

FORMAGGIO MISTO PECORA FRESCO DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio misto pecora fresco dei Berici.



La storia

Il formaggio misto pecora fresco è presente nel territorio da molto tempo perché nelle case contadine vi era sempre l'allevamento promiscuo di ovini e bovini, quest'ultimi fornivano una produzione di latte più cospicua di quella pecorina. C'era quindi una maggior convenienza nel miscelare il latte delle due specie con una maggiore quantità di latte vaccino.

Descrizione del prodotto

È ottenuto con latte intero pecorino e vaccino, che vengono lievemente pastorizzati a 60 °C per 3 minuti. La salatura avviene a secco. La pasta è morbida ed elastica, dal colore bianco al giallo paglierino, senza occhiatura. La crosta si presenta sottile ed elastica. La forma è cilindrica, di altezza 6-7 cm e diametro 14-18 cm, mentre il peso varia dai 250 g ai 2 kg. Il sapore è dolce e delicato. Risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

Processo di produzione

Si miscelano il 20% di latte di pecora e l'80% di latte vaccino; la miscela viene riscaldata nella "calierà" fino ad una temperatura di 30-35 °C (più è bassa la temperatura più si conserva molle la pasta), vi si aggiunge il caglio. Quando il latte coagula (dopo circa 12 minuti), la massa viene rotta e sminuzzata, prima in maniera grossolana e poi fino a raggiungere pezzetti della dimensione voluta: per il formaggio tenero fresco i pezzi devono raggiungere la grandezza di una noce, per lo stagionato come un chicco di riso (perché spurghi meglio l'acqua). La "calierà" va quindi riportata sul fuoco, rialzando la temperatura a 33 °C, per 5-6 minuti in modo che i grumi caseosi, rimescolati con un "mèscolo" o con la "rissòla", cuociano saldandosi assieme. Dopo aver ravvivato il fuoco, si stacca nuovamente la "calierà" e si lascia riposare per 10 minuti, per favorirne l'agglomerazione in un unico blocco. La "cajà" è cotta e, recuperata con le mani dal fondo del recipiente, viene posta nelle "fassàre", effettuando una pressatura sulla superficie. La salatura delle forme avviene a secco su entrambe le superfici, lasciandole sotto sale per circa 12 ore e tolte dalle "fassàre" dopo 48. Si lascia quindi maturare, con l'accortezza di rivoltare le forme per i primi 15 giorni. Dopo una settimana formatasi la "gròsta", si può lavare la forma, anche più volte, per pulirla dallo scolo residuo. Le stanze di maturazione e conservazione debbono essere fresche (10-12 °C) e garantire un'umidità relativa intorno al 70-80%: ciò consente che non si verifichino rotture nella crosta. Il "misto pecora fresco dei Berici" sarà pronto in 60 giorni.

Usi

È un formaggio utilizzato solitamente come fine pasto o per la preparazione di stuzzichini o antipasti.

Reperibilità

È reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio vicentino.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.

