

NASCE sulle colline bolognesi il PECORINO del PASTORE

Si produce in Val di Zena, alle porte del capoluogo emiliano, ma ha una particolarità: è fatto con il latte di pecore di razza sarda. È il formaggio della famiglia Cottu, che ha incontrato il gusto dei consumatori locali.

FRANCESCO DI GIOVANNI

Una volta le radunavano a piedi e, più raramente, a cavallo. Oggi Salvatore Cottu raduna il gregge con la sua moto da *trial*, per i colli che si affacciano nella Val di Zena, quasi alle porte di Bologna. Qui, nel 1968, prese i primi terreni in affitto il padre, convinto da un parente, studente universitario a Bologna, che su queste colline in via di spopolamento un pastore poteva trovare il futuro. Cottu padre si decise a lasciare, con la moglie Anna Frau e cinque figli dai due agli otto anni (Salvatore era il più grande), la provincia di Nuoro, dove allevava pecore, sempre su terreni in affitto.

«Quando arrivammo qui - ricorda Anna, che oggi aiuta il figlio Salvatore subentrato al padre nell'azienda - non c'era né acqua corrente, né telefono». Si trattava di ricominciare daccapo una vita e un'impresa. Forse fu proprio per questo che i Cottu iniziarono il nuovo cammino con i vecchi compagni e si portarono dalla terra d'origine le loro pecore, naturalmente sarde. «Qui non c'era

Salvatore Cottu con la madre Anna. (Foto Dell'Aquila)



questa razza - dice Salvatore - ma noi ne conoscevamo ogni aspetto e abbiamo preferito continuare con gli animali che ci davano certezze sulla produttività».

LA CRESCITA DELL'AZIENDA

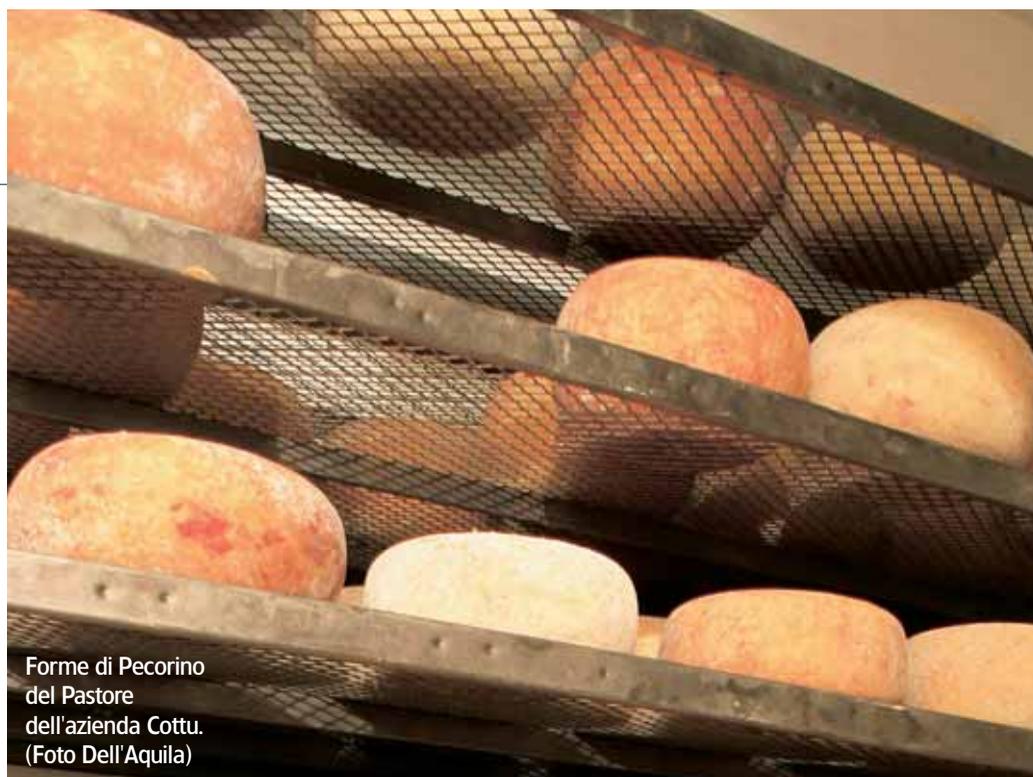
I Cottu puntarono subito a fare un pecorino che incontrasse i gusti dei nuovi concittadini. «In Sardegna formaggio e ricotta vengono consumati più salati - spiega Anna - qui abbiamo fatto diverse prove per arrivare ad un prodotto gradito ai nostri clienti». La famiglia divenne l'erede naturale dei pastori che su queste colline producevano il pecorino locale. Nel 1977 comprano la prima parte

dell'azienda; al primo acquisto ne seguono altri e poi, nel 1980, costruiscono la stalla da mille metri quadrati, dotata di una delle prime mungitrici meccaniche, in grado di mungere quarantotto pecore alla volta; nel 1985 realizzano il fienile. Oggi Salvatore ha cento ettari di terreno, di cui quaranta di Sau (superficie agricola utilizzata) e il resto di bosco ceduo, e alleva trecentoventi pecore. «L'azienda è certificata biologica e sui miei terreni - sottolinea - produco il necessario per il gregge, dal fieno all'orzo. Altri eventuali alimenti, come il favino, vengono acquistati sempre da aziende biologiche della zona». Il formaggio, invece, non viene certificato per i troppi one-

ri burocratici ed economici. Le forme vengono prodotte due, tre volte alla settimana, con latte crudo e caglio naturale di vitello nel modernissimo laboratorio (ristrutturato due anni fa grazie al 30% di contributi stanziati dal Piano di sviluppo rurale).

LA LAVORAZIONE DEL FORMAGGIO

Salvatore e la madre, nel tagliare la cagliata e suddividerla nella varie forme, lavorano veloci, con precisione chirurgica. Mentre il formaggio appena estratto dalla caldaia viene messo a sgocciolare, preparano la ricotta, uno dei prodotti più richiesti. «Una volta - ricorda Salvatore - si produceva prevalentemente in estate, mentre in inverno le pecore venivano messe "in asciutta". Oggi abbiamo scaglionato i periodi di lattazione, per produrre ricotta anche in altre stagioni. In fondo, un bel piatto di tortelloni o ravioli si gusta meglio in inverno». Di fianco al punto vendita, che è diretta ai consumatori, si trova la sala di stagionatura, dalla quale proviene un aroma intenso, che conquista il naso del visitatore. «Questi profumi - spiega il proprietario - si sprigionano solo nel caso di formaggio fatto con latte crudo, e cambiano e si arricchiscono mano a mano che avanza il periodo di invecchiamento». Fondamentale è anche la materia prima, il latte, che acquista sapori e odori dei pascoli che attorniano l'a-



Forme di Pecorino del Pastore dell'azienda Cottu. (Foto Dell'Aquila)

zienda come un anfiteatro. Le pecore restano all'aperto da marzo a novembre e vengono riportate in stalla, con l'aiuto di un dipendente stagionale nei periodi più impegnativi, per essere munte. «Purtroppo da un po' di tempo - dice Salvatore - sono costretto a rimettere le pecore al chiuso anche di notte, perché un anno fa, non so se lupi o cani, hanno sbranato trenta capi. Nessuno è riuscito a fare niente. A me non interessa tanto il risarcimento, quanto debellare il fenomeno: qui siamo a 250 metri sul livello del mare, non in alta montagna, e questi predatori devono

essere allontanati».

Intanto da alcuni mesi Salvatore, per rispondere alle esigenze dei clienti, ha aperto, assieme a un produttore di vino biologico, un punto vendita sulla via Emilia a San Lazzaro di Savena, un centro limitrofo a Bologna. Nel negozio, che è presidiato dalla moglie Oriana, il suo formaggio viene venduto come "pecorino di Gorgognano", dal nome dell'antico paese che si trovava sulla collina di fronte e che è stato raso al suolo a causa del passaggio della linea Gotica. Un pezzo di storia della collina bolognese mantenuto vivo da un sardo. ■

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n.10/1999)
Formaggi.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali
Pecorino del Pastore, pecorino dei pastori.

Territorio interessato alla produzione
Fascia collinare e montana delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Bologna.

Descrizione sintetica del prodotto
Prodotto ottenuto da latte esclusivamente ovino.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si utilizza latte intero di ovino crudo, con l'eventuale aggiunta di fermenti lattici selezionati, portato alla temperatura di circa 35° C a cui si innesta caglio liquido o in polvere. La cagliata viene rotta fino a raggiungere le dimensioni, che possono variare dal chicco di riso alla nocciola (a seconda del tipo di lavorazione). Il prodotto della cagliata viene poi depositato negli appositi contenitori per dargli la forma appropriata. Si procede, quindi, alla salatura a secco, cui segue la stagionatura in ambienti appositi per un periodo che può variare dai quindici giorni ad alcuni mesi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Caldaie a fuoco diretto in alluminio o rame o acciaio inox, spino in legno od acciaio inox, lira in alluminio o acciaio, oppure caldaie polivalenti a vapore in acciaio inox; vengono utilizzate anche altre attrezzature in legno per la rottura della cagliata. Fornelli da cucina e forme in plastica, sale di stagionatura a ventilazione naturale od artificiale, assi in legno o in plastica per la stagionatura. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si tratta di strutture appositamente dedicate, spesso ottenute per idonea trasformazione di locali preesistenti, autorizzati ai sensi delle norme igienico-sanitarie, e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

Ricerche storiche in atto hanno evidenziato che, fin dal XVI secolo, nelle colline romagnole fosse diffusa la produzione di formaggi ovin, di cui molte caratteristiche sono riconducibili a quelli odierni. L'allevamento e la produzione di formaggio nelle colline romagnole sono calati fino agli anni Cinquanta, quando hanno tratto nuovo vigore dall'insediamento di allevatori di origine sarda. ■

(A cura di Milena Breviglieri)