

Generalità		Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese				
Presentazione	<p>Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese Formaggio grasso, a pasta cruda, di stagionatura breve (Fresco), media (Abbucciato) o lunga (da Asserbo), a pasta semidura, prodotto da latte ovino intero e crudo coagulato con caglio di agnello o coagulante vegetale ricavato dal fiore del cardo selvatico. Si presenta con forma cilindrica che, a seconda della stagionatura, può avere caratteristiche variabili: facce piane o leggermente convesse del diametro di 18÷20 cm, con scalzo convesso di 6÷15 cm e spigolo arrotondato e peso di 0,8÷2,2 Kg. La crosta è da morbida a dura, liscia, di colore da paglierino a marrone-grigio; la pasta è più o meno morbida, untuosa, di colore da bianco a paglierino, con occhiatura di dimensione fine, regolare, irregolarmente distribuita; il sapore va da delicato, dolce, leggermente acidulo a intenso, sapido e piccante; l'odore-aroma varia da lattico fresco-acido a fragrante. I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori. Prodotto idoneo per i vegetariani quando lavorato con coagulante vegetale. Il prodotto è tutelato da un Presidio dell'Arcigola Slow Food. È un formaggio molto versatile con utilizzo sia "da tavola" che "da cucina" e, come tutti i pecorini toscani, viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi.</p>					
	Riconoscimenti	PAT				
Produzione	Nazione	Italia				
	Regione	Toscana				
	Province-Zona	Provincia di Pistoia : nel territorio montano della provincia per il Presidio Slow Food : solo nei comuni di Borgo a Buggiano, Cutigliano, Lamporecchio, Montale, Pescia, Pistoia, Piteglio, Quarrata, Sambuca Pistoiese, San Marcello Pistoiese				
	Tipologie	Conosciuto anche come " Pecorino di Pistoia " <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Fresco</td> <td>Abbucciato</td> <td>Da asserbo</td> </tr> </table>			Fresco	Abbucciato
Fresco	Abbucciato	Da asserbo				
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo brado o semi-brado Pecore generalmente di razza Massese				
	Alimentazione	Foraggi freschi e fieni di qualità dei pascoli della zona, eventualmente integrati da granella di cereali e leguminose.				
Storia	<p>Questo formaggio viene prodotto da famiglie di pastori e casari che fanno pecorini come li si faceva cent'anni fa: portano le pecore in alpeggio, usano caglio naturale e usano latte crudo appena munto, senza alcuna pastorizzazione, proveniente dalla mungitura, che in molti casi avviene ancora manualmente, delle Massesi, pecore dal pelo nero lucido e dalla testa leggera, corna scure a spirale che le fa assomigliare a dei piccoli montoni.</p> <p>La sua tradizionalità è legata alla particolare tecnica di trasformazione, rimasta invariata nel tempo e che prevede l'utilizzo di latte crudo, di cagli di origine animale o vegetale e particolari condizioni di stagionatura. Per la qualità del latte è fondamentale la tecnica di allevamento degli ovini, basata sulla stabulazione libera con pascolo degli animali; si dice infatti che questo pecorino ha "il sapore delle essenze foraggere della Montagna Pistoiese".</p> <p>Alcune aziende dell'Appennino pistoiese sono riunite in un'associazione di allevatori, ma non ci sono tendenze ad un aumento della produzione sia per la mancanza di locali adeguati (sarebbe necessario un aumento delle metrature delle stalle per l'aumento dei capi di bestiame), sia per il rischio di non riuscire a piazzare il prodotto che viene venduto per lo più in zona e solo in piccola parte nel resto della regione. I clienti sono quasi esclusivamente privati che acquistano direttamente nelle aziende.</p> <p>A partire dai primi anni del 2000 sono state molte le iniziative volte alla promozione e valorizzazione di questo formaggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incontri sul pecorino a latte crudo, organizzati da vari enti istituzionali - Rassegne dei prodotti della pastorizia pistoiese (organizzate dalla Associazione Provinciale Allevatori, dall'Arcigola Slow Food Montagna Pistoiese, dalla Comunità montana Appennino Pistoiese) - Sono stati organizzati corsi per universitari sul mantenimento delle tecniche di lavorazione dei prodotti tradizionali della Montagna Pistoiese. <p>Per il pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese esiste il Presidio dell'Arcigola Slow Food, che raggruppa 20 dei 40 produttori attivi nella provincia di Pistoia, con la missione: "<i>valorizzando il formaggio, si intende salvaguardare i pascoli e garantire una giusta remunerazione alle famiglie che hanno deciso di rimanere o di ritornare in montagna</i>".</p>					

Descrizione		Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	

	Materia prima	Latte, Sale		
	Lattifera	Pecora		
	Trattamento latte	Intero e Crudo		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Semiduro		
	Tecnologia	n.a.		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico		
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o Leggermente convesse ø 18÷20		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso, con spigolo arrotondato		
Peso	Kg	0,8 ÷ 1,8	0,8 ÷ 1,8	1,0 – 2,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita		
	Aspetto	Liscia		
	Colore	Bianco o Giallo Paglierino chiaro	Giallo paglierino	Marrone-grigio
	Spessore	Sottile (<i>buccia</i>)	Più o meno spessa (<i>crosta</i>)	
	Consistenza	Morbida, Deformabile	Più o meno elastica e dura	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Giallo paglierino più o meno intenso	
	Struttura	Morbida, Poco elastica, Untuosa	Più o meno dura, Tenace e Untuosa; Scagliabile (a stagionatura particolarmente lunga, oltre 6 mesi)	
	Occhiatura	Abbastanza diffusa		
	Forma Dimensione Distribuzione	Sferica, abbastanza regolare Fine Irregolare		
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medie	Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattico fresco-acido (latte, yogurt), Erbaceo (erba verde)	Lattico cotto-acido (latte, yogurt), Erbaceo, Fruttato (castagna), Animale (pecora)	Fragrante, Lattico cotto, Erbaceo (pascolo, fieno), Fruttato (frutta secca), Animale (pecora, brodo di carne), Butirrico (se molto stagionato)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Acidulo, Amaro leggero	Dolce, Acidulo, Amaro leggero	Armonico, Sapido
Sensazioni Trigeminale		n.a.	n.a.	Piccante (leggero)
Struttura (in bocca)		Tenera, Deformabile, Poco solubile	Abbastanza dura, Non elastica, Granulosa, Abbastanza solubile	Dura, Abbast. Secca, Granulosa, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso		

Utilizzo		Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese	
Utilizzo	In tavola	<p>Formaggio da tavola, molto gradevole accompagnato da frutta matura (pere, fichi). Si accompagna bene con il pane toscano senza sale, con le famose patate anche queste della nostra montagna, che alcuni di questi pastori coltivano. In passato, patate lesse e formaggio era un pasto usuale per i pastori e contadini del posto: povero ma nutriente, che fa il paio con il tipico pasto dei pastori delle montagne del Nord Italia che spesso non avevano altro che polenta e formaggio.</p> <p>In genere il Pecorino si mangia con il <i>pane toscano</i> (senza sale), con la polenta, con le patate lesse, con le pere e con i <i>necci</i>, le caratteristiche frittelle di farina di castagne cotte sui "testi" arroventati sul fuoco</p>	
	In cucina	Il prodotto fresco o abbucciato, eventualmente dopo passaggio in forno o sulla griglia, può essere utilizzato per insaporire e completare ricette locali	Il prodotto molto stagionato viene utilizzato grattugiato per insaporire le svariato zuppe locali
Abbinamenti	Vino	Rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi	
	Miele-Confetture	Miele, specialmente di produzione locale	
	Pane	Pane toscano (senza sale)	

Produzione		Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il latte viene portato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, gli viene aggiunto il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	35÷38 °C			
	Tempo	20÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello, Vitello o Coagulante vegetale (ricavato dal fiore del cardo selvatico)			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , con una " <i>chiova</i> "			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		<p>La massa 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 che vengono sottoposti a "stufatura" in ambiente caldo e umido per eliminare il siero contenuto</p> <p>Le forme, una volta asciugate, vengono salate "a secco" e avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	7÷20 giorni	35÷60 giorni	3÷12 mesi	
	°C - UR%	In ambienti freschi, su tavole di legno			
	Cura forme	Al termine del periodo di stagionatura stabilito si procede al lavaggio e alla spazzolatura delle forme per togliere il grasso eventualmente formatosi durante la			

stagionatura

NOTA:
Presidio
Slow Food

Il **Consorzio Montagne e Valli di Pistoia** riunisce una ventina di allevatori che producono, oggi come cento anni fa, formaggi semplici, non rinomati come altri toscani, ma ugualmente molto buoni: raveggiolo, ricotta di pecora, ma soprattutto pecorino **a latte crudo**. Perché si chiama così? Perché il latte ovino utilizzato per fare questo formaggio non viene pastorizzato, ma è utilizzato proprio "crudo": nel processo di produzione il latte non supera mai i 40 °C, mantenendo così tutti gli aromi e la flora batterica di partenza.

La Massese è la razza ovina autoctona toscana, il cui latte è utilizzato per produrre il pecorino a latte crudo: i pastori del consorzio portano le loro pecore in alpeggio (le pecore di questa razza sono tipicamente dal pelo nero lucido e corna a spirale), ne mungono il latte spesso a mano, quindi lo filtrano, lo versano in una caldaia in rame stagnato per la formazione della cagliata e aggiungono solamente un cucchiaino di caglio liquido che può essere sia di origine animale (di agnello, vitello o capretto), sia di origine vegetale (cardo selvatico) e sale. Come già detto il latte non viene mai scaldato eccessivamente, si va dai 32° ai 40° a seconda del tipo di pecorino prodotto, fresco, abbucciato o da asserbo. Le forme di pecorino fresco vengono fatte stagionare pochissimo, dai sette ai venti giorni, quelle di abbucciato almeno 35 giorni e quelle da asserbo anche fino ad un anno. La procedura rimasta invariata negli anni permette di ottenere formaggi dal sapore unico, con aromi tipici dei pascoli dove vengono lasciate libere le pecore. Il risultato finale dipende quindi molto dal latte con il quale viene prodotto, per cui varia a seconda dell'azienda in cui viene fatto e dal periodo dell'anno. In generale l'autunno e la primavera sono i mesi in cui si ottengono formaggi migliori. L'unica differenza in decenni di produzione? Oggi, naturalmente, prima di essere utilizzato, sia le pecore che il latte vengono sottoposti a rigidi controlli igienico-sanitari. In modo particolare il latte viene analizzato per verificarne la carica batterica, che deve molto limitata, a differenza del limite massimo di quella che può avere il latte utilizzato per un qualsiasi pecorino che subisca un processo di pastorizzazione.

Il Presidio è sostenuto da: Provincia di Pistoia, Associazione Provinciale Allevatori di Pistoia, Comunità Montana Appennino Pistoiese.