

Generalità		Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi		
Presentazione	<p><b>Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi</b>            Formaggio grasso, fresco o semistagionato, a pasta cruda, semidura o dura, prodotto da latte ovino intero, crudo, coagulato con caglio di agnello. Il latte impiegato proviene da pecore di razza Massese, allevate allo stato brado e lasciate pascolare sui pascoli dei monti della Garfagnana. Il formaggio si presenta con forma cilindrica, a facce piane del diametro di 15÷20 cm, con scalzo leggermente convesso di 7÷15 cm e peso di 0,7÷2,0 Kg; è commercializzato in due diverse tipologie legate al tempo di stagionatura e con caratteristiche organolettiche evidentemente abbastanza diverse. Il prodotto "<b>fresco</b>", stagionato 30 giorni (quella più richiesto), ha crosta morbida ed abbastanza elastica, di colore giallo paglierino; pasta tenera, di colore bianco panna sapida e leggermente acidula, con note aromatiche piuttosto leggere e di tipo lattico. Quello "<b>stagionato</b>", invece, invecchiato 3 mesi, ha crosta dura, di color giallo scuro o marrone chiaro; pasta abbastanza dura, di colore giallo paglierino; gusto salato, leggermente piccante; intensità e persistenza olfattiva medie, con riconoscimenti di lattico cotto, vegetale (erba), animale (vello di pecora). I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono i formaggi migliori. Come formaggio da tavola viene utilizzato in antipasti o dessert, in abbinamento con verdure fresche (tipica associazione con le fave e i loro baccelli – dai quali è derivato il nome "<i>baccellone</i>" - , spesso accompagnato al miele della Garfagnana. In cucina, nella versione "stagionato", viene grattugiato sulla pasta, o come ingrediente di ricette del territorio (polpette, torte salate, ...). Predilige vini bianchi o rossi, giovani, di medio corpo, freschi, di bassa gradazione alcolica.</p>			
	Riconoscimenti	PAT		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Toscana		
	Province-Zona	Provincia di <b>Lucca</b> : in tutto il territorio della Garfagnana Provincia di <b>Pisa</b> : alcuni territori montani confinanti con la Garfagnana		
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Pecorino baccellone</b> " <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><b>Fresco</b></td> <td><b>Stagionato</b></td> </tr> </table>		<b>Fresco</b>
<b>Fresco</b>	<b>Stagionato</b>			
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		
Storia	<p>Un altro nome con cui questo formaggio è conosciuto è "<i>Pecorino baccellone</i>", legato al suo tipico consumo primaverile abbinato alle fave fresche e ai loro baccelli.</p> <p>Le prime notizie storiche risalgono al 1600 quando il Pecorino era un prodotto assai eterogeneo, spesso rappresentato da svariate tipologie di formaggio, ma la sua produzione, come trasformato del latte di pecora, è assai più remota e nasce senz'altro con la pastorizia stessa, favorita dalla ricchezza dei pascoli.</p> <p>La sua peculiarità è di essere un pecorino "a latte crudo" che, rispetto ai pecorini prodotti con latte pastorizzato, ha profumi più intensi con un ampio ventaglio delle note aromatiche del prodotto finale, una maggiore cremosità, un sapore più spiccato e un'artigianalità nei metodi di lavorazione. Ogni forma è diversa dall'altra perché rispecchia la stagionalità dell'alimentazione del bestiame e dei profumi dell'erba esprimendo una reale biodiversità.</p> <p>Il pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi viene prodotto seguendo ancora la tecnica tradizionale, anche se rispetto al passato è stato variato in alcuni casi il materiale degli utensili (es. : un tempo durante la stagionatura le forme erano appoggiate su assi di abete mentre, attualmente, sono sostituite da quelle di pioppo e castagno per via dell'aroma troppo intenso prodotto dal legno di abete). In pochi realizzano il pecorino da latte di pura pecora e molti caseifici preferiscono "tagliarlo" con latte vaccino.</p> <p>Oggi viene prodotto da una cooperativa a San Ginese che raggruppa 40 pastori e da altri due caseifici di Pieve Fosciana e di San Romano in Garfagnana. In totale il quantitativo prodotto si aggira intorno ai 600 quintali all'anno. La cooperativa raggruppa più del 90% dei pastori in Lucchesia, quasi tutti con pecore di razza Massese allevate in purezza (iscritte al Libro Genealogico). Le pecore in produzione sono circa 3000 (in totale in tutta la provincia di Lucca sono circa 6000) con una produzione annua media di 100 litri di latte ciascuna. In provincia di Pisa sono rimasti soltanto 4 caseifici che in totale producono 70 quintali di pecorino.</p> <p>Il prodotto viene venduto a privati, a negozi locali e ad agriturismi; una parte viene destinata anche a grossisti per la commercializzazione nel resto della Toscana.</p>			

Descrizione		Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	

	<b>Materia prima</b>	Latte, 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>	Fresco	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>	Leggermente convesso 7÷15	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,7÷2,0	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Leggermente rugosa	
	<b>Colore</b>	Giallo Paglierino	Marrone, più o meno intenso
	<b>Spessore</b>	Sottile	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Abbastanza Elastica	Abbastanza Dura, Poco Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-paglierino	Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta, Untuosa	Abbastanza dura, Compatta, Untuosa
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	n.d.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-basse	Medie÷Medio-alte
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Yogurt, Leggero Vegetale (erba) e Animale (pecora)	Lattico cotto, Burro, Vegetale (erba), Fruttato (frutta secca), Animale (pecora)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Leggermente acidulo, Leggermente Sapido	Salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	Leggermente piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Compatta, Leggermente elastica, Globosa, Poco solubile	Abbastanza dura, compatta, Poco elastica, Leggermente friabile, Poco solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Come formaggio da tavola viene utilizzato in antipasti o dessert, in abbinamento con verdure fresche (tipica associazione con le fave e i loro baccelli – dai quali è derivato il nome " <b>baccellone</b> " - , spesso accompagnato al miele della Garfagnana.

	In cucina	Nella versione "stagionato", viene grattugiato sulla pasta, o come ingrediente di ricette del territorio (polpette, torte salate, ...)
Abbinamenti	Vino	Bianchi o Rossi, giovani, di medio corpo, freschi, di bassa gradazione alcolica
	Miele-Confetture	Miele della Garfagnana
	Pane	Pane "toscano" (senza sale)

Produzione		Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre 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	Pascolo semi-brado, o brado Generalmente 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)	1 giornaliera			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Subito dopo la mungitura, il latte viene versato in una caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	20÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello, naturale (stomaco d'agnello essiccato)			
Rottura coagulo	Dimensione	Taglio della cagliata con la "ramina" di acciaio e, dopo alcuni minuti, rottura alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , con uno spino di legno, completata con le mani		Taglio della cagliata con la "ramina" di acciaio e, dopo alcuni minuti, rottura alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , con uno spino di legno, completata con le mani	
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Stufatura, Salatura	<p>Lasciata riposare la massa alcuni minuti per consentire alla pasta di depositarsi sul fondo della caldaia, il coagulo viene estratto e disposto manualmente in stampi cilindrici senza fondo, forati ("cassine", una volta di legno)</p> <p>Gli stampi vengono lasciati sgocciolare e capovolti di frequente fino al completo spurgo del siero, poi disposti su tavole di legno di pioppo o di castagno, in un ambiente ben areato per un ulteriore spurgo e, dopo 3 ore circa, avviate alla salatura (<b>oppure</b> in alcuni caseifici si pressano leggermente, o, in rari casi, vengono "stufati" per alcune ore in locali a 20÷30 °C, sempre per eliminare il siero in eccesso e per portare il prodotto ad un'acidità (pH) ottimale).</p> <p>Tolte dagli stampi e una volta asciugate, le forme vengono salate "a secco", in ambienti ventilati, con umidità del 90% e temperature di 8÷10 °C, o "in salamoia" e, una volta asciugate, avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	30 giorni	3 mesi		
	°C - UR%	In locali freschi, su tavole di legno di pioppo o di castagno			
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme verranno ripetutamente girate e lavate			