

Primo Sale a latte crudo di Amatrice

| Disciplinare di Produzione |

Il Primo Sale a latte crudo ovino prodotto ad Amatrice versa le sue origini da quando la pastorizia ha pervaso ogni angolo di pascolo dell'Appennino, da quando la parola tradizione ha gettato le sue radici in profondità alimentando e custodendo le tavole di donne, uomini e bambini che assaporavano questo prodotto per le sue qualità organolettiche e sostanze nutritive, queste ultime indispensabili per tutti i lavori agricoli che richiedevano prestanza fisica e resistenza alla fatica e alle intemperie delle stagioni.

Il Primo Sale, in modo particolare, veniva consumato e affidato ai bambini come merenda preferita, perché immediata nella preparazione e addolcita dalla presenza del siero ancora caldo: nella tradizione questa usanza veniva chiamata "giuncata" o "spresciocca" accompagnata da pane inzuppato col siero di latte.

E' certo che tutti i prodotti caseari derivati dal latte ovino, e in special modo quello del primo sale, hanno avuto un ruolo fondamentale sulla gestione familiare e ambientale, dedicato esclusivamente al pasto del focolare, dalla primavera all'autunno, ed hanno contribuito quindi allo sviluppo, al benessere e alla salvaguardia del territorio amatriciano. Un pasto prelibato e morbido, fresco e pastoso saggiamente diffuso dal ruolo dei pastori transumanti che pascolavano i loro armenti, a ridosso della stagione invernale, verso le gentili Puglie o tra le campagne alle porte di Roma. Ed è la ricetta di sempre, quella tramandata da padre al figlio, che ha saputo conquistare le bocche di tutti: una fetta di primo sale, accompagnata da un bicchiere di vino ha permesso le conquiste di territori, matrimoni e nuove alleanze.

Il Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice è una lavagna pulita sulla quale constatare perfettamente la qualità del latte crudo e quindi il benessere dell'animale.

Il Primo Sale di Amatrice, pertanto, può indossare il fiore all'occhiello del marchio De.Co. (Denominazione Comunale) soltanto se si conserva a pieno il rispetto dei requisiti stabiliti nel disciplinare.

Area tipica di produzione del Primo Sale a latte crudo di Amatrice

L'area di produzione del primo sale a latte crudo ovino di Amatrice e la stessa materia prima, il latte, coincidono con il territorio amatriciano.

Area tipica di produzione del latte

Il latte utilizzato per ottenere il Primo Sale di Amatrice può derivare esclusivamente da pecore allevate nelle aree ricadenti nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e nell'Alta Valle del Velino.

Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice

DESCRIZIONE

- Formaggio fresco ovino a pasta morbida, grasso. Forma cilindrica, al tatto morbido e al taglio intenso, di colore bianco, effetto lucido.
- Senza buccia, essendo un formaggio da coltello fresco, presenta una leggera occhiatura all'interno e al palato, scaldandolo in bocca, si sprigionano tutti gli aromi e sapori del pascolo o del fieno che l'animale ha mangiato, donandolo al latte.
- Leggermente saporito per l'utilizzo di sale come conservante naturale, presenta in modo straordinario il contrasto con la dolcezza della cagliata.
- Il peso può variare dai 500 gr ai 2 kg.

METODO DI PRODUZIONE

Il Primo Sale a latte crudo ovino di Amatrice viene prodotto dalla trasformazione e caseificazione del latte crudo di pecora appena munto, oppure unendo due mungiture successive: il latte ovino, grazie alla sua elevata percentuale di grassi, permette l'ottima conservazione dello stesso grazie alla refrigerazione a +4°.

Il latte crudo deve essere filtrato. Il latte è cagliato a circa 37° aggiungendo caglio di agnello o capretto. Atteso il tempo di coagulazione, di 40 minuti circa, si procede alla rottura della cagliata a grani grossi, come noci. Pertanto si procede alla posa in stampi di forma cilindrica e alla sua formatura che avviene senza pressatura, solo con il capovolgere la forma di primo sale inserendola nella stessa fucella perché il prodotto possa espellere il siero stagnante all'interno. Salatura a secco con sale grosso alimentare. Da conservare in frigo a +4° e da consumarsi preferibilmente entro 5 giorni dalla data di produzione.

NORME IGIENICO SANITARIE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Naturalmente la procedura di produzione del Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice, come tutti i prodotti lattiero caseari, deve necessariamente seguire determinate accortezze obbligatorie per il rispetto della sicurezza alimentare, a partire dalla corretta pulizia della sala di mungitura ai piani di lavoro e le attrezzature attenti alla trasformazione del prodotto, fino alla sanificazione degli ambienti e contenitori per lo stoccaggio.

Il Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice, essendo un prodotto alimentare fresco, potrebbe alterarsi nell'immediato se non vengono effettuati con sistematica periodicità controlli di qualità ed autocontrollo sia sul latte crudo ovino sia sul prodotto finito secondo la normativa nazionale sulla sicurezza alimentare.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il Primo Sale a latte crudo di pecora di Amatrice è ottimo al centro delle vostre tavole come protagonista, tagliato a fette, condito con un filo d'olio evo e spolverata di pepe nero oppure panato con pan grattato, sia con la cottura al forno o fritto in padella.

E' un valido compagno per insalate miste, pasta e ripieni.

E' consigliata l'esperienza di provare il Primo Sale di Pecora a latte crudo di Amatrice con l'accostamento di marmellate, composte di frutta e miele prodotti nel territorio amatriciano.