

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 del Casentino

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino del Casentino

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Il pecorino stagionato ha pezzatura di circa 2,5 kg, pasta di colore giallo paglierino e piccola occhiatura. Dopo la stagionatura, che dura almeno 120 giorni, il formaggio acquista sapore intenso e leggermente piccante. Il pecorino a pasta fresca ha pezzatura di circa 1 kg e pasta compatta di colore bianco. La stagionatura minima è di 20 giorni, ma in genere il prodotto viene consumato dopo 30-45 giorni.

4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Arezzo, in particolare il Casentino.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il pecorino a pasta fresca e quello stagionato vengono confezionati con il medesimo processo di lavorazione. Il latte munto, immesso nei macchinari per la lavorazione, condensa e coagula nel giro di 20-25 minuti grazie all'aggiunta di caglio di agnello. Il coagulo, la cui rottura ha luogo tramite le attrezzature della vasca, viene versato nelle forme e pressato (fase di pressatura), facendo sgondare il siero ad una temperatura costante di 40-45°C (fase di stufatura). Durante questa fase la cagliata viene rovesciata più volte per accelerare lo sgocciolamento e conferire al formaggio forma regolare. I contenitori con il coagulo pressato vengono lasciati a spurgare su banchi di sgocciolamento per 24 ore, in modo da eliminare il siero, poi il formaggio viene cosparso di sale grosso su tutta la superficie esterna, oppure immerso in una salamoia. Dopo la salatura il formaggio a pasta fresca è pronto per essere consumato, mentre quello da stagionare viene conservato in celle frigorifere o in locali freschi (cantine) per circa 120 giorni, durante i quali le forme vengono rovesciate a mano varie volte.

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

- Locale per la lavorazione
- Vasca di coagulazione
- Attrezzi per la rottura della cagliata
- Reticelle di plastica
- Forme
- Caldaia
- Stampi
- Banchi di sgocciolamento
- Celle frigorifere
- Locali per la conservazione

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

La tradizionalità di questo formaggio, che si contraddistingue per la sua sapidità, è legata soprattutto alla qualità del latte, prodotto da ovini allevati in particolari condizioni pedoclimatiche.

9. Produzione:

È difficile specificare il numero esatto di produttori di pecorino del Casentino che sono sparsi in un comprensorio costituito da 13 Comuni (Bibbiena, Capolona, Castel Focognano, Castel San Niccolò, Chitignano, Chiusi della Verna, Montemignaio, Ortignano Raggiolo, Poppi, Pratovecchio, Stia, Subbiano, Talla). La produzione è a livello



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)

familiare, tranne quella proveniente da un caseificio cooperativo presente nel comune di Talla. È molto difficile stimare la produzione annua dell'intero comprensorio.