

Come viene fatto il Maiorchino



La forma, alta circa 12 cm con un diametro di 35 cm, ha una crosta di colore ambrata tendente al marrone per i formaggi più stagionati; la pasta interna è giallo paglierino ed ha una consistenza compatta; il peso di una forma va dai 10 ai 18 chili. Nonostante sia un pecorino il sapore è delicato e tende al piccante all'aumentare della stagionatura.

La cagliata e la pressatura



Il latte viene fatto coagulare a 39 °C con il caglio di agnello e/o capretto. Una volta rotta la cagliata si riscalda fino a circa 60 °C. Successivamente si raccoglie la cagliata che viene messa in una fascera (in dialetto "garbua") e

stoccata su un piano (detto "mastrello"). In questa fase la pasta viene bucherellata con un'asta di legno (detta "minacino") per spurgare il siero durante la pressatura nella fascera di legno.

La salatura



Il giorno successivo il Maiorchino viene tolto dalla fascera e posto a stagionare su ripiani di legno di noce. La fase successiva è la salatura, che comincia due giorni dopo e che prosegue per quasi un mese utilizzando sale marino grosso.

La stagionatura



Durante i primi due mesi le forme vengono continuamente pulite, strofinate e rivoltate. Dal 3^o mese in poi il Maiorchino viene trattato con olio di oliva siciliano. La stagionatura si ritiene completa all'ottavo mese, ma può proseguire anche oltre. La stagionatura tradizionalmente avviene in antiche costruzioni di pietra localmente conosciute come "interrati".



Il Maiorchino si produce da febbraio fino alle seconda decade di giugno (nelle annate migliori) in piccolissime quantità. Ancora oggi, da metà gennaio e per tutto il periodo di Carnevale, con le forme stagionate, nel

Comune di Novara di Sicilia, si effettua la tradizionale ruzzola: i pastori gareggiano facendole rotolare lungo il pendio della via principale del paese...