

Generalità		Pastorella del cerreto di Sorano	
Presentazione	<p>Pastorella del cerreto di Sorano Formaggio grasso, a pasta cruda, semiduro, di breve stagionatura, prodotto da latte misto ovino e vaccino in proporzioni variabili con prevalenza del latte di pecora, intero e pastorizzato. È un formaggio storico la cui tradizionalità è legata alla particolare tecnica di trasformazione e di stagionatura, rimasta invariata nel tempo, che si tramanda di generazione in generazione. Si tratta di una caciotta dalla tipica forma cilindrica, con facce piane, scalzo convesso e con spigolo arrotondato, peso di 0,3÷0,5 Kg. Ha crosta abbastanza morbida, liscia, di colore rosso mattone, dovuto al trattamento della buccia con il pomodoro maturo, necessario per eliminare le muffe che avrebbero attaccato la buccia e la pasta del formaggio, sfruttandone l'acidità; pasta molto grassa, morbida, burrosa e cremosa, di colore giallo paglierino; sapore tendenzialmente dolce, intenso. 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.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Grosseto : nei territorio dei comuni di Sorano, Pitigliano, Castell'Azzara e Semproniano (nella Maremma Toscana).	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo semibrado e Stalla Pecore e vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze della macchia mediterranea e foraggi freschi o affienati	
Storia	<p>Il nome del formaggio è ispirato alla vicenda che vide protagonista la pastorella Veronica Nucci. Era il pomeriggio del 19 maggio 1853 e Veronica, che aveva dodici anni, era a pascolare le pecore nella campagna insieme al fratellino Giovanni Battista quando fu testimone della straordinaria apparizione della Madonna. Proprio in quel punto, in località Cerreto, a pochi chilometri da Sorano sulla strada per San Quirico, è stato eretto il piccolo Santuario della Madonna Addolorata.</p> <p>C'è un solo caseificio che oggi produce la Pastorella, e la sua esistenza viene considerata a rischio, così come la sua peculiare lavorazione. Per produrre la Pastorella, ogni anno vengono impiegati circa 100 quintali di latte misto, tra ovino e bovino. Il caseificio fa anche vendita diretta, ma solo per il 10% della produzione, mentre il restante finisce sul mercato all'ingrosso per essere rivenduto in tutta la penisola. Quest'unico caseificio produttore è in realtà una cooperativa di circa 150 allevatori che si sono uniti per tentare di salvare un prodotto tipico e antico della Toscana sotto il nome di Caseificio Sociale di Sorano.</p> <p>L'antica lavorazione e il suo rischio d'estinzione, hanno portato il caseificio produttore a creare una pubblicità in stile anni 30 per cercare di stimolarne il consumo e l'acquisto.</p>		

Descrizione		Pastorella del cerreto di Sorano	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (Pecora e Vacca)	
	Trattamento latte	Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (cm)	n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso con spigoli arrotondati n.d.
Peso	Kg	0,3-0,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	"Buccia", Liscia
	Colore	Rosso, Rosso mattone
	Spessore	Sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Morbida
	Colore	Paglierino
	Struttura	Morbida, Umida, Grassa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco (burro crudo)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Prevalentemente dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Umida, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.) Acqua (%)		~50 - Formaggio grasso 41

Utilizzo		Pastorella del cerreto di Sorano
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola
	In cucina	Non mancano le ricette locali che la vedono protagonista, come le <i>Caramelle alla finocchiona con pastorella di Cerreto</i> , in cui viene preparata la pasta ripiena fatta in casa e poi condita con Pastorella e Finocchiona, oppure i <i>Fagottini gratinati di melanzane con Pastorella</i> , o anche la <i>Zuppa maremmana con Pastorella di Cerreto</i> . Tutte ricette gustose della zona, sconosciute alla maggior parte degli italiani, che meriterebbero un posto in molti ristoranti tipici toscani: un pezzo d'Italia, e di Toscana che rischia di scomparire a causa della globalizzazione, anche culinaria, che esalta solo alcuni prodotti.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi o rossi di medio corpo, giovani
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Pastorella del cerreto di Sorano
Periodo produzione	Tutto l'anno	

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	% q.tà	25÷30	75÷70		
	Provenienza	Allevamento a pascolo sembrado e Stalla			
	Munte	2 munte giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero, Pastorizzato o Crudo			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 72 °C per 15÷20 secondi Può anche essere usato latte crudo purché assolutamente sicuro dal punto di vista microbiologico			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il latte miscelato di mucca e di pecora, viene portato a temperatura di coagulazione mescolandolo continuamente Raggiunta la temperatura si inseriscono in caldaia i fermenti termofili: fermenti liofilizzati, oppure siero innesto (nell'ordine del 3%), mescolando accuratamente ed aspettando 25 minuti perché acidifichino la massa Si aggiunge in caldaia il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	38÷40 °C			
	Tempo (minuti)	25			
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere (3 g/hl)			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione la cagliata viene rotta in granuli della dimensione di un chicco <i>di mais</i> e lasciata compattare sul fondo della caldaia per circa 10 minuti			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta nelle fuscelle senza pressarla Si effettua la stufatura del prodotto per 4 ore, in un ambiente a 35÷40 °C, rivoltando le forme ogni 20 minuti, per espellere il siero Ultimata la stufatura, lasciando le forme in fuscella, si tengono per altre 4-6 ore a temperatura ambiente (20÷25 gradi) facendo rivoltamenti ogni 45 minuti Liberate le forme dagli stampi, si raffreddano per 12 ore in celle per portarle alla temperatura idonea per essere salate La salatura viene effettuata per immersione "in salamoia" al 20%, a temperatura di 12÷13 °C, per 7,5 ore/Kg di prodotto e, alla fine, le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	3 settimane La maturazione avviene in presenza di microflora fungina che contribuisce alla stagionatura del prodotto e gli conferisce le particolari caratteristiche organolettiche			
	°C - UR%	In locali idonei ad una temperatura di circa 10-12 °C			
	Cura forme	Nei primi 8-10 giorni di stagionatura le forme vengono rivoltate ogni 24 ore Successivamente, dopo averle asciugate con un telo pulito e asciutto, le forme vengono trattate con salsa di pomodoro abbastanza concentrata, spalmata prima sullo scalzo e su una faccia e, il giorno dopo, sull'altra faccia. Il trattamento superficiale con la salsa di pomodoro, grazie alla sua acidità, è necessario per impedire alle muffe di attaccare la buccia e la pasta del formaggio. Naturalmente l'utilizzo della salsa di pomodoro sulla superficie delle forme ne determina l'accesa colorazione rossa. La stagionatura viene quindi fatta proseguire fino al raggiungimento del tempo stabilito, rivoltando le forme ogni 24 ore			
Commercializzazione					