

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

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

- Scheda identificativa del prodotto -

## Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena

### 2. Sinonimi:

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

Pecorino di forma classica di solo latte di pecora lavorato a crudo con sostanza grassa minima del 26%. La forma ha un diametro di 16-18 cm, altezza 8-10 cm, scalzo scodellato o dritto e peso circa 1,5 kg; la crosta, trattata con olio d'oliva, ha colore naturale, mentre il colore della pasta va dal bianco crema al giallo tenue; la stagionatura minima è di 60 giorni. Il pecorino a latte crudo ha un aroma pungente, sapido al gusto con caratteristiche organolettiche tipiche del formaggio pecorino.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Siena.

### 5. Produzione in atto:

 scomparso    a rischio    **attivo**

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte, esclusivamente di pecora, viene lavorato nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 36 ore. Possono essere aggiunti caglio e fermenti lattici selezionati nonché l'eventuale innesto preparato con lo stesso latte al fine di favorire la caseificazione. Il latte viene cagliato alla temperatura di 30-37°C. Il tempo di coagulazione può variare da 35 a 55 minuti complessivi. Una volta formata la cagliata questa viene frantumata e posta negli stampi; successivamente avviene lo spurgo del siero a temperatura ambiente o in camera calda. La salatura avviene entro 48 ore dall'inizio della produzione; il prodotto ottenuto è messo a stagionare su tavole di legno o altro supporto al fine di favorire il continuo spurgo del siero fino alla naturale maturazione.

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

- Locali di raccolta del latte
- Locali di lavorazione
- Locali di salatura e stagionatura
- Locali di confezionamento ed etichettatura.

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

Il pecorino a latte crudo deve la sua tradizionalità alla qualità del latte ottenuto da ovini allevati al pascolo e al tipico processo di trasformazione. Nei secoli scorsi è stato l'alimento principale delle famiglie mezzadrili e di coltivatori diretti della provincia di Siena, che producevano direttamente in azienda il pecorino.

### 9. Produzione:

La produzione annua è di circa 3.650 q.li; circa metà della produzione è venduta in zona, la rimanente nel resto della Toscana ed una piccola percentuale altrove in Italia.



Foto di proprietà ARSIA - Autore: Provincia di Siena

[◆ Altre informazioni](#)