

Generalità		Pecorino del Casentino	
Presentazione	<p>Pecorino del Casentino Formaggio grasso, a pasta cruda e dura, di breve o media stagionatura, prodotto da latte ovino intero, crudo o pastorizzato, coagulato con caglio di agnello, prodotto in provincia di Arezzo, in particolare nel Casentino. La tecnica della lavorazione a latte 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 15÷22 cm, con scalzo leggermente convesso di 6÷10 cm. Il formaggio da consumare fresco, con stagionatura minima di 20 giorni (in genere però il prodotto viene consumato dopo 30÷45 giorni), ha peso di circa 1 Kg, crosta abbastanza morbida di colore bianco o paglierino chiaro, pasta tenera e compatta, gusto dolce e acidulo, aroma delicato (lattico fresco, yogurt). Quello stagionato, con stagionatura di almeno 4 mesi, ha peso di circa 2,5 Kg, crosta abbastanza dura di colore marrone chiaro, pasta di colore giallo paglierino con occhiatura di dimensione fine, regolarmente distribuita, gusto sapido, aroma intenso (lattico cotto, erbaceo, animale), più o meno piccante a seconda del grado di stagionatura. Il pecorino del Casentino si contraddistingue per la sua sapidità, con aromi di erbe e fiori di montagna, derivati dalla qualità del latte prodotto da ovini allevati in particolari condizioni pedoclimatiche: i mesi di primavera-estate sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori (è particolarmente apprezzato quello di maggio). È un formaggio molto versatile con utilizzo sia "da tavola" che "da cucina". Il prodotto fresco si accosta a vini bianchi, mentre quello stagionato a vini rossi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Arezzo : nel territorio del Casentino	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo brado o semi-brado Pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Foraggi freschi e fieni di qualità dei pascoli della zona, eventualmente integrati da granella di cereali e leguminose.	
Storia	<p>Formaggio che è parte della storia del territorio. La sua tecnica di produzione si tramanda di generazione in generazione. Oggi viene proposto per lo più da piccole aziende.</p> <p>La tradizionalità di questo formaggio, che si contraddistingue per la sua sapidità, è legata soprattutto alla qualità del latte, prodotto da ovini allevati in particolari condizioni pedoclimatiche.</p> <p>È difficile specificare il numero esatto di produttori di Pecorino del Casentino perché sono sparsi in un comprensorio costituito da 13 Comuni (Bibbiena, Capolona, Castel Focognano, Castel San Niccolò, Chitignano, Chiusi della Verna, Montemignaio, Ortignano Raggiolo, Poppi, Pratovecchio, Stia, Subbiano, Talla), così come è molto difficoltoso stimare la produzione annua dell'intero comprensorio.</p> <p>La produzione è a livello familiare, tranne quella proveniente da un caseificio cooperativo presente nel comune di Talla.</p>		

Descrizione		Pecorino del Casentino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 15÷22	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso, con spigolo arrotondato (talvolta) 6÷10	
Peso	Kg	1,0	2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	A buccia di arancia	
	Colore	Bianco÷Giallo paglierino chiaro	Giallo dorato÷Marrone chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile	Leggermente spessa
	Consistenza	Morbida, Abbastanza Elastica	Dura, Abbastanza rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino Con unghia nel sotto-crosta
	Struttura	Abbastanza tenera, Leggermente elastica, Untuosa	Leggermente dura, Poco elastica, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa (specialmente con latte crudo) Irregolare Abbastanza fine (a "occhio di pernice") Regolare	
	Intensità e Persistenza	Medio-basse÷Medie	Medio-alte
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico fresco, Yogurt, Leggero Animale (pecora), Erbaceo (fieno)	Lattico cotto, Animale (pecora), Erbaceo (fieno), Fruttato (frutta secca)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente acidulo, Leggermente amaro (se a latte crudo)	Sapido
Sensazioni Trigeminale		n.a.	Più o meno piccante a seconda del grado di stagionatura
Struttura (in bocca)		Tenera, Leggermente elastica, Grumosa, Poco solubile	Abbastanza dura, Poco elastica, Granulosa, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso	

Utilizzo		Pecorino del Casentino	
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, condito con olio d'oliva e con verdure fresche, o accompagnato da frutta matura (pere, fichi), miele e pane toscano senza sale	
	In cucina	Eventualmente dopo passaggio in forno o sulla griglia, può essere utilizzato per insaporire e completare ricette locali	Grattugiato è un ottimo condimento per la pasta
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi	Vini rossi
	Miele-Confetture	Miele di acacia	Melata di bosco, Miele di castagno
	Pane	Pane toscano (senza sale)	

Produzione		Pecorino del Casentino	
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre I mesi di primavera-estate sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori (è	

		particolarmente apprezzato quello di maggio)			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	Una munta			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici (se si utilizza latte pastorizzato)			
	Preparazione	Il latte viene filtrato, versato in una caldaia/vasca, portato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, gli vengono aggiunti gli eventuali fermenti lattici e il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	20÷25 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , con lo spino, o le attrezzature della vasca			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	La massa viene lasciata riposare alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della caldaia Il coagulo, estratto dalla caldaia, viene inserito nelle fucelle dove viene leggermente pressato a mano			
	Stufatura	Le forme ancora nelle fucelle vengono sottoposte a "stufatura" ad una temperatura costante di 40÷45 °C per fare sgrondare il siero. Durante questa fase la cagliata viene rovesciata più volte per accelerare lo sgocciolamento e conferire al formaggio forma regolare I contenitori vengono lasciati a spurgare per 24 ore su banchi di sgocciolamento, in modo da eliminare il siero			
	Salatura	Le forme, una volta asciugate, vengono salate "a secco" cospargendole di sale grosso su tutta la superficie esterna, oppure immerse "in salamoia" Dopo una breve sosta per farle asciugare vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo (giorni)	20÷30 O non appena si è formata la crosta	~120		
	°C - UR%	In celle frigorifere, o in locali freschi (cantine), con le forme appoggiate su assi di legno			
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono rovesciate a mano varie volte			