

Generalità		Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena	
Presentazione	<p>Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena Formaggio grasso, a pasta cruda e semidura, di media stagionatura, prodotto da latte ovino intero e crudo, coagulato con caglio di agnello o vitello o coagulante vegetale ricavato dal fiore del cardo selvatico. Lavorazione latte crudo si mantiene viva la sua naturale flora microbica e non si perdono gli aromi volatili che, rimanendo disciolti nel latte, conferiscono al formaggio gusti e profumi delle erbe dei prati su cui pascolano le greggi. Nella caseificazione si interviene facendo scaldare il latte quel minimo che basta per portarlo a temperatura di cagliata aggiungendogli, eventualmente, un latte-innesto preparato con lo stesso latte per favorire la caseificazione, caglio e sale. La tecnica della lavorazione a crudo ha tradizione secolare, è usata in piccole produzioni artigianali e raramente viene adottata in grandi produzioni commerciali. Il prodotto si presenta con forma cilindrica a facce piane di diametro di 16÷18 cm, con scalzo convesso di 8÷10 cm e spigolo arrotondato e peso di ~ 1,5 Kg. La crosta, trattata con olio d'oliva, è abbastanza morbida ed elastica, liscia, di colore giallo paglierino; la pasta è leggermente dura, poco elastica, poco solubile, di colore giallo paglierino chiaro; le caratteristiche gusto-olfattive sono quelle tipiche del formaggio pecorino: sapido al gusto, acidulo, con riconoscimenti di lattico cotto, erbaceo e animale; la stagionatura minima è di 60 giorni. I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori. Prodotto idoneo per i vegetariani quando lavorato con coagulante vegetale. È un formaggio molto versatile con utilizzo sia "da tavola" che "da cucina" e, come tutti i pecorini toscani, viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Siena : nel territorio montano della provincia	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo brado o semi-brado Pecore di razze varie stanziate nel territorio (Massese, Comisana, ...)	
	Alimentazione	Foraggi freschi e fieni di qualità dei pascoli della zona, eventualmente integrati da granella di cereali e leguminose.	
Storia	<p>Il pecorino a latte crudo deve la sua tradizionalità alla qualità del latte ottenuto da ovini allevati al pascolo e alla tecnica di produzione a latte crudo e a pasta cruda che mantiene le caratteristiche organolettiche del latte di animali alimentati con foraggi freschi ed erbe spontanee delle colline senesi.</p> <p>Nei secoli scorsi questo formaggio è stato l'alimento principale delle famiglie nelle mezzadrie della provincia di Siena, che producevano direttamente il pecorino così la particolare tecnica di trasformazione è rimasta invariata nel tempo. Dopo lo spopolamento delle campagne negli anni '60 si sono insediati i pastori sardi ai quali va il merito di aver apportato qualità e nuova produttività a zone del territorio senese già altamente vocate alla pastorizia, riuscendo a fondere nella produzione casearia due culture diverse.</p> <p>Circa metà della produzione annua è venduta in zona, la rimanente nel resto della Toscana e, una piccola percentuale, altrove in Italia.</p>		

Descrizione		Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero e Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 16÷18
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso, con spigolo arrotondato 8÷10
Peso	Kg	~1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Moderatamente sottile
	Consistenza	Abbastanza Morbida, Abbastanza Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza tenera, Leggermente elastica, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Leggera (possibile) Irregolare Fine Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medio-basse
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Animale (pecora), Erbaceo (fieno), Fruttato (frutta secca, leggero)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido, Leggermente acidulo
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente dura, Poco elastica, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, molto gradevole accompagnato da frutta matura (pere, fichi). Si accompagna bene con il pane toscano senza sale, con le famose patate anche queste della nostra montagna, che alcuni di questi pastori coltivano. In passato, patate lesse e formaggio era un pasto usuale per i pastori e contadini del posto: povero ma nutriente, che fa il paio con il tipico pasto dei pastori delle montagne del Nord Italia che spesso non avevano altro che polenta e formaggio. In genere il Pecorino si mangia con il <i>pane toscano</i> (senza sale), con la polenta, con le patate lesse, con le pere e con i <i>necci</i> , le caratteristiche frittelle di farina di castagne cotte sui "testi" arroventati sul fuoco
	In cucina	Il prodotto, eventualmente dopo passaggio in forno o sulla griglia, può essere utilizzato per insaporire e completare ricette locali
Abbinamenti	Vino	Rossi locali, di buon corpo, armonici, maturi e caldi
	Miele-Confetture	Miele di acacia, specialmente di produzione locale
	Pane	Pane toscano (senza sale)

Produzione		Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	Una o più munte, ma lavorato entro le 36 ore			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Latto-innesto aziendale			
	Preparazione	Il latte viene filtrato, versato in una caldaia in rame stagnato, portato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, gli vengono aggiunti il latto-innesto e il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	30÷37 °C			
	Tempo	35÷55 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello, Vitello o Coagulante vegetale (ricavato dal fiore del cardo selvatico)			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , con lo spino			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		<p>La massa viene lasciata riposare alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della caldaia</p> <p>Il coagulo, estratto dalla caldaia, viene inserito in stampi cilindrici che vengono sottoposti a "stufatura" fino a 36 ore, in ambiente caldo e umido per eliminare il siero contenuto</p> <p>Le forme, una volta asciugate, vengono salate "a secco" e avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni			
	°C - UR%	In ambienti freschi, su tavole di legno			
	Cura forme	<p>Durante la stagionatura le forme vengono unte con olio di oliva per impedire che la crosta diventi rigida e per rendere meno intenso il processo di essiccazione</p> <p>Al termine del periodo di stagionatura si procede al lavaggio e alla spazzolatura delle forme per togliere il grasso eventualmente formatosi durante la stagionatura</p>			