

Le cinque regole indispensabili per aprire una forma di Pecorino Romano Dop

17 Ottobre 2024



ROMA – Aprire a mano una forma di Pecorino Romano Dop richiede manualità, esperienza e attenzione. Gestì ripetuti, alcuni attrezzi specifici e movimenti molto rapidi sono essenziali durante il taglio di un formaggio particolarmente stagionato.

Da dieci anni l'azienda Cibaria di Castel Gandolfo (Roma) seleziona e affina un Pecorino Romano Dop a pasta dolce, realizzato con il latte proveniente da pascoli estensivi naturali del Màrghine (subregione della Sardegna centro-occidentale), con oltre 200 tipi di erbe aromatiche e fiori spontanei, stagionato 18 mesi e a ridotto contenuto di sale (il 3,8%).

Secondo **Rocco Lutrario**, che ha fondato l'azienda nel 1976, sono cinque le regole fondamentali per aprire correttamente una forma di Pecorino Romano Dop: scegliere un tagliere rotondo in legno di faggio, con diametro di 40 cm, per accogliere bene la forma durante la lavorazione; tamponare delicatamente con carta assorbente per rimuovere il residuo oleoso dalla superficie; utilizzare un coltello a uncino per tracciare una linea lungo la circonferenza della forma; inserire tre coltelli a goccia sul tracciato in tre diversi punti:

muovere i coltelli e fare pressione per creare alcune spaccature all'interno della forma; togliere i coltelli e inserirli nuovamente in altri punti della linea tracciata. Aprire a metà la forma di Pecorino Romano Dop.

Dopo l'apertura della forma, infine, è necessario valutare il taglio prendendo in considerazione il tipico "effetto roccia" della pasta.