

## L'ALTA TUSCIA ED IL SUO "PECORINO"

"Terra incontaminata", così si definisce la zona che si espande a nord di Viterbo fino al confine, e poco oltre, dell'Umbria e della Toscana.

Questa antica terra, di santi e di papi, e soprattutto di re etruschi, è un mondo a sé, "fuori dal mondo moderno".

Il paesaggio è quello che esiste da sempre: lo scampanio di una chiesa vicina, il colore brunito e dorato di borghi e paesi, chiusi in una segretezza propria sorti sulle necropoli etrusche; la luce del sole che fa netta la differenza tra i corpi e la loro ombra; il cielo blu carico come in un quadro naïf, e non mancano stormi di uccelli in circolare volo come risucchiati da lievi trombe d'aria.

La terra dell'Alta Tuscia che circonda quel rotondo "occhio" del cratere spento che è il lago di Bolsena, è l'esempio più significativo di come debba essere la zona vocata per la pastorizia.

Terra ubertosa, polifita, con erbe spontanee odorose ed aromatiche; terra che è sempre stata teatro, da millenni, di un connubio con la pecora. Qui la pecora vive sin dal sorgere della civiltà umana, qui ha sempre brucato ed elaborato quell'erba, quei fiori, quelle bacche "incontaminate" perché zona ad alto potere "naturale".

Ci si domanda: come può un latte ricavato da quel "laboratorio" che è la pecora di queste terre, non produrre un formaggio di alta qualità organolettica, di sentori di quei vegetali che questa terra dona? Il pecorino, prodotto finale, non è sufficientemente tutelato dal semplice suo appellativo di "pecorino": potrebbe confondersi tra migliaia di caciotte anonime, ben fatte, ma senza un segno di distinzione. Con questo cacio si è voluto raggiungere il massimo...ed oltre, se fosse possibile; si è voluto stagionare il formaggio in luogo unico, particolare, raro, ma più che altro "naturale". Si è scelto la grotta scavata molti secoli fa per adibire a deposito di derrate alimentari e probabilmente come deposito di neve per far godere i "signori" del luogo, ed i loro ospiti, nelle giornate di grande calura. Il luogo è situato sotto la Rocca dei Papi di Montefiascone, grotta scavata nel lapillo vulcanico del lago di Bolsena.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Il "pecorino di grotta" si ottiene dal latte di pecora prevalentemente da razza Sarda. Si forma coagulando il latte intero utilizzando caglio in pasta, di agnello lattante selezionato in fattoria. La coagulazione avviene a 34-36°C e dopo circa 30 minuti si fa una rottura molto energica, così da ottenere grumi della grandezza del chicco di riso. La pasta quindi viene lasciata riposare e depositare sul fondo della caldaia per almeno cinque minuti, quindi messa nelle forme. Dopo una stufatura più o meno breve, le forme vengono deposte in sito su di un letto di essenze foraggiere spontanee in quelle famose grotte dove dimorano microrganismi "nobili" che vivranno in simbiosi con i pecorini da maturare. La stagionatura si protrae dai 40 ai 180 giorni secondo la dimensione delle forme. Durante il "riposo", i pecorini vengono rivoltati, spazzolati ed unti con olio di oliva fino a 18 volte.

Il risultato finale è un gusto unico del genere per un pecorino: piccante solo al momento dell'ingoiò, dolce dall'inizio della masticazione fino al momento della trasformazione in bolo. La pasta rimane piena, sapida e non coesiva. Il flavour è indimenticabile, anche perché è di lunga persistenza.

Un formaggio che ad ogni morso è un pensiero alla storia, un pensiero a quel popolo etrusco che per centinaia di anni ha dominato quella zona e che è ancora lì...in quel pecorino.