

Generalità		Pecorino della costa apuana	
Presentazione	<p>Pecorino della costa apuana Formaggio grasso, semistagionato o fresco, a pasta semicotta, semidura, prodotto da latte ovino intero, crudo, coagulato con caglio di agnello. Il latte impiegato proviene esclusivamente da ovini di razza Massese, allevati nel territorio secondo le regole della pastorizia tradizionale. Questo formaggio di antiche tradizioni nasce lungo la costa tirrenica, a ridosso delle Alpi Apuane e della Versilia. Il prodotto si presenta con forma cilindrica a facce piane, con scalzo diritto o leggermente convesso e peso di 1,0÷2,5 Kg. La crosta è leggermente rugosa e, in funzione della stagionatura, morbida ed elastica, o abbastanza dura, di colore avorio, o paglierino chiaro, o marrone chiaro; la pasta è morbida, compatta, di colore bianco o paglierino chiaro. Le caratteristiche gusto-olfattive sono molto simili a quelle tipiche di un formaggio pecorino: leggermente acidulo (con stagionatura breve), o con riconoscimenti di lattico cotto, erbaceo e animale; la stagionatura tipica è di 60 giorni, ma può anche essere ridotta nel tipo "fresco". I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori. È un formaggio da tavola. Come antipasto o dessert molto gradevole si consuma con frutta fresca (pere, uva, ...) o verdure fresche (abbinamento tipico con le fave). Viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali, maturi, di medio corpo, freschi, abbastanza caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Massa Carrara : In tutto il territorio della Regione Provincia di Lucca : territori montani dei comuni di Camaione, Seravezza e Stazzema (già appartenenti all'Unione Alta Versilia)	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Pecorino massese "	
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo brado o semi-brado Pecore di razze Massese, allevate nel territorio secondo le regole della pastorizia tradizionale	
	Alimentazione	Principalmente con foraggi ricavati dai pascoli del territorio, ma integrati con altri prodotti (al massimo fino al 20%)	
Storia	<p>Quando il clima di un territorio è influenzato dal mare, come in questo caso dal mar Tirreno, la flora spontanea è particolare. La tipicità del pecorino della Costa Apuana è legata all'impiego di latte di pecora Massese, di alta qualità grazie al particolare tipo di alimentazione e al pascolo di cui beneficiano gli animali, e alla lavorazione che segue una tecnica tradizionale.</p> <p>I produttori più significativi di questo pecorino sono quattro; i capi ovini interessati sono quasi mille, con una produzione di formaggio stimabile in circa 330 quintali. Buona parte del prodotto rimane nella zona ed è utilizzato per l'autoconsumo; solo il 25% circa viene commercializzato nel resto della Toscana.</p>		

Descrizione		Pecorino della costa apuana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero e Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (cm)	∅ variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o Leggermente Convesso variabile
Peso	Kg	1,0÷2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Leggermente rugosa
	Colore	Avorio, o Paglierino chiaro, o Marrone chiaro, in funzione della stagionatura
	Spessore	Sottile, o Abbastanza sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Morbida ed elastica (prod. "fresco"), Abbastanza Dura, Poco Elastica (prod. "stagionato")
	Colore	Bianco o Paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, Compatta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse (prodotto "fresco"), Medio-alte (prodotto "stagionato")
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo (erba, fieno), Animale (pecora, leggero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acidulo (a breve stagionatura), Leggermente Sapido, "Salmastro"
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente dura, Poco elastica, Compatta, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino della costa apuana
Utilizzo	In tavola	Come antipasto o dessert molto gradevole si consuma con frutta fresca (pere, uva, fichi, ...) o verdure fresca (abbinamento tipico con le fave)
	In cucina	<p>Utilizzato come ingrediente per caratterizzare ricette locali (es. "Gnudi burro e salvia")</p> <p>Ingredienti (6p): 900 gr spinaci lessati (spesso si utilizza la bietola)-500 gr ricotta di pecora-poca farina setacciata-2 uovo intere e 2 tuorli-2 cucchiaini di pangrattato-150 gr di pecorino stagionato grattugiato (si può sostituire col parmigiano)-50 gr di burro -sale, pepe, noce moscata-1 cucchiaino d'olio</p> <p>Per la salsa: 30 g burro- un rametto di salvia-2 cucchiaini di parmigiano</p> <p>Preparazione: Sciogliere in una padella i 50 gr di burro ed unire gli spinaci lessati, ben strizzati e tritati finemente con la mezzaluna; far saltare per 5 minuti.</p> <p>Appena raffreddati aggiungere la ricotta (che non deve essere sierosa) e lavorare con un cucchiaino di legno; quando appaiono ben amalgamati mescolarvi la farina setacciata (poca, solo quella che serve per dare un po' di consistenza all'impasto), il formaggio, il pangrattato e le uova, continuando ad amalgamare bene il tutto; salare, pepare ed insaporire con la noce moscata grattugiata.</p> <p>Dopo aver fatto riposare l'impasto in frigo per almeno una mezz'ora, formare con le mani ben infarinate delle palline (oppure dei cilindretti) usando un cucchiaino come dosatore; passare gli "gnudi" nella farina e lessarli per 4-5 minuti in una pentola con abbondante acqua, dove si sarà aggiunto 1 cucchiaino d'olio. Si capisce quando sono cotti perché vengono a galla. A questo punto toglierli dall'acqua molto delicatamente, servendosi di una schiumarola e disporli in pyrex leggermente imburato e condirli con la salsina di burro fuso con la salvia.</p> <p>Spolverare di parmigiano e, volendo, mettere in forno caldo per alcuni minuti a gratinare. Si possono servire semplicemente con burro e formaggio oppure con sugo di carne.</p>

Abbinamenti	Vino	Rossi locali, maturi, di medio corpo, freschi, abbastanza caldi
	Miele-Confetture	Miele di produzione locale
	Pane	Pane "toscano" (senza sale)

Produzione		Pecorino della costa apuana			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo Il Pecorino della costa apuana impiega esclusivamente latte di pecora Massese, proveniente da ovini allevati all'interno del comprensorio secondo le regole della pastorizia tradizionale ed attentamente controllati sotto il profilo igienico sanitario			
	Munte (n° e frequenza)	2, giornalieri (sera e mattino)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il latte viene filtrato per eliminare le piccole impurità e, dopo averlo portato alla temperatura di coagulazione, in un recipiente di rame, gli viene aggiunto il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Agnello, naturale (stomaco d'agnello essiccato) o, raramente, commerciale			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , con un bastone di legno Dopo esser stata rotta, la cagliata viene scaldata a vapore e portata alla temperatura di cottura			
Cottura	Temperatura	40÷45 ° (semicottura)			
	Tempo	n.d.			
	Azioni	Lasciata riposare alcuni minuti per consentire alla pasta di depositarsi sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	Il coagulo, dopo l'estrazione, viene accomodato in formelle cilindriche di legno			
	Stufatura	Le formelle sono sottoposte a "stufatura" per favorire la fuoriuscita del siero, in appositi locali (caldi e umidi), per alcune ore, su supporti di legno			
	Salatura	Tolte dalle fucelle e una volta asciugate, le forme vengono salate "a secco" e avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	~ 60 giorni In commercio viene anche proposto un prodotto "fresco", a breve stagionatura			
	°C - UR%	In locali freschi, su tavole di legno			
	Cura forme	Le forme in stagionatura vengono periodicamente rivoltate			