



REGIONE DELL'UMBRIA  
GIUNTA REGIONALE  
Direzione Regionale Attività Produttive  
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per  
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI  
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

**Categoria:**

FORMAGGI

**Nome del prodotto:**

- *Italiano:* **PECORINO STAGIONATO IN FOSSA/GROTTA**
- *Dialetto:* CACIO IN FOSSA
- *Sinonimi:* FORMAGGIO DI FOSSA

**Territorio interessato alla produzione**

Comuni di: Città di Castello, Pietralunga, Gubbio, Scheggia e Pascelupo, Costacciaro, Sigillo, Fossato di Vico, Gualdo Tadino, Valfabbrica, Nocera Umbra, Valtopina, Foligno, Trevi, Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino, Montefranco, Arrone, Polino, Ferentillo.

**Descrizione sintetica del prodotto**

Formaggio da taglio prodotto con latte ovino stagionato in fossa o in grotta, di forma più o meno regolare, con peso variabile tra 1-3 kg.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Il latte proveniente da i pascoli di alta collina e montagna (comprensorio Eugubino-Gualdese) viene prima pastorizzato a temperature di 70°C, quando la temperatura scende a 38°C si aggiunge il fermento e il caglio naturale arricchito con erbe aromatiche (timo, tarassaco, menta, Issopo). In seguito a coagulo si procede alla rottura della cagliata con lo spino a mano e alla sistemazione nelle fuscelle (cerchi per la formatura), poi si sala a secco e si mettono le forme sulle tavole di legno ad asciugare per due giorni, finché il formaggio si è "bucciato". A questo punto si ungono le forme con olio di oliva contenente le erbe aromatiche e vengono messe nelle celle frigorifere a 10-12°C per 3-4 mesi. All'apparire delle prime muffe vengono unte di nuovo e messe nelle fosse per 100 giorni, oppure in grotte per 45-60 giorni. Quando il formaggio viene tolto dalle fosse viene fatto asciugare per 10 giorni, confezionato con carta di juta e venduto dopo un mese, in forme che pesano da 1-3 kg.

### ***Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento***

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- fuscelle;
- spino e mestoli di legno o acciaio inox;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la stagionatura.

### ***Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura***

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- locale di salatura;
- celle frigorifere ventilate;
- fosse interrato con chiusura ermetica, grotte;
- locale di imballaggio e confezionamento.

### ***Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni***

A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, si allega un documento di notevole importanza storica tratto da "Il Tesoro Della Sanità" di Castor Durante.

### ***Storie e costume***

#### *A) Cenni storici*

Sul Monte Cucco c'erano 2000 pecore, con decreti che vietavano il pascolo da ottobre al 30 aprile, quindi si praticava la transumanza nell'Orvietano e nella Maremma. Dal 1930 sono diminuite le pecore a favore delle vacche Chinine.

In mancanza dei frigoriferi, la fossa aveva una funzione protettiva contro gli insetti ed era inoltre, un ottimo modo per nascondere le forme di formaggio ai saccheggiatori.

#### *B) Referenze bibliografiche*

"Il Grifo bianco" e "Il leoncino di Sigillo", a cura dell'Archeoclub "Grifo" di Sigillo.

#### *C) Aneddoti*

-

#### *D) Proverbi*

-

#### *E) Ricorrenze*

-

***Altre informazioni***

Già nell'antichità, nella zona collinare montuosa dell'Umbria, si sviluppava la pastorizia con conseguente produzione di formaggio. I vari tipi di erbe che venivano aggiunti al caglio, oltre ad avere proprietà aromatiche sono in grado di azzerare la carica batterica del latte lasciando inalterati gli aromi che vengono poi trasmessi al formaggio durante la maturazione. Tale procedimento è stato ripreso mantenendo inalterati sia i prodotti usati in passato che le varie fasi di lavorazione, per l'ottenimento del formaggio tipico.