

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 della Garfagnana e delle Colline Lucchesi

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi

2. Sinonimi:

Pecorino baccellone



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Si presenta in pezzature che vanno dai 700 gr a 2 kg; le forme sono tonde, con uno spessore di circa 10 cm, di colore giallo paglierino se fresche, giallo scuro se stagionate. La pasta è salata e leggermente piccante, bianco panna se il prodotto è fresco, gialla e dura se è stagionato.

4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce nelle province di Lucca e Pisa.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Subito dopo la mungitura, il latte viene versato in una caldaia per la formazione della cagliata, riscaldato a 38°C circa e poi addizionato di caglio naturale di agnello. La cagliata viene rotta dopo circa 30 minuti, previa verifica manuale della consistenza, con uno spino di legno e la rottura viene completata con le mani. I granuli più grossi vengono impiegati per la produzione di formaggio fresco, quelli più fini per il formaggio stagionato. La cagliata viene disposta manualmente negli stampi forati, che vengono lasciati sgocciolare e capovolti di frequente sino al completo spurgo del siero. Infine, le forme vengono disposte su tavole di legno di pioppo o di castagno, in un ambiente ben areato per un ulteriore spurgo e dopo 3 ore circa sottoposte a salatura.

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

- Caldaia
- Spino di legno per la rottura della cagliata
- Stampi
- Banco di lavoro
- Assi di legno di pioppo o di castagno
- Locale tradizionale di lavorazione
- Cella frigorifera

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

Il pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi viene prodotto seguendo ancora la tecnica tradizionale, anche se rispetto al passato è stato variato in alcuni casi il materiale degli utensili: un tempo si usavano assi di abete, attualmente sostituite da quelle di pioppo e castagno. Il nome "pecorino baccellone" è legato al fatto che, nel periodo primaverile, questo formaggio viene consumato insieme ai baccelli.

9. Produzione:

Il pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi viene prodotto da una cooperativa che raggruppa 40 pastori, a San Ginese, e da altri due caseifici di Pieve Fosciana e di San Romano in Garfagnana. Il quantitativo prodotto in totale si aggira intorno ai 600 quintali all'anno. In pochi realizzano il pecorino di pura pecora, i caseifici preferiscono "tagliarlo" con latte vaccino. La cooperativa raggruppa più del 90% dei

pastori in Lucchesia, quasi tutti con pecore di razza Massese allevate in purezza (iscritte al Libro Genealogico). Le pecore in produzione sono circa 3000 (in totale in tutta la provincia di Lucca sono circa 6000) con una produzione annua media di 100 litri di latte ciascuna. In provincia di Pisa sono rimasti soltanto 4 caseifici; in totale producono 70 quintali di pecorino. Il prodotto viene venduto a privati, a negozi locali e ad agriturismi; una parte viene destinata anche a grossisti per la commercializzazione nel resto della Toscana.