

| Generalità | | Pecorino delle Balze volterrane DOP | |
|---------------------|--|---|--------------------------|
| Presentazione | <p>Pecorino delle Balze volterrane DOP</p> <p>E' una specialità che viene dalle Balze Volterrane, un pecorino prodotto esclusivamente con caglio vegetale e latte crudo, intero, di ovini allevati allo stato brado o semi brado in un territorio in provincia di Pisa, tra le valli dei fiumi Era (a Nord) e Cecina (a Sud). Per la sua posizione interna ma non troppo lontana dal mare, l'areale presenta un clima sub-litoraneo con mesi autunnali e primaverili piovosi.</p> <p>Il territorio presenta una morfologia estremamente variegata a causa della spinta erosione meteorica unita alla prolungata attività antropica. Questi elementi hanno determinato caratteristiche strutturali del territorio e del suo paesaggio, formando biancane (piccole cupole argillose di aspetto mammellonare), calanchi (serie di ripidissime piccole valli contigue caratterizzate da un profilo planimetrico simile a un ferro di cavallo) e balze (gigantesche voragini originate dall'azione erosiva delle acque meteoriche). In questo ambiente avviene una forte selezione della vegetativa, con presenza di una rada vegetazione erbacea che tollera la salinità ed esprime specifici meccanismi di adattamento. La sommità dei calanchi e i crinali sono occupati da una prateria di graminacee, nelle aree con argilla affiorante domina la sulla, alla base dei calanchi piante che sopportano i ristagni d'acqua. Diffusi anche il cardo selvatico, il timo e le piante che sono oggetto di brucatura, come la ginestra odorosa.</p> <p>Ed è proprio il cardo o carciofo selvatico (<i>Cynaria cardunculus</i>) che, oltre ad essere alimento pascolato, trova impiego nella trasformazione del latte in formaggio grazie al tipico uso che in queste zone ne fanno da tempo immemorabile i pastori, per produrre il caglio trasferendo caratteristiche qualitative al prodotto finale.</p> <p>Ha sapore intenso, con retrogusto di vegetale dovuto proprio alla particolarità del caglio (carciofo selvatico). Forte odore di aringa con l'accentuarsi della stagionatura.</p> <p>Si abbina idealmente ai grandi rossi della tradizione toscana, anche invecchiati.</p> | | |
| | Riconoscimenti Denominazione d'Origine | <p>DOP 271 / 2015 del 17-02-2015</p> | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Toscana | |
| | Zona | <p>Provincia di Pisa, esclusivamente nei Comuni di: Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monte verdi.</p> | |
| | Tipologie | <p>“Fresco”, “Semistagionato”, “Stagionato”</p> | <p>“Da asserbo”</p> |
| Allevamento | Tipo | <p>Allevamento semi-brado Pecore di razza Sarda</p> | |
| | Alimentazione | <p>Ricavata per almeno i 2/3 del fabbisogno complessivo dal pascolamento nella zona geografica di origine.</p> <p>Foraggi conservati e cereali contenenti granelle (orzo, avena, favette) sono somministrati in quantità variabili da 100 g/capo/die a 800 g/capo/die a seconda del periodo dell'anno, con i valori maggiori concentrati nei mesi invernali e quelli inferiori nei mesi estivi.</p> <p>Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM).</p> | |
| Organismi di tutela | <p>Associazione Pecorino Balze Volterrane località San Giusto 56048 Volterra (PI).</p> | | |
| Storia | <p>Le sue peculiari caratteristiche (tipo di caglio, specificità dei pascoli) sono state alla base delle lodi che molti, da letterati a studiosi di scienze agrarie, hanno speso sul prodotto e che risalgono fino al XV secolo.</p> <p>In particolare è utile menzionare un interessante carteggio, della metà del 1700, intercorso tra Monsignor Mario Guarnacci, erudito cittadino volterrano, ed il suo maestro il filologo Anton Maria Salvini. In alcune missive raccolte in un testo di G. Pilastrì del 1926, si leggono espliciti riferimenti al “Pecorino delle Balze volterrane”. Di esso si dice esplicitamente che <i>“è migliore, per qualità, perfino dei rinomati formaggi lombardi”, mentre in un sonetto si dichiara che “Ogni cacio egli cuopre oscura e atterra, E tutti i pregi in se de caci aduna ...”</i>.</p> <p>Secondo il Balenotti (metà XIX sec) in Toscana sono presenti due tipologie di formaggi: <i>“quello detto forte e che pizzica e l'altro dolce”</i>. Il secondo si ottiene <i>“dal fiore di carciofo selvatico detto presame e conosciuto dalla più parte dei nostri contadini col vocabolo di presura”</i>.</p> | | |
| Descrizione | <p>Pecorino delle Balze volterrane DOP</p> | | |
| | <p>FRESCO SEMISTAGIONATO STAGIONATO</p> | | <p>DA ASSERBO</p> |
| Classificazione | Tipo latte | Ovino | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | Trattam. latte | Crudo | |
| | Temper.Cagliata | Crudo | |
| | Umidità pasta | Semiduro | Semiduro / Duro |
| | Stagionatura | Fresco / Semistagionato / Stagionato | Stagionato |
| | Conten. Grasso | Grasso | |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrica | |
| | Facce Dimensioni (cm) | Piane ø 10 ÷ 30 | |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Diritto / Leggerm. Convesso 5 ÷ 15 | |
| Peso | Kg | 0,6 ÷ 2,0 | ≤ 7,0 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Naturale, eventualmente oliata | |
| | Aspetto | Regolare, Leggermente untuosa | |
| | Colore | Variabile dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento con olio di oliva e cenere presenta colore grigio. | |
| | Spessore | Da sottile ad abbastanza sottile | Leggerm. spessa / spessa |
| | Consistenza | Da tenera ed elastica a dura e abbastanza rigida | Dura e rigida |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | "fresco" bianco "semistagionato" paglierino poco intenso "stagionato" paglierino più intenso | "da asserbo" paglierino intenso |
| | Struttura | Abbastanza compatta e poco friabile | Compatta, Dura, Abbastanza friabile |
| | Unghia/Sottocr. Colore Spessore | | |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Leggera Irregolare Irregolare Irregolare | |
| Odore/Aroma | Intensità | Abbastanza intenso | |
| | Persistenza | Persistente | |
| | Riconoscimenti | Latte, vegetale fresco (cardo selvatico, sentori di erbe aromatiche e fiori). | |
| | Retrogusto | | |
| Sapore | Dolce, Salato, Acido, Amaro | Al primo assaggio dolce, più sapido nei tipi "stagionato" e "da asserbo". | |
| Sensazioni Trigeminali | Finale leggermente piccante, caratteristica che diventa più intensa con l'aumentare del periodo di stagionatura, | | |
| Struttura (in bocca) | Da abbastanza tenera ad abbastanza dura Poco elastica Poco solubile Abbastanza friabile e leggermente adesiva nel tipo "stagionato" | Dura Friabile Abbastanza solubile Adesiva | |
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | > 45% | |

Utilizzo

Pecorino delle Balze volterrane DOP

| | | FRESCO SEMISTAGIONATO STAGIONATO | DA ASSERBO |
|-------------|------------------|---|------------|
| Utilizzo | In tavola | Nei tipi "fresco" e "semistagionato" prevale l'utilizzo come antipasto, insieme a salumi e ortaggi sott'olio, o come formaggio da tavola. | |
| | In cucina | Nei tipi "stagionato" e "da asserbo" si usa grattugiato sui primi piatti conditi con sugo di carne, o nella preparazione di minestre e paste ripiene cotte al forno (ad es. nei "ceci in magro"). | |
| Abbinamenti | Vino | Abbinamento ideale ai grandi rossi della tradizione toscana, anche invecchiati. | |
| | Miele/Confetture | | |
| | Frutta | | |
| | Verdure | | |
| | Pane | | |

| Produzione | | Pecorino delle Balze volterrane DOP | | | | | | | |
|-----------------------|---------------------|---|--------|-------|---------------------------------|------------------------|--------|-------|--------|
| | | FRESCO SEMISTAGIONATO STAGIONATO | | | | DA ASSERBO | | | |
| Periodo di produzione | | Tutto l'anno | | | | | | | |
| Latte | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | | 100 | | | | 100 | | |
| | Provenienza | Allevamento | | | | | | | |
| | Munte | Più munte. Deve essere lavorato entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura. | | | | | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | | | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo. Non deve essere sottoposto ad alcun intervento di termizzazione. | | | | | | | |
| | Aggiunte | È ammessa l'aggiunta di fermenti termofili e/o mesofili o autofermenti (ottenuti dal siero della lavorazione precedente) in quantità tali da produrre abbassamento di pH a $5,2 \pm 0,2$ in 3÷8 ore. | | | | | | | |
| Coagulazione | Temperatura | In caldaia di rame o acciaio inox detta "pentola" fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 30 ÷ 40°C. | | | | | | | |
| | Tempo | 30 ÷ 60 minuti (fino al raggiungimento di una consistenza solida). | | | | | | | |
| | Tipo di caglio | Vegetale, ricavato dalle infiorescenze di cardo o carciofo selvatico (<i>Cynara cardunculus</i>) (da un minimo di 10 ml ad un massimo di 50 ml per 100 litri di latte). | | | | | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | "nocciola" | | | "nocciolina" o "chicco di riso" | | | | |
| Stufatura | Temperatura | 20 ÷ 40°C sotto siero" | | | | | | | |
| | Tempo | 60 ÷ 180 minuti | | | | | | | |
| Formatura | | Manuale, in apposite forme cilindriche di materiale idoneo ad usi alimentari, trasferite su tavoli spersori, per favorire l'allontanamento del siero. | | | | | | | |
| Trattamento forme | Salatura | A secco, manuale, cospargendo di sale la superficie del formaggio, provvedendo a rivoltare il prodotto. Entro i successivi 10 giorni, in base alla pezzatura, si procede ad asportare dalla superficie del formaggio il sale in eccesso mediante lavaggio delle forme con acqua. | | | | | | | |
| Stagionatura | Tempo | "fresco" 7÷44 giorni | | | | "da asserbo" > 12 mesi | | | |

| | | | |
|----------------------------|--------------------|--|---|
| | | <p>“semistagionato” 45÷180 giorni</p> <p>“stagionato” 6÷12 mesi</p> | |
| | Temperatura | <p>In locali freschi, ad una temperatura compresa tra 6 ÷ 16°C, su assi di legno chiaro (preferibilmente pioppo o abete)</p> <p>Per i prodotti con una stagionatura superiore ai 30 giorni, parte del processo di stagionatura può avvenire in grotte di tufo, o in fosse di argilla, o in cantine presenti nel territorio.</p> | |
| | Cura forma | <p>Durante la fase di stagionatura le forme di pecorino, con frequenza almeno settimanale, devono essere capovolte, spazzolate e lavate con acqua per eliminare la muffa eventualmente formata.</p> | |
| | | | <p>Sono ammessi per il pecorino «da asserbo» trattamenti con olio di oliva o con olio addizionato a sale, cenere di leccio o di pioppo.</p> |
| Marchiatura | | <p>Non è prevista la marchiatura delle forme</p> | |
| Commercializzazione | | <p>Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto.</p> <p>L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della Regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la dicitura "Pecorino delle Balze Volterrane"; intraducibile, seguito, in sigla (DOP), o per esteso dalla espressione traducibile "Denominazione di Origine Protetta; - la tipologia di stagionatura («fresco», «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo») - il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice. <p>Il prodotto può essere venduto preincartato, o confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato.</p> <p>Al fine di impedire che nella porzionatura si possa perdere l'identità del prodotto, la dicitura “Pecorino delle Balze Volterrane” deve essere riportata sull'etichetta alternata al logo del prodotto e ripetuta almeno 4 volte (a 90° di distanza l'una dall'altro).</p> <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.</p> | |