

... delle feconde madri
le poppe prèmer solèa ...
e le belanti pecore mugnea
nei pastorali vasi ...

Omero – Antro (Etna) di Polifemo – Odissea

BAUCCHA NOBILE DI ORTE

Se non fosse per il clima mite, Orte si potrebbe paragonare ad una zona del Nord Italia. Valle ubertosa, fertile di coltivazioni, ricca di pace e coperta spesso... da nebbia, dovuta al vicino Tevere che, ancora più spesso ha le sue "piene".

Questo formaggio nasce in questa zona, e più precisamente nelle vicinanze dei ruderi del medioevale Castello della Bauccha (nome leggendario derivante dalla proprietaria).

La materia prima la fornisce una capra di razza Maremmana, derivante alloctona della pregiata Saanen (pelo bianco raso, occhi strabici, barbetta del becco e simpatica curiosità innata).

La produzione è prettamente di stagione primaverile. Il pascolo delle capre, brado, avviene su prati ricoperti da erba non ancora in fase lignea, ed alla più elevata concentrazione di vitamine e proteine, in boschi con germogli di quercia e cerro dal naturale gusto di muschio.

La lavorazione si effettua con il latte crudo munto la sera, aggiunto al latte crudo della munta mattiniera e portato subito alla caseificazione. Ad una temperatura di circa 37°C, viene aggiunto caglio in pasta di capretto lattante. Il latte si coagula in breve tempo fino a formare una cagliata ben soda. La "rottura" avviene fino a che i grumi assumono la dimensione del chicco di riso. La salatura, a mano, precede una lunga stagionatura in grotta che si protrae dai 36 ai 48 mesi (4 anni). Questa lunga stagionatura inusuale, per un prodotto caprino, rende il formaggio unico, peculiare e raro. Durante la lunga

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

permanenza in grotta, si formano nella pasta mazzature di *Penicillium Glaucum* spontanee, derivate da spore già presenti nell'ambiente di caseificazione e che sono penetrate nella cagliata durante la fase di lavorazione.

Il gusto è superbo, penetrante e pieno. Odore avvolgente, pungente, ma senza caratteristica ircina. La piccantezza, decisa ma gradevole, dipende essenzialmente dal caglio adoperato. La particolarità organolettica del formaggio lo colloca al fondo della scala di degustazione, altrimenti vanificherebbe tutti i successivi assaggi del plateau presentato.