

21 Maggio 2020

Comunità San Patrignano

Pecorino in fieno: a San Patrignano l'arte casearia incontra fiori e profumi di primavera

Questa specialità è affinata per cento giorni in barrique, nel fieno del mese di maggio. Ne parla Carmine Maurizio, responsabile produzione del comparto alimentare di San Patrignano



Emilia-Romagna

L'aroma ricorda le erbe di maggio, il gusto è avvolgente, con note intense ed evocative. Il **Pecorino in fieno** è così: una combinazione di setosa morbidezza e profumi di primavera che nasce dall'incontro tra l'arte casearia di San Patrignano [1] (Rimini) e il primo fieno, ricco di sfumature ed essenze floreali. Questo formaggio dal carattere unico è infatti realizzato con latte ovino del territorio. Ma c'è di più: dopo una prima stagionatura, di circa tre mesi, su assi di legno, riposa per **cento giorni in barrique** nel fieno. Per saperne qualcosa di più, ne abbiamo parlato con **Carmine Maurizio**, responsabile produzione alimentare della comunità di San Patrignano, che qui ha visto nascere questo pecorino dal carattere tanto speciale.

“Il Pecorino in fieno ha una pasta **compatta e tenera**”, ha spiegato, “in bocca lascia sensazioni erbacee e floreali, con note a tratti pungenti. La lavorazione avviene nei mesi di febbraio e marzo, e si può gustare lungo tutto l'anno. Il suo lato più caratteristico lo deve alla **stagionatura**, che avviene nella zona del Montefeltro, dove i territori romagnoli s'incontrano con le Marche. Racconta Carmine: “Nella prima fase, il pecorino riposa circa tre mesi su assi di legno, dove viene voltato e lavato periodicamente con acqua e sale, perché raccolga solo il profumo delle muffe nobili che andranno a formarsi. Trascorso questo periodo, sarà affinato ancora per cento giorni in barrique insieme al fieno di maggio. Il risultato è un formaggio **uniforme e saporito** che, prima di finire in tavola, trascorrerà ancora un periodo sottovuoto per consolidare l'intensità degli aromi acquisiti. Un bouquet che, assicura Carmine, si lascia degustare al meglio accanto ad un **vino rosso** di buona struttura: un Cabernet Sauvignon, oppure un Sangiovese dalle note importanti come il nostro **Avi**, **Sangiovese di Romagna Superiore Doc** prodotto sempre qui.”

Come tutte le specialità casearie che prendono forma a San Patrignano, anche il Pecorino in fieno è realizzato in modo artigianale: senza l'aggiunta di conservanti e nel rispetto della **stagionalità** e dei ritmi dettati dalla natura?. Ogni passaggio avviene all'interno di filiere definite (nella maggior parte dei casi completamente interne a San Patrignano) e seguendo rigidi parametri di qualità e **benessere animale**. Le lavorazioni avvengono a mano, con grande cura artigianale. Nel caso dei formaggi, ha spiegato Carmine insieme alla responsabile Marketing food **Chiara Zazzetta**: "Maestri casari si alternano nel tempo per formare i ragazzi che imparano così a padroneggiare un'arte con professionalità e passione?. Questo si traduce non solo in una grande **qualità dei prodotti**, ma anche in un processo di **crescita personale** e di ricostruzione delle identità dei ragazzi impegnati in un nuovo mestiere. Da qui, hanno concluso, deriva "il doppio valore delle nostre produzioni: non è un caso, infatti, se anche il Pecorino in fieno fa parte della linea che abbiamo chiamato Buoni due volte?".

Links

[1] <https://www.foodsanpatrignano.com/>