

Generalità		Il Grande vecchio di Montefollonico	
Presentazione	<p><b>Il Grande vecchio di Montefollonico</b>            E' un formaggio grasso, a pasta cruda, duro e stagionato, prodotto da latte ovino intero e pastorizzato. Tipico della regione Toscana è un pecorino prodotto nel territorio di Montefollonico, in provincia di Siena. Il nome indica chiaramente che si tratta di un prodotto stagionato a lungo e infatti devono passare almeno 10 mesi tra la produzione e il suo consumo. Ha forma cilindrica, a facce piane con diametro di 20-35 cm, scalzo diritto di 8-18 cm e peso di 4,5÷9,0 Kg. Presenta una crosta marrone chiaro con i segni della fuscella e una pasta liscia, di colore giallo paglierino intenso e dal gusto un po' piccante. Il latte viene pastorizzato e addizionato di caglio naturale di vitellino per la coagulazione. La cagliata viene rotta e trasferita in appositi stampi; seguono le fasi di acidificazione e di spurgo in camera calda. Le forme vengono salate "a secco" e messe a stagionare su griglie metalliche per almeno 300 giorni in un locale termo-condizionato. La crosta viene trattata con olio di oliva. È un ottimo formaggio da tavola, utilizzato anche in cucina, grattugiato, per insaporire molte ricette di pasta. Come tutti i formaggi toscani stagionati, nell'utilizzo "da tavola" viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi quali Brunello DOP e Chianti DOP.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana.	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di <b>Siena</b> : in particolare nel territorio di Montefollonico, l'unica frazione del comune di Torrita di Siena	
	Tipologie	Stagionato	
Allevamento	Tipo	Semibrado Le pecore, generalmente di razza Sarda, vengono lasciate allo stato semibrado per 11 mesi l'anno	
	Alimentazione	Pascoli erbacei e in bosco, presenti nel territorio	
Storia	<p>Montefollonico è un caratteristico borgo medioevale in provincia di Siena da cui prende il nome questo pecorino di grande pezzatura e di lunga stagionatura indicato perciò come <i>Il Grande Vecchio</i>. La tradizionalità del prodotto è legata alle tecniche di allevamento degli ovini, lasciati allo stato semibrado e alimentati con pascoli erbacei e pascoli in bosco per 11 mesi l'anno. Grossa influenza sulle peculiarità qualitative del formaggio hanno anche le tecniche di lavorazione che riprendono quelle del passato.</p> <p>La produzione di questo formaggio, che nella provincia di Siena si può attribuire ad un'unica azienda, è di circa 1000 forme l'anno: considerando un peso unitario di 6 Kg se ne producono quindi circa 6 tonnellate l'anno. La vendita più cospicua avviene localmente e nella regione, ma viene spedita anche all'estero, in particolare negli Stati Uniti. I clienti abituali di questo prodotto sono i piccoli negozi della zona, i grossisti e i grandi distributori. Il Grande Vecchio, così come gli altri pecorini della zona, viene presentato nella sezione "Sapori senesi" della <i>Fiera del tartufo bianco</i> che si tiene i primi di novembre a San Giovanni d'Asso (SI). In due edizioni distinte di questa manifestazione ha vinto il primo e secondo premio.</p>		

Descrizione		Il Grande vecchio di Montefollonico	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte ovino	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	

	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 20÷35
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8÷18
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	4,5÷9,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Trattata
	<b>Aspetto</b>	Rugosa (con le rigature delle fuscelle)
	<b>Colore</b>	Marrone chiaro, Striata
	<b>Spessore</b>	Spessa
	<b>Consistenza</b>	Dura, Untuosa
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso
	<b>Struttura</b>	Dura, Compatta, Scagliabile
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada o assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie, Medio-alte
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Erbaceo (leggero)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggermente piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Dura, Friabile, Grassa, Abbastanza solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Il Grande vecchio di Montefollonico</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È un ottimo formaggio da tavola da consumare a scaglie
	<b>In cucina</b>	Utilizzato anche in cucina, grattugiato, per insaporire ricette soprattutto di pasta
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Come tutti i formaggi toscani stagionati, nell'utilizzo "da tavola" viene tradizionalmente abbinato a importanti vini rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi quali Brunello DOCG, Chianti DOCG, Vino Nobile di Montepulciano DOCG, ...
	<b>Miele-Confetture</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Il Grande vecchio di Montefollonico</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Gennaio ÷ Novembre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		

	<b>Provenienza</b>	Allevamento semibrado
	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero, Refrigerato e Stoccato
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Lattoinnesto
	<b>Preparazione</b>	Dopo la refrigerazione e lo stoccaggio il latte viene pastorizzato, portato in caldaia a temperatura di coagulazione con l'aggiunta del lattoinnesto e del caglio
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Temperatura</b>	35 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Alla dimensione di un <i>chicco di riso</i> La cagliata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia per compattarsi
<b>Cottura</b>		n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		Il coagulo viene estratto e posto nelle fucelle Le forme, sottoposte a stufatura per favorire l'acidificazione e l'espulsione del siero, rimangono in camera calda per 2 giorni La salatura avviene "a secco", al termine della stufatura Ripulite dal sale in eccesso le forme vengono avviate alla stagionatura
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 300 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In locali termo-condizionati, su griglie metalliche
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate spesso e trattate con olio di oliva per impedire lo sviluppo di muffe sulla crosta e per rallentare la perdita di umidità.
<b>Commercializzazione</b>		

