

## CONCIATO DI SAN VITTORE

La zona dove è situato il paese di San Vittore, è stato abitato da quelle genti italiche che si chiamarono Ausoni, Aurunci, Volsci e Sanniti. Gli Etruschi, e poi i Romani seguiti dai Longobardi, seguirono a calcare quel territorio. Esso è compreso tra il corso del Melfa, del Garigliano e del Volturno, che ha poi visto lo sviluppo delle Contee, Comuni, Signorie e Ducati fino a divenire, con la costituzione della “Terra di Lavoro” e poi Regno d’Italia. Esso racchiudeva il settore meridionale della provincia di Frosinone e il settore settentrionale della provincia di Caserta. La Provincia Terra di Lavoro è stata ricostruita nel settembre 1945, ma non ha avuto tutto il vecchio territorio; le mancano, infatti, i circondari di Sora e Cassino assegnati alla provincia di Frosinone, quello di Formia attribuito a quella di Latina ed il Nolano, lasciato a Napoli.

In questo territorio si articola, per oltre 2800 anni, una lunghissima storia durante la quale si è sviluppato un connubio: cibo per il corpo e per l’anima popolare; prezioso strumento di valorizzazione del territorio, origine d’inimitabili prodotti tipici: quell’allevamento di animali e del suo sfruttamento, ricavando quel formaggio, vero gioiello d’arte gastronomica e, sorprendentemente, anche simbolo esoterico e di magia.

Il “Conciato di San Vittore” è un particolare formaggio prodotto con latte ovino; prende il nome da una antica usanza dei pastori trasformatori che procedevano al cospargimento della superficie della forma con un miscuglio di erbe aromatiche. Le erbe, raccolte sulle pendici delle montagne che attorniano il paese, e preventivamente essiccate, triturate e mescolate, vengono applicate sulle forme ancora umide che trattengono i profumi e gli aromi in un connubio perfetto.

La tecnologia di questo formaggio prevede la trasformazione del latte crudo di due munte. Le mungiture sono obbligatoriamente effettuate a mano.

La coagulazione del latte avviene alla temperatura di 38-39°C adoperando il caglio di vitello liquido, anche se, originariamente, si adoperava il caglio di agnello in pasta prodotto in azienda.

La rottura della cagliata avviene in maniera grossolana fino alla dimensione di una nocciola.

La cagliata sosta nella caldaia per un tempo variabile da 10 a 15 minuti prima di essere messa nelle fuscelle.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Il giorno seguente, quando le forme si sono consolidate, vengono messe in salamoia a densità controllata per un tempo che varia da 1h a 2h, secondo il peso delle forme.

Al termine della fase di salatura, le forme di formaggio vengono cosparse in superficie con una miscela di erbe e semi di piante aromatiche.

La fase di maturazione prevede l'utilizzo di cella frigo, a temperatura e umidità controllata, per un tempo minimo di 30-40 gg.

Si presenta in forma cilindrica con una sottile crosta ricoperta dalle essenze aromatiche, necessariamente edibile; internamente la pasta è di colore giallo paglierino scarico, tendente al bianco, compatta dall'aspetto cremoso e con rara occhiatura.

L'analisi sensoriale mette in evidenza l'olfatto che nell'immediato si identifica con le erbe presenti in concia sulla crosta; al gusto la pastosità tende all'adesivo e l'erbaceo dei pascoli predomina con nuances di acidulo.

Per l'abbinamento enoico, il formaggio esprime il suo potenziale in accompagnamento con vini bianchi leggermente aromatici.