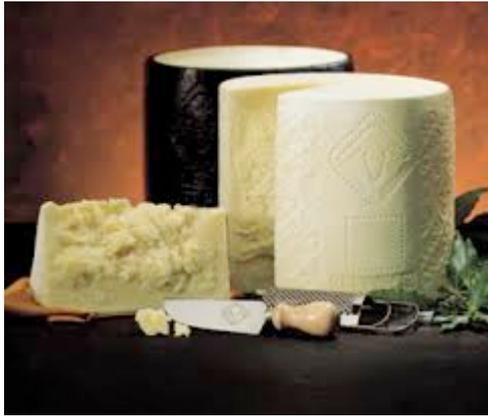


BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Il Pecorino Romano DOP è un formaggio a pasta dura e cotta, prodotto con latte fresco di pecora intero proveniente dagli allevamenti della zona di produzione (Lazio e Sardegna). Eventualmente inoculato con colture naturali di fermenti lattici autoctoni dell'area di produzione, è coagulato con caglio di agnello in pasta proveniente da animali allevati nella stessa zona di produzione.

Il latte fresco di pecora viene trasportato nei centri di lavorazione. Al suo arrivo nel caseificio, il latte viene misurato, filtrato e lavorato direttamente crudo o termizzato a una temperatura massima di 68° per non più di 15 minuti. Vengono così riempite le vasche di coagulazione, dove è aggiunto un fermento detto "scotta innesto", preparato giornalmente dal casaro secondo un metodo che si tramanda da secoli.

Il latte è poi coagulato a una temperatura tra i 38° e i 40° utilizzando il caglio di agnello in pasta. Accertato l'indurimento, il casaro procede alla rottura per ottenere coaguli di cagliata delle dimensioni di un chicco di grano. La crosta sottile ha un colore avorio chiaro o paglierino naturale. La pasta è compatta o leggermente occhiata e il colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso. Le forme sono cilindriche a facce piane, con un'altezza dello scalzo di 25/40 cm e il diametro del piatto di 25/35 cm.

Il sapore è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugiare.

Storia e curiosità

Nei palazzi imperiali romani, il pecorino era considerato il giusto condimento durante i banchetti.

Inoltre, grazie alle sue proprietà di lunga conservazione, era incluso nelle razioni delle legioni romane durante gli spostamenti.