

**FORMAGGIO PECORINO e RICOTTA DI PECORA:**  
*tecniche e strumenti della caseificazione artigianale a Castelluccio di Norcia.*

Dedicare uno studio al formaggio pecorino e alla ricotta di pecora attraverso i metodi dell'intervista diretta ai produttori e della documentazione fotografica, che - fra tante aspetti possibili - sono stati scelti in quanto fertili di indizi, ha lo scopo di valorizzare il prodotto e di evidenziarlo come fattore di qualità del territorio.

Il carattere di questa indagine, non si presenta omnidisciplinare: sono state volutamente omesse le puntuali illustrazioni delle caratteristiche fisiche e chimiche del latte, del caglio, del prodotto finito e dell'ambiente naturale, sia le caratteristiche degli "attori principali" del formaggio: le pecore, proprio per evitare quello cui sembrano soffrire oggi le pubblicazioni a vasto raggio d'argomento: **l'organicità**, un fine ambizioso e difficilissimo da centrare!

Per sviluppare il tema si è partiti dal constatare, dal passato ad oggi, una diffusa presenza di ovini a Castelluccio di Norcia, presenza che forniva sì, lana o carne ma, soprattutto, formaggio.

Già Plinio il Vecchio - I° sec. a.C. - nella sua opera enciclopedica "*Naturalis Historia*" in merito alla provenienza dei formaggi presenti sul mercato romano, fornisce la prima notizia di un formaggio pecorino prodotto in Umbria: il *sarsinate*.

E, dall'analisi elettura della copiosa documentazione che, nelle differenti epoche storiche, illustra le varie fasi ed il metodo usato per la produzione di formaggi si scopre che le tecniche di lavorazione, a Castelluccio di Norcia, prevedono le stesse fasi descritte da celebri studiosi, **ma, assumendo caratteri di operazione artigianale che la sapienza popolare ha affidato alla tradizione orale, senza lasciarne tracce scritte.**

Nelle righe seguenti sono riportati i brani di due eminenti scrittori in materia di "cacio":

L'agronomo latino **Columella** nel capitolo *de caseo faciendo* della sua opera "L'arte dell'agricoltura" ove si appresta a descrivere i momenti del processo di trasformazione del latte in formaggio, informa che il migliore è quello fatto con latte fresco di pecora cui si deve aggiungere il caglio di agnello di capretto:

*"...e appena il latte sarà coagulato, subito si versa in cestelle di giunco con panieri di vimini, nelle forme, perché è molto importante lasciar scolare il siero fin dal primo momento, e sparsa rare la materia coagulata. Per questo i campagnoli non aspettano che colida solo poco a poco, ma, appena il cacio ha acquistato una certa consistenza, vi pongono sopra dei pesi che facciano uscire il siero, poi, quando lo hanno tolto dalle forme da ipanieri, lo collocano in luogo oscuro e fresco perché non si riscalda, su tavole pulitissime, lo spargono su sale in polvere perché trasudino più e più acido; quando si è maggiormente indurito, si preme con grande forza per che assuma compattezza, ed in un ovolo si polverizza di sale fino e si faddensare, mettendovi sopra dei pesi...*  
*...e si mette in un luogo ombroso e tralicci fatti a questo scopo, disponendolo in*

modo che una forma non tocchi l'altra, e si lascia seccare moderatamente. Poi, perché rimanga più tenero, si ammucchia in un luogo chiuso e non esposto al vento, su diverse tavolati. Così non riescono a piene di buche, né salato, né acido; dei quali difetti il primo si può verificare se il cacio è stato poco pressato, il secondo se è stato troppo salato, il terzo se è stato inaridito dal sole...”

mentre, nel periodo tra il sec. XIV e il XV, **Corniolodella Cornia** ne *La Divina Villa* descrive il modo di fare il formaggio in Umbria in questo modo:

“... di puro lacte si aggiungono di **coagulo** di grandezza di una oliva acciò che si **strenghea** ... è meglio quello de le pecore che quello di agnello...

... al quale lacte stretto se ne deve **trarre tutto el siero**, con strengendolo anco con pesi; come è cominciato ad assodare si pone in loco oscuro et freddo et premuto altra volta aggiuntoci li contrappesi per acquistata sodezza ...

...dopo alquanti dì che le forme già son assodate, **s'ordino per le grate**, in modo che non tocchino l'una all'altra, ma **sieno in loco chiuso**, rimosso dal vento acciò che conservino la tenerezza et la grascezza ...”

A **Castelluccio di Norcia**, la produzione casearia era - ed è - affidata alle donne e alle giovani della famiglia, che fino a non molti anni fa annoveravano tale arte tra le ricchezze della dote.

Dalla “viva voce” dei casari residenti a Castelluccio e dalla documentazione fotografica realizzata nella cantina di un fabbricato all'estremo limite del paese, si svelano le regole tradizionali e ritualizzate necessarie per preparare il peculiare formaggio pecorino e la ricotta di pecora.

