatura non superiore ai 45-48°C. Terminata la cottura, la cagliata viene pressata, permettendo lo spurgo del siero e la pasta ottenuta si suddivide in blocchi, immessi, poi, in stampi di resina, idonei per alimenti.

Le forme di formaggio, una volta raffreddate, vengono marchiate e successivamente sottoposte alla cosiddetta salagione, che è un processo lungo ed elaborato. Infatti, dopo la fase della salamoia, le forme vengono opportunamente forate in superficie con appositi spilli in ottone e sfregate con sale, che, penetrando nei fori, favoriscono, per osmosi, la fuoriuscita di acqua. Questa operazione viene ripetuta diverse volte nell’arco del primo mese. La salagione dura oltre 70 giorni: le forme vengono immagazzinate in locali umidi, con temperature non superiori ai 12°C e da terminarsi in locali un po’ meno umidi ad una temperatura massima di 10°C.

Per l’immissione in commercio come formaggio da tavola, il pecorino romano deve essere fatto stagionare/maturare per 5 mesi, mentre sono necessari 8 mesi per la sua vendita come formaggio da grattugiare.

## IL PRODOTTO DOP

Le forme di pecorino romano DOP, una volta raffreddate e prima di essere avviate alla salagione, vengono marchiate con una matrice ad hoc indicante la denominazione di origine protetta, il logo, la sigla del



caseificio e la data di produzione. Il logo della DOP raffigura la testa stilizzata di una pecora.

Il marchio con la denominazione di origine è sinonimo di garanzia che le fasi della lavorazione del formaggio vengono svolte esattamente secondo i dettami del disciplinare di produzione regolamentato dall'Unione europea. Inoltre, è compito del Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, proprietario del marchio di origine, controllare le fasi e le relative lavorazioni per la sua produzione. Tale Consorzio si è costituito nel 1979 grazie all'impegno di alcuni imprenditori laziali e sardi ottenendo nel 1981 l'incarico da parte dei Ministeri dell'Agricoltura e dell'Industria di vigilanza sulla produzione e sul commercio del pecorino romano, che nel 1955 aveva conseguito la denominazione di origine, trasformata in denominazione di origine protetta nel 1996 ad opera del Regolamento CE n.1107/96. In realtà, obiettivi cardine dell'attività consortile sono quelli non solo di tutelare produzione e commercio del pecorino romano, ma anche e soprattutto di contrastare la prassi delle imitazioni con l'introduzione del marchio d'origine a fresco, di promuoverne consumo e vendita in Italia ed all'estero e di garantire ai consumatori un prodotto di qualità, realizzato a norma di legge.

## **PRODUZIONE ED ESPORTAZIONE DEL PECORINO ROMANO**

L'areale di produzione del pecorino romano comprende le regioni del Lazio e della Sardegna oltre alla provincia toscana di Grosseto.

La maggior parte di questo formaggio è destinato all'esportazione con in testa gli Stati Uniti, dove arriva oltre il 60% della produzione, che alla fine degli anni '90 raggiungeva medie comprese tra i 340 ed i 360.000 quintali annui, per un fatturato complessivo di oltre 300 miliardi di lire, con più di 25.000 persone impiegate nel settore.

Tuttavia, l'introduzione dell'euro, l'aumento dei costi di produzione e, soprattutto, il cambio sfavorevole dollaro-euro hanno influen-

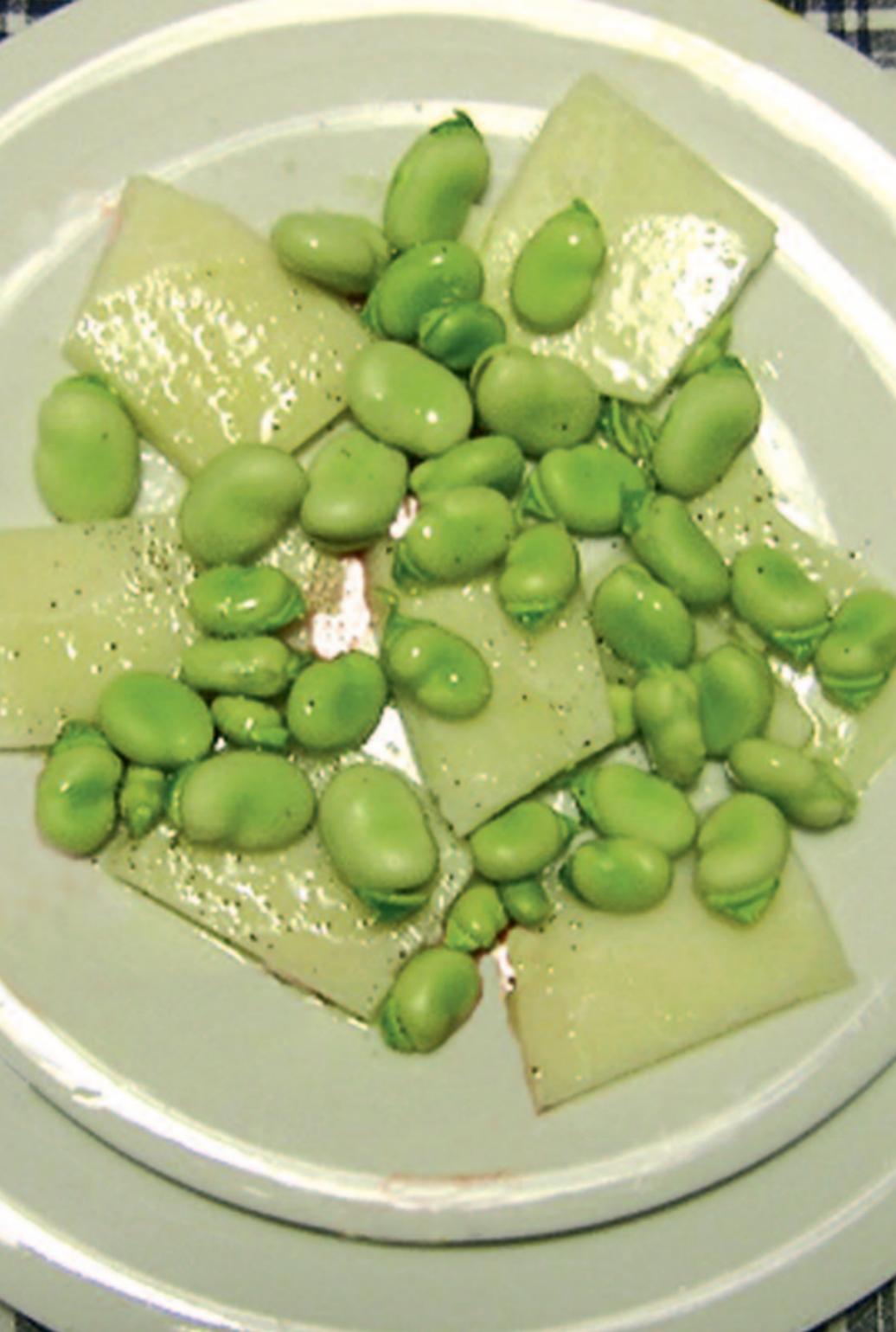


zato negativamente il prodotto DOP italiano maggiormente orientato all'esportazione, vale a dire il pecorino romano, che, secondo dati ISMEA relativi all'anno 2005, ha subito una flessione delle vendite pari al 9%. Flessione dovuta per lo più ai minori sbarchi del nostro pecorino romano sulle coste degli Stati Uniti (ISMEA, 23 febbraio 2007).

### VALORI NUTRIZIONALI DEL PECORINO ROMANO

Come riferito nelle sezioni precedenti, il pecorino romano è un alimento altamente energetico in virtù di alcuni nutrienti di base che lo caratterizzano, quali l'elevata presenza di calcio, di proteine e di sale.

NUTRIENTI	UNITÀ	VALORI PER 100 g
Acqua	g	32
Energia	kcal	391
	kJ	1535
Proteine	g	24,6
Lipidi	g	31,87
Vitamina A	µg	313
Vitamina C	mg	1
Vitamina E	mg	583
Calcio	mg	932
Carboidrati	g	<1
Fosforo	mg	350
Sali minerali	g	8
Sodio	mg	5
Potassio	mg	165
Ferro	mg	2
Magnsio	mg	49
Zinco	mg	39





## COME SI PRESENTA IL PECORINO ROMANO

Il pecorino romano ha una crosta liscia e sottile, di colore bianco avorio; una pasta bianca o giallo paglierino dalla struttura compatta, cristallina e con una leggera occhiatura. Pur essendo di pasta dura, la struttura granulare fa sì che basti una leggera pressione perché essa si sfaldi. Infatti, utilizzando un coltello a goccia è possibile ottenere tutte scaglie irregolari, mentre con un taglio con coltello a lama la superficie tagliata diventa completamente liscia.

Quando si apre la forma del pecorino romano si diffonde un sentore di pecora, latte e panna, mentre in bocca si sente il sapore semplice del latte di pecora maturo esaltato dal sale.

## TRA TRADIZIONE E BONTÀ: FAVE E PECORINO ROMANO

Ogni anno a Nepi, paese a cavallo tra le provincie di Roma e di Viterbo, viene organizzata una sagra dedicata al pecorino romano, protagonista principale della manifestazione, accompagnato da prodotti tipici locali di stagione, quali le fave, il miele o le confetture. Il pecorino romano di Nepi, in effetti, sta ottenendo un crescente successo in virtù delle sue particolari caratteristiche, dovute soprattutto al latte utilizzato, proveniente da pecore allevate esclusivamente in zona, dove i prati sono incontaminati.

Un'altra importante occasione di celebrare il pecorino romano è sicuramente il tradizionale "Maggetto", appuntamento irrinunciabile per i capitolini e per gli abitanti dell'agro romano, che durante la classica scampagnata del 1° maggio usano degustare, nelle campagne che circondano la capitale, le fave con il pecorino romano, accompagnati da un corposo bicchiere di vino rosso. Si tratta di un'usanza, che si trasforma quasi in un rito beneaugurante, preludio dell'imminente stagione estiva e momento conviviale tra parenti ed amici, e che si è oramai diffusa su tutto il territorio nazionale. Tale usanza ha dato vita a sagre e manifestazioni culinarie in onore delle fave, ti-



pico legume primaverile, e del gustosissimo pecorino romano, da Fiacchiano a Norcia, da Nazzano a Sarzana.

### **CURIOSITÀ ED INFORMAZIONI UTILI**

Il formaggio pecorino romano può essere utilizzato come condimento, ma anche come formaggio da tavola.

Esso, grazie soprattutto alla sua caratteristica di lunga conservazione, era un alimento che accompagnava i viaggi degli emigranti italiani verso nuovi Paesi e che perdurava anche una volta giunti nelle nuove patrie di adozione. Altri tipi di formaggio difficilmente avrebbero potuto essere conservati così a lungo.

Il pecorino romano andrebbe conservato in luoghi freschi ed asciutti, possibilmente nello stesso involucro nel quale è stato acquistato oppure avvolto in carta argentata. Durante i periodi estivi, è consigliabile conservarlo in frigorifero, facendo attenzione a riporlo nella parte meno fredda, al fine di non favorirne l'alterazione del sapore.

Non tutte le forme di pecorino romano vengono immesse in commercio. Infatti, il casaro, prima di far uscire il formaggio dalla propria azienda sottopone le forme ad un esame attento, che viene superato solo se battendo con le nocche della mano sulla crosta si ottiene un suono secco proveniente dall'interno.



## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL FORMAGGIO “PECORINO ROMANO”**

**DM 6 giugno 1995 - GURI n. 148 del 27 giugno 1995**

**(Iscrizione nel “Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette” ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)**

### **Articolo 1**

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio “Pecorino romano” comprende l’intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

### **Articolo 2**

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 cui all’art. 1 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

- a) il latte, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell’area di produzione, deve essere coagulato con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione;
- b) la salatura 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. È prevista in alcuni casi la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero;
- c) forma: cilindrica a facce piane;
- d) dimensioni: il diametro del piatto è compreso fra 25 cm e 35 cm;
- e) peso variabile da 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimen-



- sioni e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- f) aspetto esterno: crosta sottile di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;
  - g) pasta: struttura compatta o leggermente occhiata, al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
  - h) sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un'aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione;
  - i) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%.

Il formaggio si produce, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali, nel periodo compreso da ottobre a luglio.

### **Articolo 3**

Il formaggio a denominazione di origine "Pecorino romano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

### **Articolo 4**

La legge 10 marzo 1969, n. 116, e il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1263, limitatamente alle disposizioni relative al disciplinare di produzioni del formaggio a denominazione di origine "Pecorino romano" sono sostituiti dalle previsioni di cui ai precedenti articoli. È altresì sostituito dai citati articoli il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 3 agosto 1993 concernente modifiche al disciplinare di produzione del formaggio a denominazione "Pecorino romano".