

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

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

- Scheda identificativa del prodotto -

Pastorella del cerreto di Sorano

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pastorella del cerreto di Sorano

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

La pastorella del cerreto è una caciotta dalla tipica forma rotonda.

Viene prodotta con latte di pecora e di vacca. Il colore della buccia è rosso mattone, quello dell'impasto giallo paglierino. Ha sapore dolciastro intenso e la pasta ha consistenza burrosa e cremosa. Il particolare colore della buccia deriva dal trattamento con polpa di pomodoro maturo.

4. Territorio interessato alla produzione:

Sorano, Pitigliano, Castell'Azzara, Semproniano, provincia di Grosseto.

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte, pastorizzato a 72°C, viene versato nella caldaia e addizionato con fermenti lattici e caglio in polvere di origine animale. Dopo la coagulazione si procede alla rottura della pasta e alla separazione del siero. Raggiunta la compattezza necessaria, la cagliata viene messa negli stampi e sottoposta al processo di stufatura. Quindi il formaggio viene passato in salamoia e, dopo circa 8 ore, trasferito nelle celle di stagionatura. La maturazione avviene in presenza di microflora fungina che contribuisce alla stagionatura del prodotto e conferisce le particolari caratteristiche organolettiche. Dopo la stagionatura che dura 3 settimane ad una temperatura di circa 10-12 gradi, la parte esterna del formaggio viene trattata con polpa di pomodoro.

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

- Caldaia
- Stampi
- Cella per la stagionatura e la conservazione

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

La tradizionalità della pastorella del cerreto di Sorano è legata alla sua particolare tecnica di trasformazione, rimasta invariata nel tempo.

Il trattamento della buccia con il pomodoro maturo deriva dalla necessità di eliminare le muffe, che avrebbero attaccato la buccia e la polpa, con l'acidità del pomodoro maturo.

9. Produzione:

La pastorella del cerreto viene prodotta da un caseificio in località La Fratta a Sorano (GR). Per la lavorazione di questo tipo di formaggio si impiegano circa 100 quintali di latte all'anno. La vendita diretta riguarda soltanto il 10% della produzione complessiva, il restante 90% viene destinato a grossisti e distributori non locali che lo commercializzano nel resto della Toscana e d'Italia.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

◆ Altre informazioni