



Generalità	Pecorino di Pienza stagionato in barriques	
Presentazione	<p><b>Pecorino di Pienza stagionato in barriques</b>            Formaggio grasso, semistagionato, a pasta cruda, semidura, prodotto da latte ovino intero, pastorizzato, coagulato con caglio di vitello. Tra le zone della Toscana a maggiore vocazione lattiero casearia si distingue certamente quella di Pienza. Il bellissimo borgo della provincia di Siena produce diverse varietà di pecorino, che si differenziano l'una dall'altra per la durata del periodo di stagionatura e per il trattamento riservato alle forme durante la fase di maturazione e che devono la propria tradizionalità all'utilizzo di latte di pecora <i>Sarda</i> e al mantenimento dei processi di produzione nel tempo. Tra le varietà prodotte la più particolare, tipica ed apprezzata è quella stagionata in barriques di legno di rovere utilizzate per il vino, ma dismesse dall'uso di cantina. Le forme vengono introdotte nelle barriques, tenute a temperatura ambiente, adagiate a strati assieme alla materia in cui sono a stagionare (foglie di noce, cenere, grano, vinacce, ...): le piccole fessure che si sono create tra le assi delle botti, consentono all'aria di penetrare delicatamente all'interno e creare un microclima perfetto per la maturazione del prodotto. Il formaggio si presenta come forma cilindrica spesso irregolare, a facce piane di diametro di 12÷16 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 5÷12 cm e peso di 0,9÷1,6 Kg. Invecchiato per almeno 90 giorni, ha crosta sottile, dura, liscia, umida, di colore ambrato con sfumature specifiche date dalla sostanza aromatizzante scelta dal produttore; pasta dura, friabile, solubile e leggermente umida, di colore bianco o paglierino chiaro, untuosa, con occhiatura rada, tondeggiate, fine e con distribuzione irregolare; gusto di intensità media, dolce, con possibile leggero retrogusto tannico (astringente), lievemente piccante, e con riconoscimenti di lattico cotto oltre a quello specifico dell'eventuale sostanza aromatizzante. È un ottimo formaggio "da tavola", utilizzato in antipasti o dessert anche in abbinamento con verdura o frutta fresche e spesso accompagnato al miele locale. Come tutti i pecorini stagionati si abbina molto efficacemente a grandi vini rossi, come il Rosso di Montepulciano o il Rosso di Montalcino ma, in alcuni casi, potrebbe essere curiosamente abbinato anche a un dolce moscato bianco.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Toscana
	Province-Zona	Provincia di <b>Siena</b> : principalmente nel territorio del comune di Montefollonico
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo semi-brado Pecore di razza <i>Sarda</i> , allevate nel territorio secondo le regole della pastorizia tradizionale
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli naturali della zona
Storia	<p>In passato i pastori della Sardegna, esperti nella produzione di pecorino, si sono trasferiti in Toscana con le loro greggi, tramandando la propria abilità artigianale e facendo divenire questo territorio un punto di riferimento per la produzione casearia.</p> <p>Tra le zone della Toscana a maggiore vocazione lattiero casearia si distingue certamente quella del Senese in cui si producono diverse varietà di pecorino, che si differenziano l'una dall'altra per la durata del periodo di stagionatura e per il trattamento riservato alle forme durante la fase di maturazione, ma hanno tutte in comune la tradizionalità dell'utilizzo di latte di pecora <i>Sarda</i> e il mantenimento nel tempo dei processi di produzione. Tra le varietà prodotte la più particolare, tipica ed apprezzata è quella stagionata per almeno 90 giorni in barriques di legno di rovere che hanno contenuto del vino. La stagionatura in barrique conferisce al formaggio soprattutto la nota aromatica delle sostanze scelte dal produttore, ma anche un lieve sentore di vinacce.</p> <p>Il pecorino rappresenta il prodotto più rinomato della tradizione gastronomica del Senese al punto che, ogni anno, viene indetta una grande festa popolare: la <i>Fiera del Cacio</i>, che si tiene a Pienza la prima domenica di settembre. In un coinvolgente susseguirsi di eventi ed iniziative, i festeggiamenti culminano con la sfida tra le contrade del paese al gioco del "<i>Cacio al Fuso</i>", documentato sin dal XVI secolo, in cui si cimentano i sei Sestieri della città: quattro dentro le mura, uno per la zona nuova e uno esterno.</p> <div data-bbox="391 1630 624 1787">  </div> <p><i>Antonio Gamberelli (1427–1479), uno scultore italiano chiamato "Rossellino" a causa del colore dei suoi capelli, circa 500 anni fa, disegnando il pavimento di Piazza del Pio II, fece un anello di marmo nel cui centro, il giorno del gioco, viene inserito un fuso. Il centro è l'area all'interno dell'anello di marmo che vale 5 punti, mentre la fascia dell'anello ne vale 4 e, via via 3-2-1 punti all'interno di 3 cerchi che vengono segnati con un gesso legato a una corda; tutto il resto della piazza vale 0 punti. Si stende un tappeto e si inizia il gioco.</i></p> <div data-bbox="391 1805 624 1962">  </div> <p><i>Lo svolgimento del gioco è quasi banale: un giocatore alla volta si inginocchia sul tappeto e lancia una forma di cacio (di Pienza) sul pavimento lastricato della Piazza del Pio II, cercando di farla avvicinare al fuso per ottenere il maggior punteggio possibile. La cosa sembra facile, ma assolutamente non lo è, anzi già ottenere un 4 è un'impresa. Ovviamente vince il Sestiere che fa più punti. È un gioco di popolo ed è veramente divertente.</i></p> <p>Il Pecorino di Pienza stagionato in barriques viene prodotto da numerose aziende agricole e caseifici della provincia di Siena; il quantitativo medio annuo è tuttavia difficilmente stimabile (vengono lavorati circa 10.000 quintali di latte all'anno). Le vendite sono effettuate nella zona di produzione, negli altri mercati della Toscana e nel resto d'Italia; una piccola parte del prodotto viene anche</p>	

esportata, prevalentemente in Europa e negli Stati Uniti. I clienti abituali del prodotto sono, in genere, i negozi locali e i grossisti.

Descrizione		Pecorino di Pienza stagionato in barriques
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Affinato (facoltativo)
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, Irregolare (spesso)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 12÷16
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 5÷12
Peso	Kg	0,9÷1,6
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia, Untuosa, con possibili residui delle sostanze aggiunte durante la stagionatura
	Colore	Ambrato, o adeguato al trattamento effettuato
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza dura, Abbastanza Compatta, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Tondeggiante Fine Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medie
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Vegetale (foglia di noce o di castagno, o fieno, o vinaccia dovuto al trattamento)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico, con Dolce in leggera evidenza
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Grasso, Friabile, Abbastanza Solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino di Pienza stagionato in barriques
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, utilizzato in antipasti o dessert in abbinamento con verdure fresche, spesso accompagnato al miele locale.
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Come tutti i pecorini stagionati si abbina molto efficacemente a grandi vini rossi, come il Rosso di Montepulciano o il Rosso di Montalcino ma, in alcuni casi, potrebbe essere curiosamente abbinato anche a un dolce moscato bianco.
	Miele-Confetture	Miele di castagno
	Pane	Pane "toscano" (senza sale)

Produzione		Pecorino di Pienza stagionato in barriques			
Periodo produzione		Febbraio-Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo semi-brado Proveniente da ovini di razza Sarda, allevati esclusivamente in Maremma secondo le consuetudini della pastorizia tradizionale			
	Munte (n° e frequenza)	Due al giorno (serale e mattutina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il latte viene versato in "polivalente", portato alla temperatura di coagulazione e gli vengono aggiunti i fermenti lattici e il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	30÷34 °C			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , con un frangicagliata			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	Il coagulo, scaricato in stampi cilindrici di legno senza fondo, si lascia acidificare e spurgare per 24 ore su banchi di sgocciolamento, in modo da eliminare il siero. Durante questa fase la cagliata viene rovesciata più volte per accelerare lo sgocciolamento e conferire al formaggio forma regolare Le forme vengono salate "a secco" cospargendole di sale grosso su tutta la superficie esterna Tolte dagli stampi e una volta asciugate, le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 90 giorni			
	°C - UR%	In locali tradizionali, all'interno di barriques di rovere			
	Cura forme	Nelle barriques le forme vengono disposte in vari strati, ognuno intervallato da uno strato dell'aromatizzante scelto			