

Generalità		Marzolino di Lucardo		
Presentazione	<p>Marzolino di Lucardo È un formaggio semigrasso o grasso, a pasta cruda, semiduro, di breve o media stagionatura, prodotto da latte ovino intero e crudo. Prende il nome da Lucardo (FI), il borgo in cui originariamente veniva prodotto. La sua lunga ed elaborata lavorazione, condotta principalmente dalle donne, attestata da prima del XVII sec, è caduta in disuso nei secoli tanto che, fino a qualche anno fa, non esisteva produzione. Si tratta di un pecorino estremamente raffinato, la cui maggiore particolarità risiede nel coagulare il latte con caglio vegetale costituito da fiori di cardo essiccati (<i>presura</i>). Il formaggio si presenta con una forma indefinita (ovale/tronco conica tondeggiante), ottenuta sgocciolando il coagulo in un telo di lino appeso, con peso di circa 1 Kg e crosta sottile, di colore paglierino chiaro o arancio-rosato. Nel formaggio fresco la pasta è abbastanza dolce, tenera e burrosa, di colore bianco o avorio, con occhiatura fine e distribuita in modo regolare, con riconoscimenti di lattico cotto e un leggero sentore di erbe. Nel formaggio stagionato (5-6 mesi) la pasta ha leggere componenti amare, è abbastanza compatta ma non secca né dura, di colore paglierino, con occhiatura rada, fine, regolarmente distribuita, con lunga persistenza gustativa e prevalenza di sentori di fieno, paglia ed erbe mediterranee. È un ottimo formaggio da tavola e, come tutti i formaggi toscani, viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi. Grazie all'utilizzo di caglio vegetale è un prodotto idoneo per i vegetariani.</p>			
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Toscana		
	Province-Zona	Provincia di Firenze (città metropolitana) : nel territorio di Lucardo, un borgo del comune di Montespertoli, e nel comune di Certaldo Provincia di Siena : nel territorio del comune di San Gimignano e, in genere, in Val d'Elsa		
	Tipologie	Sinonimo: Pecorino di Lucardo <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Fresco</td> <td>Stagionato</td> </tr> </table>		Fresco
Fresco	Stagionato			
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo brado o semibrado		
	Alimentazione	Essenze della macchia mediterranea		
Storia	<p>Un "<i>cacio di Lucardo</i>" è citato in una novella del <i>Decamerone</i> del Boccaccio che, guarda caso, è nato a Certaldo, a dieci chilometri da Lucardo. E doveva essere un formaggio buono davvero se nel '300 una buona quantità veniva esportata in Francia.</p> <p>La qualità e la bontà del Marzolino di Lucardo erano famose ben oltre i confini del Granducato di Toscana ed apprezzate dai grandi Papi e personaggi importanti. Infatti, per la sua grande qualità tanto apprezzata, il prezzo di questo formaggio, alla fine del XVIII secolo, superò quasi del doppio quello di altri stimati formaggi.</p> <p>La sua produzione era praticata esclusivamente dalle donne che lo consideravano come una conoscenza "<i>in conto di dote</i>" per facilitare l'accasamento.</p> <p>Durante il XVIII secolo la produzione di questo pecorino era molto affermata nell'area fra Castelfiorentino e Lucardo perché era legata ad una dimensione dell'allevamento ovino, fatta di piccoli greggi che molto raramente superavano le dimensioni di 100 capi, i cui prodotti diffusi nel territorio erano principalmente lana e formaggio.</p> <p>La riscoperta di un prodotto tipico e tradizionale, come il Marzolino di Lucardo, è un'impresa difficile perché, a distanza di 100 o 200 anni dalla sua scomparsa, si sono tracciate grandi modifiche all'interno delle campagne toscane: sono cambiati i rapporti di lavoro, le forme di conduzione del fondo, sono migliorate le razze ovine e, infine, sono cambiati i gusti dei consumatori. Per questi motivi è difficile "risuscitare" il prodotto così com'era allora. La nota positiva, però, è che recuperare la storia di un prodotto significa anche ritrovare una parte dell'identità perduta e quindi una ricerca del vissuto delle generazioni che ci hanno preceduto permettendo alla tradizione di rinascere nel futuro.</p> <p>Grazie al progetto ARSIA - <i>Cipa-at Toscana</i>, la ricetta attuale è stata ripresa da quella originale, trovata nella copia anastatica di un libro risalente al 1759 e conservato all'Accademia dei Georgofili - "<i>Ragionamenti sopra l'agricoltura toscana</i>", dello scienziato fiorentino Giovanni Targioni Tozzetti che, oltre a essere un'importante fonte documentaria sulla manifattura del Marzolino di Lucardo, affronta il processo di preparazione di questo formaggio con metodo analitico e descrittivo (analogo all'attuale metodologia dell'analisi dei Rischi -HACCP-, ma con due secoli di anticipo). Nell'ambito del progetto, in collaborazione con la Regione Toscana e la Cia (Confederazione Italiana Agricoltori) sono stati individuati i pastori-casari giusti e si è ripresa la produzione di questo formaggio seguendo l'antico percorso: latte crudo, caglio vegetale (<i>il cardo selvatico</i>), "<i>culle</i>" di stoffa e ... olio di gomito. Chissà se sarà possibile ritrovare e riprodurre l'antico, decantato Marzolino.</p> <p>Ad oggi sono quattro i produttori che hanno ripreso la produzione di questo formaggio.</p>			

Descrizione		Marzolino di Lucardo
Classificazione	Categoria	PAT

	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso, Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Indefinita: tondeggiante, a "fagotto"	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.	
Peso	Kg	0,9 ÷ 1,1	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Lievemente rugosa con i segni della trama della tela	
	Colore	Paglierino chiaro	Arancio-Rosato (per residui di colonie di muffe)
	Spessore	Sottile	Abbastanza sottile
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica	Leggermente dura, Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Avorio	Paglierino
	Struttura	Tenera, Abbastanza compatta, Burrosa	Abbastanza compatta, Non secca né dura
	Occhiatura	Diffusa	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Sferica Fine Distribuita	Sferica Fine Distribuita
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro), Sentori erbacei (leggeri)	Prevalenza di sentori di fieno, paglia ed erbe mediterranee
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico	Armonico, con leggera nota amarognola dovuta al caglio vegetale
Sensazioni Trigeminali	n.a.		
Struttura (in bocca)	Morbida, Abbastanza solubile	Abbastanza compatta, Abbastanza dura, Abbastanza solubile, Non secca	
Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio semigrasso, o grasso (a seconda della quantità di panna incorporata durante la lavorazione)		

Utilizzo	Marzolino di Lucardo
-----------------	-----------------------------

Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola"
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente è abbinato a vini rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi

Produzione		Marzolino di Lucardo			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Novembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	2 mungiture			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
	Preparazione	Il latte, in caldaia, viene portato a temperatura di coagulazione con successiva aggiunta del caglio			
Coagulazione	Temperatura	38 °C Un tempo il latte veniva scaldato per circa 3 ore alla temperatura di 38 °C, a fuoco dolce, fino alla completa coagulazione della massa. Ora, con le valutazioni attuali, il tempo delle 3 ore è stato inteso come quello che va dall'inizio del riscaldamento del latte all'estrazione della cagliata			
	Tempo (minuti)	~2 ore (la coagulazione della cagliata con il caglio vegetale è molto lenta)			
	Tipo di caglio	Caglio vegetale, ricavato dai fiori essiccati di <i>Cynara Cardunculus</i>			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		<p>Dalla massa coagulata si separano due parti, tenute distinte: la prima detta "liscio" costituita dalla panna, la seconda "il cacio", parti che vengono poi impastate fra loro</p> <p>L'impastatura avviene facendo assorbire alla massa caseificata (il cacio) una parte più o meno consistente della panna</p> <p>Dopo l'impastatura, dalla massa si separano tante parti, pressate a mano, che formeranno le forme</p> <p>Ogni forma viene salata "a secco" e successivamente viene avvolta in un telo di "misto lino" (una volta di canapa) che conferirà la particolare forma al prodotto</p> <p>Si procede allo spurgo del siero forando svariate volte i fagotti con un bastoncino appuntito, poi si comprimono stringendoli con due bastoncini (<i>canne</i>) e girandoli leggermente. Lo spurgo viene completato in 2-3 giorni (un tempo 2÷16 ore)</p> <p>Terminata quest'operazione i fagotti vengono appesi per 24 ore in un ambiente a temperatura costante e con la giusta umidità per ottenerne la fermentazione e l'asciugatura. Tradizionalmente si utilizzava la parte più bassa di uno scaffale presente nella sala di lavorazione, a circa 50 cm dal pavimento e i fagotti, nel telo di canapa, venivano appesi per 24 ore a circa un metro dal camino</p> <p>Le forme, liberate dai teli, vengono messe a maturare per 8 giorni in una cantina di tufo, dove sono rivoltate a giorni alterni, per 4 volte circa (una volta, invece, venivano rivoltate giornalmente e unte con olio d'oliva)</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	30÷40 giorni		5÷6 mesi	
	°C - UR%	In fresche cantine di tufo			
	Cura forme				
Commercializzazione					