

Generalità		Pecorino della Lunigiana	
Presentazione	<p>Pecorino della Lunigiana Formaggio grasso, fresco o semistagionato, a pasta semicotta, semidura o dura, prodotto da latte ovino intero, crudo, coagulato con caglio di agnello. Non sono molti, in Toscana, i formaggi da latte ovino a pasta semicotta o cotta e questa è una delle rarità. Il formaggio si presenta con forma cilindrica, a facce piane, del diametro di 15÷22 cm, con scalzo leggermente convesso di 7÷11 cm e peso di 1,0÷3,0 Kg; è commercializzato in due diverse tipologie legate al tempo di stagionatura e con caratteristiche organolettiche abbastanza diverse. Il prodotto "fresco", stagionato circa 20 giorni, ha crosta morbida ed abbastanza elastica, di colore giallo carico; pasta tenera, di colore bianco-paglierino, sapida e leggermente acidula, con note aromatiche piuttosto leggere e di tipo lattico. Quello "stagionato", invece, invecchiato almeno 4 mesi, ha crosta dura, di color giallo scuro o marrone chiaro; pasta abbastanza dura, di colore giallo paglierino; gusto salato; 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 verdura o frutta fresche (fave, pere, uva), o polenta frita e spesso accompagnato al miele locale. In cucina, nella versione "stagionato", viene grattugiato sulla pasta, o come ingrediente di ricette del territorio (polpette, torte salate, ...). Predilige vini rossi, di medio corpo, freschi, di bassa gradazione alcolica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Massa-Carrara : in tutto il territorio della Lunigiana	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo brado o semi-brado Pecore di razze varie, allevate nel territorio secondo le regole della pastorizia tradizionale. La razza storica è la <i>Zerasca</i> - del comune di Zeri -, autoctona -, ma con pochi esemplari rimasti.	
	Alimentazione	Principalmente con foraggi ricavati dai pascoli del territorio, ma integrati con altri prodotti	
Storia	<p>Non sono molti, in Toscana, i formaggi da latte ovino a pasta semicotta o cotta e questa è una delle rarità. Plinio il Vecchio, nella sua monumentale <i>Storia Naturale</i>, accenna in alcuni passi alla produzione del Pecorino in Toscana. A metà del 1800 era già un formaggio specifico, preparato con precise tecniche di procedura e ancora adesso, nella zona di Zeri, viene preparato con una metodologia che si tramanda di generazione in generazione di pastori e casari. Secondo gli esperti la particolarità di questo formaggio dipende principalmente da alcuni fattori:</p> <ul style="list-style-type: none"> – qualità del latte della pecora allevata (la "<i>Zerasca</i>"), un animale riconosciuto come razza tipica (ultimamente allevato soprattutto per la produzione di carne perché dà in genere tre agnelli in due anni), che vive sempre all'aperto anche d'inverno, è rustica e frugale e offre un latte veramente prodigioso che poi viene trasformato in formaggio; – 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>Il pecorino della Lunigiana, piuttosto difficile da reperire se non presso pastori o aziende di conoscenza, viene prodotto in quantità piuttosto limitate. Si stima che con circa 140÷160 capi si possano ottenere circa 100 Kg di pecorino l'anno. Non è possibile quantificare il numero di aziende interessate alla produzione; è diffuso solo nella zona locale e viene destinato all'autoconsumo e alla vendita diretta in azienda.</p>		

Descrizione		Pecorino della Lunigiana	
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	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 15÷22	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 7÷11	
Peso	Kg	1,0÷3,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Abbastanza liscia	
	Colore	Giallo paglierino intenso	Giallo paglierino intenso÷Ocra
	Spessore	Sottile	Leggermente spessa
	Consistenza	Morbida, Abbastanza Elastica	Abbastanza Dura, Poco Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-avorio	Giallo paglierino più o meno intenso
	Struttura	Morbida, Compatta, Untuosa	Abbastanza dura, Compatta, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Yogurt, Leggero Vegetale (erba) e Animale (pecora)	Lattico cotto, Burro, Vegetale (erba), Fruttato (frutta secca), Animale (pecora)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acidulo, Sapido	Leggermente Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.	n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, Compatta, Leggermente elastica, Globosa, Poco solubile	Abbastanza dura, compatta, Poco elastica, Leggermente friabile, Moderatamente solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso	

Utilizzo		Pecorino della Lunigiana
Utilizzo	In tavola	Come formaggio da tavola viene utilizzato in antipasti o dessert, in abbinamento con verdure fresche (tipica associazione con le fave), spesso accompagnato al miele della Lunigiana.
	In cucina	Nella versione "stagionato", viene grattugiato sulla pasta, o come ingrediente di ricette del territorio
Abbinamenti	Vino	Bianchi o Rossi, giovani, di medio corpo, freschi, di bassa gradazione alcolica
	Miele-Confetture	Miele del territorio

	Pane	Pane "toscano" (senza sale)
--	------	-----------------------------

Produzione		Pecorino della Lunigiana			
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 Tradizionalmente di pecora Zerasca, proveniente da ovini allevati all'interno del comprensorio secondo le regole della pastorizia tradizionale			
	Munte (n° e frequenza)	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il latte viene versato in una caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	20÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello, naturale (stomaco d'agnello essiccato)			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di una <i>nocciola</i> , con un bastone di legno	Alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , con un bastone di legno		
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	40÷45 °C, "semicottura" 10÷15 minuti Riposo di alcuni minuti della massa per consentire alla pasta di depositarsi sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	Il coagulo viene estratto e disposto manualmente in stampi cilindrici di legno senza fondo Per favorire la fuoriuscita del liquido, viene effettuata una pressatura manuale o, talvolta, una stufatura a vapore, seguite da una sosta di qualche ora per l'asciugatura delle forme La salatura avviene normalmente per immersione "in salamoia", ma può anche essere effettuata "a secco". Tolte dagli stampi e una volta asciugate le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	20 giorni	≥ 4 mesi		
	°C - UR%	In cantine o locali freschi, su tavole di legno			
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente girate e lavate			