

Generalità		Pecorino Toscano DOP	
Presentazione	<p>Pecorino Toscano DOP</p> <p>E' un formaggio prodotto nelle tipologie "Fresco" o "Stagionato", con latte ovino intero. Il tipo fresco ha una crosta di colore da giallo a giallo paglierino, una pasta bianca, leggermente paglierina, una consistenza tenera al tatto. Il sapore è fragrante, caratteristico, definito "dolce". Il prodotto stagionato ha una crosta di colore dal giallo al giallo carico, ma a seconda dei trattamenti subiti (pomodoro, cenere, olio) può anche presentarsi nera o rossastra. La pasta è di colore giallo paglierino, il sapore fragrante, intenso, mai piccante.</p> <p>Il Pecorino toscano fresco si abbina tradizionalmente a vini bianchi del territorio (es. Parrina bianco, Vernaccia di San Gimignano, Bianco di Pitigliano, ...). Il Pecorino toscano stagionato, invece, predilige vini rossi, di corpo, anche di lungo invecchiamento (es. Brunello di Montalcino, Carmignano, Morellino di Scansano, ...).</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 05÷1986</p> <p>DOP Reg. CE 1263/96</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana, Umbria, Lazio	
	Zona	<p>Regione Toscana: l'intero territorio;</p> <p>Regione Umbria: comuni di Allerona e Castiglione del Lago;</p> <p>Regione Lazio: comuni di Acquapendente, Bolsena, Capodimonte, Farnese, Gradoli, Grotte di Castro, Ischia di Castro, Montefiascone, Onano, San Lorenzo Nuovo, Valentano.</p>	
	Tipologie	FRESCO	STAGIONATO
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo semibrado o brado.	
	Alimentazione	Foraggi verdi o affienati derivati da pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.	
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la tutela del Pecorino Toscano D.O.P.</p> <p>Via Goffredo Mameli, 17 58100 Grosseto</p> <p>Tel. (+39) 0564÷420038 Fax (+39) 0564÷429504</p> <p>e-mail info@pecorinotoscanodop.it</p> <p>web www.pecorinotoscanodop.it</p>		
Storia	<p>Il formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin da epoca etrusca è oggetto di numerose testimonianze storiche, si è diffuso nei secoli nell'area denominata «Maremma», in prevalenza situata nella regione Toscana. Tradizionalmente il prodotto veniva designato con nomi riferiti alla provenienza geografica, oppure con la denominazione più generale di «toscano».</p> <p>In epoca romana è conosciuto un formaggio pregiato prodotto in una città etrusca della Toscana: Luni. E non a caso Plinio il Vecchio parla del "Lunense", sottolineandone in particolare le grandi dimensioni.</p> <p>Il pecorino delle Crete Senesi, era molto apprezzato fin dalla metà del Quattrocento, non solo da Lorenzo il Magnifico, signore di Firenze, ma anche da Pio II Piccolomini, il papa umanista, che faceva addirittura marchiare le forme prodotte nei poderi migliori.</p> <p>Molti riferimenti storici si ritrovano anche nel corso del '600 ÷ '700 e anche nel "Manuale del Pecoraio" del canonico Ignazio Malenotti, del 1832. Nel testo si evidenzia la produzione di due qualità di pecorino: uno forte, dal sapore piuttosto piccante, e l'altro più dolce e delicato.</p> <p>A metà del 1800 vengono definite le caratteristiche, i processi e le tecniche di lavorazione di quello che diventerà il prodotto D.O.P.</p>		

Descrizione		Pecorino Toscano DOP	
		FRESCO	STAGIONATO
Classificazione	Tipo latte	Ovino	
	Trattam. latte	Crudo / Termizzato / Pastorizzato	
	Temper.Cagliata	Cruda	Semicotta
	Umidità pasta	Tenero	Semiduro
	Tecnologia		

	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 15÷22	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto / Leggermente convesso 7 ÷ 11	
Peso	Kg	0,75 ÷ 3,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale, o trattata con passata di pomodoro, o con antimuffa; talvolta ricoperta di film plastico, NON EDIBILE	
	Aspetto	Regolare Liscia Leggermente untuosa	Regolare Liscia / Leggermente rugosa Untuosa
	Colore	Da giallo paglierino a giallo carico se naturale; Variamente colorata (rossastra, grigiastra, nera, marrone) se trattata.	
	Spessore	Sottile	Sottile / Leggermente spessa
	Consistenza	Tenera, Elastica	Abbastanza dura, rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco / Leggermente paglierino.	Leggermente paglierino / Paglierino
	Struttura	Morbida, Abbastanza compatta, Abbastanza elastica	Compatta, Tenace al taglio, Poco elastica
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente	Possibile Giallo-bruno 2 mm
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione		Minuta Irregolare
Odore/Aroma	Intensità	Poco intenso	Abbastanza intenso
	Persistenza	Poco persistente	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Caratteristico delle particolari procedure di produzione, fragrante, lattico, leggermente animale, erbaceo.	
	Retrogusto		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco equilibrato, con acidità in evidenza.	Abbastanza equilibrato, più salato con la stagionatura
Sensazioni Trigeminali			
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, abbastanza elastica, globosa, poco solubile, leggermente adesiva	Abbastanza dura, poco elastica, globosa, abbastanza solubile, leggermente adesiva.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 45	≥ 40
Utilizzo		Pecorino Toscano DOP	
		FRESCO	STAGIONATO
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, anche accompagnato da insalate, pinzimonio,	Si sposa con i salumi e gli insaccati; può essere portato in tavola a scaglie, servito

		zucchine al vapore o funghi trifolati.	con miele, marmellate, frutta e verdura di stagione: particolarmente adatti sono le mele, le pere e i fichi.
	In cucina		E' indicato in molti primi piatti della tradizione regionale quale sostituto del Parmigiano-Reggiano grattugiato.
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente vini bianchi del territorio, abbastanza delicati (es. Bianco di Pitigliano, Monteregio, Montecucco Bianco, ...)	Rossi dal bouquet intenso di frutta e fiori, ma anche vini invecchiati (per le stagionature più prolungate) con toni speziati e complessi (es. Morellino di Scansano, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, ...).
	Miele/Confetture		
	Frutta		Frutta di stagione: particolarmente adatti mele, pere, fichi.
	Verdure		
	Pane		

Produzione		Pecorino Toscano DOP							
		FRESCO				STAGIONATO			
Periodo di produzione		Da settembre a giugno; il prodotto migliore è quello dei mesi primaverili.							
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100				100		
	Provenienza	Allevamento							
	Munte								
	Trattamenti Fisici	Intero							
	Trattamenti Termici	Crudo, o termizzato, o pastorizzato.							
	Aggiunte	Può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati.							
Coagulazione	Temperatura	33 ÷ 38 °C							
	Tipo di caglio	Di vitello Un tempo la coagulazione del latte veniva fatta con l'aggiunta di cardo selvatico, lasciato macerare in aceto salato, oppure fatto seccare e messo in ammollo in acqua tiepida.							
	Tempo (minuti)	20 ÷ 25							
Rottura coagulo	Dimensione	Nocciola.				Chicco di mais			
Cottura	Temperatura					40÷42 °C (semicottura).			
	Tempo					10÷15 minuti			
	Azione								
Formatura		Nelle apposite forme cilindriche, con pressatura manuale per lo sgrondo del siero. Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica.							
Trattamenti forma	Stufatura	Ammessa stufatura a vapore (25÷35 °C) per favorire la sineresi.							
	Salatura	Per almeno 8 ore/Kg in salamoia al 17÷19 % di cloruro di sodio (15÷17 °				Per almeno 12÷14 ore/Kg in salamoia al 17÷19 % di cloruro di sodio (15÷17 °			

		Baumé). La salatura può essere eseguita anche con l'aggiunta diretta di sale.	Baumé. La salatura può essere eseguita anche con l'aggiunta diretta di sale.
Stagionatura	Tempo	> 20 giorni	> 4 mesi
	Temperatura	In celle a 5÷12 °C con UR% del 75÷90 %.	
	Cura forma	Durante la stagionatura il formaggio viene rivoltato spesso e tenuto pulito con lavature ad acqua o spazzolatura a secco. Nella fase finale della maturazione le forme possono essere protette con olio di oliva o pomodoro. La crosta può essere trattata con sostanze antimuffa.	
Marchiatura		Il marchio viene apposto sullo scalzo della forma, ad inchiostro .	Il marchio viene apposto sullo scalzo della forma, a caldo .
Commercializzazione	<p>Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura viene effettuata sulla confezione, e deve avvenire in zona di origine.</p> <p>Il Pecorino Toscano porzionato può essere confezionato fuori dalla zona di origine e deve riportare il marchio sullo scalzo apposto dal caseificio o dallo stagionatore. I confezionatori devono comunque stipulare una convenzione con il Consorzio di tutela.</p> <p>Il codice numerico riportato sotto il logo identifica il produttore/stagionatore/porzionatore certificato dall'organismo di controllo che provvede all'immissione in commercio del Pecorino Toscano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la prima cifra indica la tipologia a cui appartiene chi effettua l'immissione in commercio: da 1 a 3 caseifici; da 4 a 6 stagionatori; da 7 a 9 porzionatori residenti in zona; • la seconda e terza cifra identificano il numero del caseificio/stagionatore/porzionatore il cui prodotto è controllato dall'organismo di controllo. <p>Sulle forme o sulle confezioni è presente una etichetta, autorizzata dal Consorzio di tutela, con il marchio di tutela con la scritta "Pecorino Toscano D.O.P.", o "Pecorino Toscano D.O.P. stagionato", nei colori verde bandiera, bianco e rosso , o monocromatico.</p>		