

PRIMO SALE



ORIGINE DEL NOME:

L'etimologia rimanda al greco pro'tos superlativo ed al latino Sal, che veniva usato anche per indicare il mare e che riporta alla sua salinità; nel formaggio indica la caratteristica primaria nel processo di lavorazione, costituito dalla salagione.

STORIA:

Formaggio che accompagna da sempre la produzione del pecorino del Leonessano e dei Monti della Laga, il Primo Sale lega la sua storia alla vita dei pastori ed alle abitudini di ricavare dal gregge elementi di sostentamento per l'alimentazione. La sua diffusione nell'alimentazione risale all'ultimo cinquantennio ed alla diffusione dei mezzi di refrigerazione che ne consentono la conservazione.

DESCRIZIONE:

Il Primo Sale è un formaggio fresco, a pasta moderatamente morbida prodotto in pezzature che raggiungono al massimo 1Kg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Color giallo paglierino
Pasta color avorio
Crosta sottile
Sapore sapido
Odore gradevole non penetrante



VALORE NUTRIZIONALE:

Valore energetico per 100 g di prodotto Kcal 350
proteine g 22
grassi g 29
calcio mg 740

PROCESSI PRODUTTIVI:

Il latte, crudo o pastorizzato, viene riscaldato alla temperatura di 35-36°C e coagula, in seguito all'aggiunta di caglio, dopo circa 20 minuti. La cagliata viene ridotta in piccole parti ulteriormente riscaldata fino al massimo di 38° centigradi ed adagiata dopo veloce pressatura per favorirne lo spurgo nelle fuscelle; viene successivamente mescolata o stufata ed infine, messa in salamoia o salata a mano.

IMPIEGHI:

Nell'alimentazione in genere e in regimi dietetici, come secondo piatto leggero od integrazione di altri alimenti sempre in secondo piatto, per spuntini in combinazioni varie, anche come condimento per la pasta o per le insalate; si utilizza quale condimento od integrazione di pasti anche dopo successiva stagionatura.