



Cappellaccio perennemente in testa, variopinta t-shirt inneggiante a Che Guevara, gilet sbottonato e brache comode e larghe. E un perenne accenno di sorriso sul volto, a illuminare due occhietti svelti e furbissimi. Stiamo parlando di Walter Facchini, produttore e ambasciatore di quello che lui chiama il pecorino umbro-etrusco: un'autentica delizia gastronomica della zona del Parco del Monte Cucco, là dove Umbria e Marche confondono i loro splendidi contrafforti montani in un intreccio di cupe gole e di verdi vallate. In quelle contrade la pastorizia è di casa dalla più remota antichità. Nei secoli andati il possesso di un gregge era segno di una certa agiatezza, e ne elevava il proprietario a un alto ceto nella gerarchia sociale tradizionale. Secondo le consuetudini tramandate di generazione in generazione, la trasformazione del latte in formaggio avveniva nel periodo da dicembre a maggio, ed era puntualmente interrotta all'apparire delle prime lucciole, che annunciavano l'arrivo imminente della stagione calda (la quale non permetteva la conservazione del formaggio fresco). Il formaggio già pronto veniva allora sistemato in grotte o fosse, al riparo sia dai raggi del sole sia dalle insidie degli insetti, e veniva tirato fuori, degustato e poi venduto dopo il primo temporale di settembre, preludio all'avvento della stagione fresca. Andando verso l'autunno e poi l'inverno, un buon pecorino stagionato era il pasto più semplice e nutriente per pastori, viandanti, boscaioli e soldati della zona.



fakkini@libero.it

,
www.caseificiofacchini.com

).

Valdiserra

Piero