

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

Il grande vecchio di Montefollonico

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Il grande vecchio di Montefollonico

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

È un formaggio pecorino di forma cilindrica, a facce piane e scalzo diritto. Viene prodotto in pezzature tra i 4,5 e i 9 kg, con altezza dagli 8 ai 18 cm e diametro dai 20 ai 35 cm. La buccia è beige, striata, mentre la pasta è liscia, di colore giallo paglierino e sapore leggermente piccante.

4. Territorio interessato alla produzione:

Comune di Montefollonico, provincia di Siena.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Dopo la refrigerazione e lo stoccaggio il latte viene pastorizzato e fatto coagulare con caglio naturale di vitellino. La cagliata, previa rottura, viene versata negli stampi, e quindi si procede all'acidificazione e allo spurgo in camera calda, poi alla salatura a secco, e infine alla stagionatura del formaggio in locale termocondizionato per circa 300 giorni, utilizzando delle griglie metalliche. Il prodotto subisce anche un trattamento in crosta con olio di oliva.

7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- Locale per la lavorazione
- Frangicagliata
- Stampi
- Locale per la conservazione
- Griglie di metallo

8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

La tradizionalità del prodotto è legata alle tecniche di allevamento degli ovini, lasciati allo stato semibrado e alimentati con pascoli erbacei e pascoli in bosco per 11 mesi l'anno. Grossa influenza sulle peculiarità qualitative del prodotto hanno anche le tecniche di lavorazione e le condizioni pedoclimatiche della zona.

9. Produzione:

La produzione di questo formaggio, che nella provincia di Siena si può attribuire ad un'unica azienda, è di circa 1000 forme l'anno; considerando un peso unitario di 6 kg se ne producono quindi circa 6 tonnellate l'anno. La vendita avviene in zona, sia resto della regione, ma anche all'estero, in particolare negli Stati Uniti. I clienti abituali di questo prodotto sono i piccoli negozi della zona, i grossisti e i grandi distributori. Il grande vecchio, così come gli altri pecorini della zona, viene presentato nella sezione Sapori senesi della Fiera del tartufo bianco che si tiene i primi di novembre a San Giovanni d'Asso (SI). In due edizioni distinte di questa manifestazione ha vinto il primo e secondo premio.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)