

# 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 stagionato in foglie di noce

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino stagionato in foglie di noce

### 2. Sinonimi:

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

Si presenta in forme tonde a facce piane di diametro 12-16 cm, con crosta leggermente rugosa di colore beige. L'altezza dello scalzo è di 5-12 cm, la pasta è granulosa e di colore giallo paglierino con varie sfumature. Il sapore è intenso, con leggero sentore tannico e caratteristico odore di foglie di noce. Le pezzature variano fra 1 e 1,5 kg.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Siena, principalmente nel territorio di Montefollonico.

### 5. Produzione in atto:

scomparso  a rischio  **attivo**

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Si utilizza latte di pecora sarda allevata allo stato semibrado. Dopo la pastorizzazione, il latte viene filtrato e sottoposto a coagulazione (con fermenti lattici e caglio vitellino); si rompe quindi la cagliata (a chicco di mais), la si scarica negli stampi e si procede all'acidificazione e allo spurgo. Le forme vengono infine salate a secco e sottoposte a due fasi di stagionatura, la seconda delle quali ha luogo, per almeno 90 giorni, in "ziri" di terracotta con foglie di noce.

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

- Recipiente per la formazione della cagliata
- Frangicagliata
- Stampi
- Locale tradizionale di lavorazione e di stagionatura
- Ziri di terracotta
- Foglie di noce

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

Questo pecorino deve la propria tradizionalità all'utilizzo di latte di pecore di razza sarda, al mantenimento nel tempo dei processi produttivi e all'impiego di "ziri" di terracotta e di foglie di noce nella fase di stagionatura.

### 9. Produzione:

Questo pecorino viene prodotto da numerose aziende agricole e caseifici della provincia di Siena; il quantitativo prodotto in media ogni anno è tuttavia difficilmente stimabile (vengono lavorati circa 10.000 quintali di latte all'anno). Le vendite di questo prodotto sono effettuate nella zona di produzione, negli altri mercati della Toscana e nel resto d'Italia; una piccola parte del prodotto viene anche esportata, prevalentemente in Europa e negli Stati Uniti. I clienti abituali del prodotto sono, in genere, i negozi locali e i grossisti. Tra gli eventi legati alla valorizzazione del prodotto va senz'altro ricordata la "Fiera del Cacio" che si tiene a Pienza la prima domenica di settembre.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

◆ [Altre informazioni](#)