

Generalità	Il Fossa del Greppo	
Presentazione	<p>Il Fossa del Greppo E' un formaggio grasso, a pasta cruda, duro e stagionato, prodotto da latte ovino intero e pastorizzato. La particolarità di questo formaggio deriva dall'esclusivo processo di maturazione che ha luogo all'interno delle caratteristiche "fosse" - cavità a forma di fiasco scavate nel tufo, o sabbia gialla - scavate in località Il Greppo di Montepulciano (Siena), in cui sono presenti: una condizione di alta umidità, una temperatura sufficiente ad innescare un secondo processo fermentativo nel formaggio e l'apporto aromatico delle tavole di cedro su cui viene appoggiato il prodotto. Le forme sono irregolari, approssimativamente cilindriche, con facce di diametro di 15 cm ed scalzo di 4÷9 cm. La crosta è di colorazione dal bruno al cinereo, leggermente unta al tatto. La pasta si presenta di colore da bianco ambrato a giallo paglierino, fine, abbastanza compatta e friabile. Il Fossa del Greppo è un ottimo formaggio da tavola, utilizzato anche in cucina, grattugiato, per insaporire molte ricette. Nell'utilizzo "da tavola" le sue spiccate caratteristiche olfatto-gustative ne suggeriscono l'abbinamento con un vino bianco passito. La produzione di questo formaggio è talmente limitata che purtroppo viene considerato "a rischio di estinzione".</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Toscana
	Province-Zona	Provincia di Siena : territorio della località Il Greppo nel comune di Montepulciano; non si esclude la stagionatura di piccoli quantitativi in località limitrofe, comunque all'interno del comprensorio comunale
	Tipologie	Sinonimi: "Pecorino di Fossa del Greppo" , "Formaggio pecorino di Fossa del Greppo"
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado o brado
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati di erbe spontanee dei pascoli delle colline
Storia	<p>In passato, per i contadini del territorio era importante preservare le scorte alimentari dai saccheggi, perché in molte zone dell'Italia gli atti di vandalismo e di ruberie da parte dei popoli conquistatori mettevano a repentaglio i prodotti destinati alla conservazione. Le fosse scavate nel tufo si prestavano perfettamente a fare da nascondiglio naturale e così venne scoperto un processo interessante di stagionatura dei formaggi in quanto, una volta tornati in superficie, si scoprì che avevano maturato aromi del tutto particolari. Terminato il tempo delle ruberie, il metodo di stagionatura venne continuato e perfezionato tanto che, ancora oggi, si mantiene la tradizione di infossare le forme di pecorino.</p> <p>Sfortunatamente le moderne dinamiche commerciali e distributive hanno compromesso pesantemente la produzione di questo particolare formaggio, relegandolo quasi al solo consumo familiare e minacciandone la totale scomparsa (nel 2005 la quantità effettivamente prodotta è stata di circa 100 kg, mentre quella degli ultimi tre anni è stata di soli 500 kg).</p> <p>I principali eventi in cui questo prodotto viene coinvolto sono: <i>Fiera di Sant'Antonio</i> (gennaio) - Torrita di Siena (SI); <i>Fiera di Sant'Agnese</i> (maggio) - Montepulciano (SI); <i>Concorso Nazionale Formaggio Pecorino</i> (giugno) - Mondaino (RN); <i>Fiera del Cacio di Pienza</i> (settembre) - Pienza (SI); <i>Concorso "Miglior Pecorino"</i> (novembre) - San Giovanni d'Asso (SI); <i>Concorso Formaggi Pecorini Tipici d'Italia "Ovillus Aureus"</i> (novembre) - Fano (PU); <i>Concorso Nazionale dei formaggi a latte crudo "Formaggi d'Autore"</i> (novembre) - Saint Vincent - Valle d'Aosta.</p>	

Descrizione	Il Fossa del Greppo	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte ovino, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Fermentato
	Stagionatura	Semistagionato

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico irregolare (per effetto della fermentazione nella fossa)
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane ø 15
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso, Deformato 4 ÷ 9 (dopo la stagionatura nella fossa)
Peso	Kg	1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Leggermente rugosa, Untuosa, con macchie di muffa
	Colore	Grigio-marrone
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ambrato o Paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta, Grassa, Friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Non uniforme
	Intensità e Persistenza	Medio-elevata ÷ Elevata
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Vegetale (sottobosco, fungo)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce (medio), Salato (medio-basso).
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Friabile, Grasso
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Il Fossa del Greppo
Utilizzo	In tavola	É un ottimo formaggio da tavola
	In cucina	Utilizzato anche in cucina, grattugiato, per insaporire molte ricette
Abbinamenti	Vino	Nell'utilizzo "da tavola" le sue spiccate caratteristiche olfatto-gustative ne suggeriscono l'abbinamento con un vino bianco passito
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Il Fossa del Greppo			
Periodo produzione		Primavera ÷ Autunno			
Materia prima:	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala

<ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	% q.tà	100
	Provenienza	Pascolo
	Munte	2 munte
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici selezionati (batteri lattici mesofili o miscele di mesofili/termofili)
	Preparazione	Il latte negli allevamenti di produzione è stoccato in serbatoi refrigerati, trasportato al caseificio in cisterne coibentate In caseificio viene filtrato in impianti con filtri in PE o pulitrici centrifughe, viene portato alla temperatura di coagulazione e gli si aggiungono i fermenti lattici
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	35 °C
	Tempo (minuti)	20
	Tipo di caglio	Vitello o Coagulante vegetale
Rottura coagulo	Dimensione	Alla dimensione di un <i>chicco di mais</i>
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta, messa nelle fuscelle per consentire lo spurgo del siero Segue il processo di acidificazione con la conseguente sineresi, in ambiente caldo (stufatura in camere calde o cassoni) La salatura delle forme avviene "a secco" per aspersione di sale in superficie, oppure "in salamoia" Il semilavorato è quindi avviato alla prima stagionatura
Stagionatura	Tempo minimo	2 mesi (prima stagionatura) e, successivamente, 3 mesi (seconda stagionatura e fermentazione)
	°C - UR%	In ambienti refrigerati convenzionali (prima stagionatura) All'interno delle fosse temperatura adeguata e costante, umidità > 90 %UR (seconda stagionatura e fermentazione)
	Cura forme	Durante la prima stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate Al termine della prima stagionatura i formaggi vengono avvolti in teli/sacchi di tela di cotone grezzo, chiusi e legati con spago, che contengono ognuno 14 forme I sacchi vengono calati nella fossa, impilati su tavole di cedro (<i>Cedrus deodara</i>) e ricoperti di paglia (disposta all'interno della fossa, intorno ai sacchi, per migliorare la coibentazione del prodotto in maturazione). La fossa, una volta riempita, viene chiusa con apposito coperchio e sigillata in modo da impedirne l'aerazione Al termine del periodo di infossatura le fosse vengono aperte, i sacchi prelevati e ogni forma viene accuratamente raschiata, pulita e controllata. Per tradizione l'apertura delle fosse avviene in novembre, nel Giorno dei Santi. In seguito, però, si è notato che l'aspetto veramente importante è la permanenza del formaggio in fossa per almeno tre mesi, piuttosto che il periodo dell'anno prescelto.
Commercializzazione		La produzione di questo formaggio è talmente limitata che può essere definito "a rischio di estinzione"