

Generalità		Pecorino a crosta fiorita
<b>Presentazione</b>	<p><b>Pecorino a crosta fiorita</b>            Formaggio grasso, a pasta cruda, di media stagionatura, a pasta semidura, prodotto da latte ovino intero e crudo. Il nome deriva dal fatto che, inoculando in caldaia spore di muffe e maturando in ambienti che permettono alle muffe "buone" di svilupparsi, il formaggio forma una particolare crosta rugosa che rende anche ragione dell'altro nome con cui è conosciuto: "<i>Pecorino buccia di rospo</i>". Si presenta con forma cilindrica, a facce piane del diametro di 15÷20 cm, scalzo diritto di 6 cm, con peso di ~1,2 Kg. Ha crosta "<i>fiorita</i>" da colonie di <i>Penicillium candidum</i>, rugosa, di colore bianco o grigio; pasta morbida, di colore avorio, priva di occhiature; è molto saporito ma con un finale dolce, con riconoscimenti di lattico cotto, vegetale (paglia), animale (pecora). È un formaggio da tavola che, come tutti i formaggi toscani, viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Toscana
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Firenze</b> : territori del comune di San Casciano Val di Pesa
	<b>Tipologie</b>	Conosciuto anche come " <b>Pecorino buccia di rospo</b> "
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Allevamento con pascolo semi-brado
	<b>Alimentazione</b>	Foraggi freschi e fieni di qualità dei pascoli della zona, eventualmente integrati da granella di cereali e leguminose.
<b>Storia</b>	<p>È un particolare formaggio che nacque "per caso" diversi anni fa, grazie alla presenza di particolari muffe presenti nell'ambiente di maturazione che, oltre a renderne specifico l'aspetto, ne hanno caratterizzato anche il sapore attivando nella pasta modificazioni enzimatiche particolari. Nella produzione odierna, per avere la sicurezza del risultato, le spore delle muffe desiderate vengono direttamente inoculate nel latte in caldaia. Questo formaggio viene prodotto da unico caseificio.</p>	

Descrizione		Pecorino a crosta fiorita
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte ovino, Sale
	<b>Lattifera</b>	Pecora
	<b>Trattamento latte</b>	Intero e Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 15÷20
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 6
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~1,2
<b>Aspetto esterno</b>	<b>Tipo</b>	Fiorita

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Rugosa, Coperta di "feltro di muffe"
	<b>Colore</b>	Bianco o Grigio
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Deformabile
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio
	<b>Struttura</b>	Morbida, Deformabile, Compatta
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Burro, Vegetale (paglia), Leggero Animale (pecora)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Molto saporito, con finale Dolce
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Deformabile, Mediamente solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino a crosta fiorita</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola
	<b>In cucina</b>	n.a.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi
	<b>Miele-Confetture</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino a crosta fiorita</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Febbraio ÷ Ottobre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		
	<b>Provenienza</b>	Allevamento			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici, spore di <i>Penicillium candidum</i>			
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene portato alla temperatura di coagulazione, gli vengono aggiunti i fermenti lattici, inoculate le spore di <i>Penicillium candidum</i> e, successivamente, il caglio			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			

	<b>Temperatura</b>	30 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	n.d.
<b>Cottura</b>		n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		<p>La massa in caldaia viene lasciata riposare alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della caldaia</p> <p>Il coagulo, estratto dalla caldaia, viene inserito in stampi cilindrici (fuscelle di plastica) per eliminare il siero</p> <p>Le forme, una volta asciugate, vengono salate "in salamoia" e successivamente avviate alla stagionatura</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 60 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In celle a 12 °C
	<b>Cura forme</b>	n.d.

μπ