

Formaggio "Pecorino di Norcia"

Fasi della lavorazione

1. Il latte dal secchio passa, attraverso la cola - una pezza di canapa - nel callaru di rame stagnato. Questa operazione filtra il latte da eventuali impurità solide.



2. Acceso il fornello posto al di sotto del callaio, il latte si porta ad una temperatura dai 32° ai 35°C.



3. Arrivato a temperatura si spegne il fuoco e si versa, disciolto nell'acqua il caglio, che poi, con moto circolare, si mescola bene con il latte usando il piccarellu per diffondere uniformemente il liquido coagulante. Il caglio, in dialetto quaglio, è ricavato dalla parte finale dello stomaco dell'agnello essiccato e macinato.



4. Si deve poi lasciare in posa, lavorando 10/15 litri di latte, dai 15 ai 20 minuti, per permettere la trasformazione del latte in cagliata.

La consistenza della cagliata si controlla con il dorso della mano o con il dorso della 2^a falange del dito medio, una buona esperienza indica quando è il momento di romperla, si può affermare che la cagliata è pronta quando toccandola, come detto, non lascia residui solidi sulla pelle.



5. Trascorso il tempo necessario alla consistenza, avviene la rottura della cagliata con il piccarellu:

di seguito, in senso rotatorio e mescolando velocemente, si spezza tutta la massa fino a ridurla in piccolissimi frantumi.

Il primo movimento che si effettua per rompere la massa coagulata, è il segno della croce a cui si affida la buona riuscita delle operazioni.



6. Passati altri 10 minuti, si riaccende il fuoco sotto il callaio, proseguendo con la mesticatura, si fa salire la temperatura fino a 50°C, di tanto in tanto si immerge la mano nella massa per controllare che sia libera dal siero e che la temperatura non salga oltre i 50°C.



7. Terminata tale operazione la pasta si è ormai frantumata, si spegne il fuoco e si inizia ad amalgamare le parti solide tra loro. Ottenuto una palla unica e compatta si comincia a dividere il composto con uno spago e si tira su una porzione per volta.



8. Collocata nei circhi per far uscire tutto il siero, l'operazione della pressatura e della premitura deve essere fatta rigorosamente a mano per scolare il più possibile dal siero la pasta e farle assumere la tradizionale forma circolare, .

La bravura della donna e la bontà del formaggio, sono doti giudicate attraverso questa importantissima operazione!



9. dopo averle fatte scolare per qualche ora, si trasportano nella caciara per la salagione, la forma viene cosparsa di sale grosso per 24 a lato, dopo i due giorni di salatura si ottiene il "primo sale", la forma si lascia ancora scolare dal siero in eccesso per alcuni giorni, la forma ora ben asciutta si mette a stagionare su delle tavole di legno dove passerà un minimo di 3 mesi per un buon risultato. Durante la stagionatura il Pecorino viene di tanto in tanto girato e pulito.

