

Generalità		Pecorino a latte crudo abbucciato	
Presentazione	<p><b>Pecorino a latte crudo “abbucciato”</b>            E' un formaggio grasso, a pasta cruda, semiduro, di breve o media stagionatura, prodotto da latte ovino intero e crudo. Il nome deriva dalla particolare crosta, che si forma già dopo 20 giorni di stagionatura, leggermente spessa, pulita ed elastica, di colore giallo paglierino e con un'unghia piuttosto marcata su tutto il bordo. Le caratteristiche gusto-olfattive fra le varie produzioni di questo formaggio possono non essere omogenee perché dipendono, ovviamente, dal periodo in cui avviene la produzione, ma soprattutto dall'utilizzo esclusivo di latte crudo prodotto in ogni singola azienda e quindi proveniente da diverse zone. La mancata pastorizzazione del latte permette di sfruttare al meglio le qualità gusto-olfattive caratteristiche del latte crudo utilizzato. Si presenta con forma cilindrica, a facce piane o leggermente convesse del diametro di 10÷15 cm, scalzo leggermente convesso di 5÷15 cm, con peso di 0,8÷1,5 Kg. La pasta, morbida, elastica e solubile, è di colore variabile dal bianco-latte al paglierino in base alla stagionatura e presenta una minuta occhiatura irregolare dovuta all'impiego di latte crudo. Ha un sapore dolce con finale leggermente amaro, pungente e un aroma con riconoscimenti di tipo lattico (lattico cotto, burro fuso), vegetale (sottobosco, erba, fieno, foglia secca) e leggero animale (pecora, cuoio). Viene prodotto nelle tipologie: <b>fresco</b> (30 giorni) e <b>stagionato</b> (60 giorni). È un formaggio da tavola che, come tutti i formaggi toscani, viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi. È un prodotto “a rischio” di sopravvivenza a causa delle poche aziende che lo producono.</p>		
	Riconoscimenti	PAT	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di <b>Arezzo</b> : nei territori dell'Aretino, del Casentino, del Valdarno e della Valtiberina	
	Tipologie	Conosciuto anche come “ <b>Abbucciato aretino</b> ”	
		<b>Fresco</b>	<b>Stagionato</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo semi-brado	
	Alimentazione	Foraggi freschi e fieni di qualità dei pascoli della zona, eventualmente integrati da granella di cereali e leguminose.	
Storia	<p>Il termine “abbucciato” che qualifica il formaggio deriva dal fatto che la crosta si presenta spessa ed elastica, già ben formata dopo 20 giorni di stagionatura.</p> <p>Il consumo di questo pecorino è attestato dall' XI secolo in alcuni scritti custoditi dai monaci Camaldolesi dell'Eremo di Camaldoli, nel Casentino, e la sua tecnica di produzione è tramandata da varie generazioni.</p> <p>Il prodotto è venduto totalmente in zona, la maggior parte a negozi locali e una piccola parte direttamente nelle poche aziende che lo producono.</p> <p>Dal 2006 si è costituito il “<i>Consorzio Abbucciato Aretino</i>” che si è dotato di un disciplinare molto rigido che va rispettato per poter impiegare il marchio collettivo del Consorzio.</p>		

Descrizione		Pecorino a latte crudo abbucciato	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte ovino, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero e Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	

	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane o Leggermente convesse ø 10-15	
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto o Leggermente convesso 5÷15	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,8-1,5	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia, Edibile	
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile	Leggermente spessa
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Elastica	Leggermente dura, Abbastanza elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-latte.	Giallo tenue
		Unghia ben visibile, di colore giallo-bruno più o meno intenso (secondo stagionatura)	
	<b>Struttura</b>	Tenera, Elastica, Poco compatta, Umida	Leggermente dura, Abbastanza Elastica, Poco compatta, Leggermente umida
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Abbastanza diffusa, tipica nell'uso di latte crudo, ma variabile da zona a zona di produzione Irregolare Fine Abbastanza regolare	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse	Medio-basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Burro, Erbaceo (erba)	Burro fuso, Vegetale (fieno, sottobosco, foglia secca), Leggero animale (pecora, cuoio)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Prevalentemente dolce con una nota finale amarognola	
<b>Sensazioni Trigeminale</b>			Leggermente pungente
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Elastica, Poco solubile	Leggermente dura, Poco Elastica, Grassa
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino a latte crudo abbucciato</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, servito tal quale o accompagnato da insalate fresche, anche di frutta fresca e matura
	<b>In cucina</b>	n.a.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Rosso, del territorio, abbastanza giovane, di medio corpo
	<b>Miele-Confetture</b>	Spesso in abbinamento a miele e frutta secca
	<b>Pane</b>	Tradizionale toscano "Sciapo"

<b>Produzione</b>		<b>Pecorino a latte crudo abbucciato</b>
<b>Periodo produzione</b>		Febbraio ÷ Novembre

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> </ul>	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	Una o più			
	Trattamenti Fisici	Il latte può essere refrigerato, ma va lavorato entro 24 ore			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Può essere utilizzato un siero-innesto			
	Preparazione	Il latte, filtrato con teli o setacci, viene portato alla temperatura di coagulazione, gli viene eventualmente aggiunto il siero-innesto e, successivamente, il caglio			
<b>Coagulazione</b>	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	36 °C			
	Tempo	~40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, o Caglio aziendale			
<b>Rottura coagulo</b>	Dimensione	A dimensione di <i>chicco di riso</i> , con uno spino di legno			
<b>Cottura</b>		n.a.			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		<p>La massa in caldaia viene lasciata riposare alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della caldaia</p> <p>Il coagulo, estratto a mano dal fondo del calderone in rame rivestito, viene tagliato in pezzi con un coltello, inserito negli stampi (fuscelle di plastica o fascere di legno nel cui fondo viene inserita la <i>placca di caseina</i>, un'etichetta numerata, progressiva, con il codice dell'azienda, che si ingloba quindi nella forma ed è edibile) e pressato a mano per eliminare il siero</p> <p>Dopo qualche ora di riposo necessaria per consolidarsi, le forme vengono tolte dalle fascere e, per facilitare la formazione della crosta, possono essere immerse per alcuni minuti in siero caldo</p> <p>La salatura "a secco" (a volte "in salamoia") delle forme viene effettuata lo stesso giorno della produzione del formaggio che, successivamente viene avviato alla stagionatura</p>			
<b>Stagionatura</b>	Tempo	≥ 30 giorni	≥ 60 giorni		
	°C - UR%	In cantina fresca, su assi di legno di abete			
	Cura forme	n.d.			