



residuo, che a sua volta può essere rappreso col fuoco, per ottenere della squisita ricotta.

La cagliata viene poi messa vicino al fuoco del caminetto per subire un processo di riscaldamento a bagnomaria della durata di un paio d'ore.

Mediante abili manipolazioni successive la cagliata prende forma, un poco alla volta, in un apposito cerchio sottile di legno, detto "cascina" in dialetto.

Dopo la spurgatura i formaggi freschi, con l'aggiunta di un pizzico di sale in superficie, vengono lasciati per dodici ore nella "cascina", dopodiché sono pronti per essere destinati al consumo familiare. Le altre forme vengono invece poste a maturare per un tempo più lungo e saranno poi impiegate a tavola per essere grattugiate sui condimenti degli alimenti. Della bontà del formaggio pecorino fresco ci siamo personalmente accertati, poiché quella stessa signora che ci aveva permesso di assistere alle varie fasi di preparazione del cacio, ci offrì alcune fette di formaggio fresco, tagliate su un piatto ed accompagnate da un bicchiere di ottimo rosso piceno.

Da sinistra verso il basso: Si inizia a plasmare la forma di formaggio. - Ultimi ritocchi della caciotta. - Ultima fase, un pizzico di sale. - Il formaggio pronto viene posto ad asciugare in un angolo della cucina.

