PECORINO TOSCANO DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del Pecorino Toscano DOP ricade nell'intero territorio della regione Toscana; alcuni comuni del Lazio: Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte, in provincia di Viterbo; dell'Umbria: Allerona, in provincia di Terni e Castiglione del Lago, in provincia di Perugia. L'areale di produzione, che si estende su una fascia caratterizzata dal continuo alternarsi, incrociarsi e contrapporsi di pianure, rilievi, vallate e promontori, fu denominata dai romani *regio maritima*, da cui deriva il nome di Maremma. Ricca di verdi campi e prati-pascoli naturali, tale territorio offre la base per l'alimentazione del bestiame ovino: foraggi verdi o affienati provenienti da pascoli naturali, eventualmente integrati con fieno e mangimi semplici concentrati.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La DOP Pecorino Toscano è riservata al formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione. Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a 4 mesi per il tipo a pasta semidura. È usato come formaggio da tavola o da grattugia. Presenta le seguenti caratteristiche: peso da 0,75 a 3,50 kg; forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso; dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura. La crosta è di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico ma il colore può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti. Il colore della pasta è bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera; leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semi dura. La struttura della pasta è tenera per il tipo a pasta tenera; pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita. Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione; grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%. Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica.

METODO DI PRODUZIONE L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33 e i 38° C con aggiunta di caglio di vitello o vegetale, onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti. Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il Pecorino Toscano tenero e di un chicco di granoturco per il Pecorino Toscano

stagionato. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42°C per 10-15 minuti. Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuata tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore. La salatura può essere eseguita a secco con aspersione diretta di sale oppure in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio, pari a 15-17 gradi Baumé. La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il Pecorino Toscano tenero e di almeno 12 ore per il Pecorino Toscano stagionato. Il Pecorino Toscano può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in ambienti idonei, con una temperatura che varia nel periodo di maturazione dai 5 ai 15°C e con umidità relativa variabile dal 75 al 95%.

CENNI STORICI L'allevamento degli ovini in Toscana risale all'epoca etrusca, ma il primo a fornire notizie storiche certe riguardanti il Pecorino Toscano è Plinio il Vecchio che, nella *Naturalis Historia*, redige la prima carta dei formaggi conosciuta e descrive la produzione del pecorino nella zona di Luni (oggi Lunigiana). La pastorizia e l'allevamento ovino continuano a diffondersi in tutta la Toscana durante il Medioevo ed è emblematico l'episodio leggendario di Giotto che, intento a disegnare su un sasso mentre sorveglia un gregge nel Mugello, viene visto da Cimabue che ne comprende il genio artistico e lo conduce nella propria bottega. Nel XV secolo il Pecorino Toscano è noto come "cacio marzolino", in quanto la produzione iniziava tradizionalmente nel mese di marzo per protrarsi per tutta la primavera e come tale è menzionato in una memoria sul formaggio toscano scritta dal dott. Francesco Molinelli verso la fine del 1700. Lo stesso ricorda che «*le fanciulle che hanno bene imparata l'arte di farlo, si acquistavano molta reputazione nel paese, e questa loro abilità facilita il loro accasamento, ed è considerata in conto di dote*». L'umanista Bartolomeo Platina nel trattato *De honesta voluptate ac valetudine*, pubblicato tra il 1475 e il 1478, celebra il marzolino d'Etruria, alla pari del parmigiano, come il miglior formaggio d'Italia. E il papa Pio II, Enea Silvio Piccolomini, fermatosi a Chiusuri, accanto alla Val d'Orcia, rimase colpito dalla bontà del cacio che aveva assaggiato in quel luogo e lo elogiò nei *Commentari della sua propria vita (1463), dove scrisse: «Venne al monastero cui fu dato il nome di Monte Oliveto, non lontano dal quale si trova il castello di Chiusuri, il cui cacio è reputato fra i migliori in Toscana...»*. A metà del 1800 è già un prodotto caratteristico, preparato con precise tecniche di produzione. Con la nascita dei primi caseifici, si è definitivamente separata la figura del pastore, allevatore di pecore, da quella del casaro, vero e proprio artigiano del formaggio.

a tavola

FAGOTTINO AL PECORINO TOSCANO

Ingredienti per 4 persone: 300 g di Pecorino Toscano DOP a pasta tenera, 100 g di prosciutto cotto, 300 g di pomodoro fresco, 1 kg di pasta sfoglia, 1 uovo intero.

Procedimento: con un mattarello stendere la pasta sfoglia e formare dei rettangoli aventi lo spessore di 1 mm circa, larghezza di 20 cm e lunghezza di 12 cm. Porre al centro il pomodoro sbucciato e tagliato a fettine sottili, disponendolo a scaletta e lasciando circa 1 cm di bordo sulla larghezza e 3 cm sulla lunghezza. Sovrapporre le fette di prosciutto cotto e di Pecorino Toscano DOP sbucciato fino a coprire il pomodoro. Spennellare con l'uovo sbattuto i bordi interni della pasta sfoglia rimasti liberi e chiudere la sfoglia a formare un fagottino. Spennellare di nuovo con l'uovo sbattuto. Fare riposare per 30 min., spennellare con uovo sbattuto e cuocere in forno a 180-200° C per 20-25 min.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PECORINO TOSCANO DOP
Via Giordania, 227 - 58100 Grosseto - Italy
Tel. +39 0564 20038 • Fax +39 0564 429504
info@pecorinotoscanodop.it • www.pecorinotoscanodop.it