



PECORINO A LATTE CRUDO

La lavorazione a latte crudo, permette di mantenere tutte le caratteristiche organolettiche e le essenze aromatiche insite nei pascoli.

Abbiamo volutamente scelto zone ben distinte di produzione dei pecorini a latte crudo per meglio comprendere e comparare le differenze di gusto, di aromi e di pasta che ne derivano. Tutte zone votate al pascolo per tradizione data la particolare conformità e composizione del terreno.

Le pecore vengono munte due volte al giorno. Il latte viene subito avviato alla lavorazione, lasciato, intero, filtrato, portato a temperatura di ca. 35° ed addizionato con caglio di vitello o caglio vegetale chiamato "presura". La cagliata ottenuta viene prima tagliata in quadrati regolari, poi rotta. Raccolta la massa caseosa, viene passata nei vari stampi in legno di faggio, detti "fascere" rigirandoli più volte per favorire lo spurgo del siero.

La salatura a secco avviene dopo due giorni e la stagionatura avviene su tavole di abete. Richiede il lavaggio manuale di ciascuna forma ogni due giorni girandole sull'altra faccia, avvolte in teli bianchi di cotone misto lino e canapa.