

Il pecorino romano

Sono oltre duemila anni che il panorama laziale è lo stesso. Non è cambiato nulla. Sono oltre duemila anni che il Pecorino Romano si produce alla stessa maniera.

Sono oltre duemila anni che il panorama laziale è lo stesso. Non è cambiato nulla. Sono oltre duemila anni che il Pecorino Romano si produce alla stessa maniera. L'allevamento della pecora, infatti, sorge quasi in concomitanza con il sorgere stesso della civiltà umana. Paradossalmente, nonostante l'antica tradizione dell'allevamento ovino, la pecora viene considerata come un animale straordinariamente moderno: nel senso che le sue condizioni di vita, di allevamento e di nutrizione corrispondono proprio a quello che noi desidereremmo per tutti gli animali allevati, e cioè condizioni il più possibile naturali". La pecora vive all'aperto, pascola erba "incontaminata", e nei suoi spostamenti, dovuti anche alla transumanza, mangia erbe con caratteristiche man mano diverse dando particolarità agli aromi del proprio latte che trasmetterà poi ai formaggi. Le razze ovine sono, nel Lazio, di ceppi antichissimi e tradizionali, hanno subito pochissimi incroci e quasi nessuna manipolazione genetica: questo vuol dire, tra l'altro, che si ha a che fare con razze ben forgiate e dove l'intervento veterinario e farmaceutico è ridotto ai minimi termini. Così la pecora non necessita di ormoni, di pastoni preparati né di sostanze integrative, ma solamente di... aria, erba e cielo. Il Pecorino Romano è un formaggio prodotto con solo latte di pecora intero, a pasta dura, cotta, sgranata, di colore oscillante fra il bianco ed il giallo paglierino tenue. È abbastanza consistente per essere grattugiato e abbastanza morbido per essere degustato a scaglie. Il latte di pecora è ricco di acido capronico, caprinico e caprilico che lo caratterizzano quale proprietà organolettica; nel profumo e nel gusto (flavour) del formaggio, si coglie, infatti, la tipica fragranza del latte ovino. Il sapore è caratteristico (peculiare) e venato di una franca punta piccante. È uno dei modi più intelligenti di nutrirsi, un modo di mangiare gustoso, facilmente digeribile. Ricco di vitamine e con il giusto contenuto calorico. È la "dieta mediterranea" per eccellenza. Il pane più adatto al

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Pecorino Romano è il "casereccio" di grossa pezzatura cotto con il fuoco di legna. La sua spiccata gustosità si addice bene alle sensazioni persistenti ed accattivanti di succulenza, sapidità ed aromaticità del formaggio, così che anche l'abbinamento enoico dovrà essere con un vino rosso maturo, secco, morbido, alquanto tannico e di buona struttura.