



PECORINO DI FARINDOLA, SEGHETTI: “RECUPERARE L'AUTENTICITÀ CON LA PECORA PAGLIAROLA”

6 Ottobre 2021 

FARINDOLA – “Non perdere la biodiversità degli ovini, lavorando su un progetto di recupero della pecora Pagliarola per riportare alla più autentica tradizione la produzione del pecorino di Farindola”. L'auspicio arriva dal docente **Leonardo Seghetti** (*nella foto sotto*), agronomo di fama indiscussa.

Presidio Slow Food, fino agli anni '50 per la produzione del Pecorino di Farindola si utilizzava la Pecora Pagliarola, una varietà ovina dell'Appennino, il cui nome deriva dalla sua alimentazione invernale a base prevalentemente di paglia di grano.

“Era una pecora molto scarna che faceva la transumanza verticale – spiega il professore a *Virtù Quotidiane* -. Questo significa che si muoveva in altezza e in ruminanza usava la paglia. La sua produzione di latte però era molto limitata”.

Ecco che da più di 50 anni, la pecora Pagliarola è stata praticamente sostituita da specie francesi, più produttive, ma anche più statiche. La transumanza della Pagliarola avveniva in verticale, essendo una pecora molto leggera, e quindi l'alimentazione è a base di specie vegetali differenti. Il latte acquisisce carotinoidi e flavonoidi diversi che gli conferiscono caratteristiche diverse.

“Sebbene il latte provenga da specie ovine diverse da quelle della tradizione, la ricetta con cui viene prodotto il caglio che serve per la produzione del formaggio è sempre la stessa”, chiarisce Seghetti.

Come riporta Slow Food, il pecorino di Farindola è “assolutamente originale, perché preparato utilizzando il caglio di maiale, che gli conferisce aroma e sapori particolari. La lavorazione con il caglio suino ha origini molto antiche, del ‘formaggio dei Vestini’ fatto con caglio di suino se ne parla già in epoca Romana. Il latte è munto a mano da ovini allevati allo stato brado per buona parte dell'anno. La massa si ottiene cagliando il latte riscaldato a 35°C e rompendo la cagliata in grani minuti (delle dimensioni di un chicco di mais). Quindi viene estratta dalla caldaia e posta nelle fiscelle di vimini, che disegnano sulla superficie le tipiche striature. Dopo la salatura a secco, che avviene entro 48 ore, le forme sono poste a stagionare in vecchie madie di legno dove affinano da un minimo di 40 giorni fino a oltre un anno. La crosta – periodicamente unta con una miscela di olio extravergine di oliva e aceto – con il tempo diventa color zafferano o marroncino ed è striata per via dei cestini di giunco in cui è



collocato nella fase di sgrondatura”.

“L’auspicio è che si lavori al recupero di questa biodiversità”, ribadisce il docente.

