

# FORMAGGIO PECORINO FRESCO DI MALGA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio pecorino fresco di malga.



## La storia

Il pecorino è uno dei formaggi più diffusi in Italia, prodotto con latte ovino secondo ricette tramandate da generazioni e differenti da zona a zona. Nelle malghe vicentine questo prodotto assume caratteristiche peculiari grazie all'alimentazione degli animali che può contare in un amplissimo numero di specie vegetali e permette di produrre un formaggio molto apprezzato. Da ricerche storiche e bibliografiche e dalle dichiarazioni dei produttori è possibile attestare che il "pecorino fresco di malga" viene prodotto con un metodo di lavorazione tradizionale e omogeneo da decenni.

## Descrizione del prodotto

Prodotto esclusivamente con latte intero crudo di pecora, ha forma cilindrica con un'altezza di circa 8 cm ed un diametro di 22 cm. Il peso varia dai 2 ai 2,5 kg. Presenta crosta sottile e pasta compatta di colore bianco paglierino; il sapore è dolce non piccante.

## Processo di produzione

Il latte munto manualmente, dopo essere stato filtrato con dei panni di lino, viene versato in un'apposita caldaia di rame stagnata internamente (per evitare riscaldamenti troppo rapidi). Viene lavorato fino a temperatura di 38,5 °C e successivamente aggiunto il caglio in polvere stemperato in un po' d'acqua. Il latte viene agitato fortemente con un bastone di legno per 1-2 minuti e lasciato riposare finché avviene la coagulazione del latte (il momento ottimale corrisponde al tempo in cui spontaneamente la massa semisolida si distacca dalle pareti della caldaia). Si effettua dunque la rottura della cagliata ottenendo frammenti delle dimensioni di una lenticchia, per favorirne lo spurgo; si riaccende il fuoco agitando in continuazione e si riporta a 41 °C, si immergono le braccia nel liquido per favorire l'unione dei grumi sul fondo e controllare che non si formino ammassi duri che potrebbero causare il successivo deperimento della forma. Con il coltello si taglia la cagliata in pezzi da forma che vengono messi a scolare dal siero residuo in stampi di plastica.

L'operazione deve essere fatta quando la cagliata è ancora calda altrimenti il coagulo si stacca. Segue la lavorazione tipica della pasta: la spremitura con le mani e/o la "frugatura" con la punta di un coltello. Queste operazioni vengono effettuate tutte manualmente operando uno sbriciolamento della cagliata con le dita alternato ad azioni di pressione, sempre con le dita, per favorirne lo scolo del siero ancora presente. Il costipamento dei "bricioli" di cagliata può essere facilitato ponendo sopra ogni stampo dei pesi (viene messo un coperchio di legno o di sughero con un peso di piombo) o più forme. Si ottiene così la forma di formaggio che dopo 12 ore viene tolta dallo stampo di plastica e salata mediante salamoia. La soluzione deve contenere 18% di acidità e ogni singola forma deve restare immersa per almeno 24 ore.

Importante è ottenere la superficie esterna della forma liscia, priva di rugosità, altrimenti la forma tende a rompersi o a fessurarsi. Le forme possono esser smerciate in breve tempo avvolte in carta oleata.

## Usi

Il "pecorino fresco di malga" è un ottimo formaggio da fine pasto o da utilizzare per stuzzichini e antipasti.

## Reperibilità

Viene prodotto nelle malghe vicentine durante il periodo dell'alpeggio ed è reperibile presso le strutture che lo producono durante i mesi estivi.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare Rona e Lusiana, in provincia di Vicenza.

