

Generalità		Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore	
Presentazione	<p>Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore Formaggio grasso, a pasta cruda, semidura, di media stagionatura, prodotto da latte ovino intero, pastorizzato, coagulato con caglio di vitello. Il latte impiegato proviene da ovini di razze autoctone (in particolare la Massese) allevati nel territorio del Parco secondo le regole della pastorizia tradizionale. La tecnica di produzione è rimasta invariata da parecchi anni. La selezione delle razze, la cura nell'alimentazione del bestiame e il processo di stagionatura su assi di legno conferiscono al pecorino del Parco un sapore particolare (più dolce rispetto agli altri pecorini) e una qualità molto alta. Il prodotto si presenta con forma cilindrica a facce piane di diametro di 20 cm, con scalzo leggermente convesso o convesso e peso di ~2 Kg. La crosta è abbastanza dura, di colore bianco o marrone chiaro; la pasta è morbida, compatta, di colore bianco o paglierino chiaro; le caratteristiche gusto-olfattive sono molto simili a quelle tipiche del formaggio pecorino: acidulo, con riconoscimenti di lattico cotto, erbaceo e animale, ma più dolce degli altri pecorini della Regione; la stagionatura minima è di 60 giorni. I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori. È un formaggio "da tavola" che viene tradizionalmente abbinato a vini rossi locali, maturi, di medio corpo, freschi, poco caldi.</p>		
Riconoscimenti	PAT		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Pisa : nel territorio dei comuni di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo brado o semi-brado Pecore di razze autoctone (in particolare la Massese) allevati nel territorio del Parco secondo le regole della pastorizia tradizionale	
	Alimentazione	Principalmente con foraggi ricavati dai pascoli del territorio, ma integrati con altri prodotti (al massimo fino al 20%)	
Storia	<p>La tecnica di produzione, tramandata di generazione in generazione, è rimasta invariata da parecchi anni. La selezione delle razze, la cura nell'alimentazione del bestiame e il processo di stagionatura su assi di legno conferiscono al pecorino del Parco un sapore particolare (più dolce rispetto agli altri pecorini) e una qualità molto alta.</p> <p>Questo Pecorino viene prodotto in un'ampia zona e in quantità rilevanti, a differenza di altri formaggi da latte ovino della Toscana.</p> <p>La quantità annua prodotta è di circa 3000 forme, vendute sia in zona (vendita diretta), sia nel resto della regione e d'Italia.</p>		

Descrizione		Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero e Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
Geometria forma	Conten. Grasso	Grasso	
	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Convesso o Convesso variabile
Peso	Kg	~2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Leggermente rugosa
	Colore	Bianco o Marrone chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza Dura, Poco Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Paglierino chiaro
	Struttura	Leggermente dura, Leggermente elastica, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Leggera Irregolare Non omogenea Irregolare
	Odore / Aroma	
	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo (erba, fieno), Animale (pecora, leggero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce, Leggermente acidulo
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente dura, Poco elastica, Compatta, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Antipasto o dessert molto gradevole si consuma con frutta fresca (pere, mele, uva, ...)
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Rossi locali, maturi, di medio corpo, freschi, poco caldi
	Miele-Confetture	Particolarmente interessante è l'abbinamento con " <i>Miele di spiaggia</i> " (altro prodotto PAT del Parco di Migliarino), ottenuto dai fiori di <i>Elicriso</i> (arbusto molto comune delle <i>garighe costiere</i> che crescono in luoghi rocciosi, poco evoluti, spiagge, con fioritura da luglio ad agosto)
	Pane	Pane toscano (senza sale)

Produzione		Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono formaggi migliori			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo Il Pecorino del Parco, prodotto in moderni caseifici, utilizza solo latte proveniente da ovini allevati all'interno del comprensorio secondo le regole della pastorizia			

		tradizionale ed attentamente controllati sotto il profilo igienico sanitario.
	Munte (n° e frequenza)	2, giornaliera
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici, o Latto-innesto aziendale
	Preparazione	Il latte viene portato alla temperatura di 35 °C, centrifugato a 7000 giri/min per eliminare le piccole impurità' e poi pastorizzato. Dopo averlo messo in caldaia e riportato a temperatura di coagulazione, gli vengono aggiunti i fermenti lattici, o il latte-innesto e il caglio
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	35 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> Dopo esser stata rotta, la cagliata viene scaldata a vapore e riportata alla temperatura di 35 °C, lasciandola riposare alcuni minuti per consentire alla pasta di depositarsi sul fondo della caldaia
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	La pasta, dopo l'estrazione, viene accomodata in fucelle cilindriche di plastica
	Stufatura	Vengono sottoposte a "stufatura" per favorire la fuoriuscita del siero, in appositi locali caldi e umidi, per 48 ore, su supporti di legno
	Salatura	Tolte dalle fucelle e una volta asciugate, le forme vengono salate "a secco" e avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	~ 60 giorni
	°C - UR%	In celle a temperatura e umidità controllate, su tavole di legno
	Cura forme	

μπ