

Generalità		Pecorino delle cantine di Roccalbegna	
Presentazione	<b>Pecorino delle cantine di Roccalbegna</b> Formaggio grasso, semistagionato, a pasta cruda, semidura o dura, prodotto da latte ovino intero, pastorizzato, coagulato con caglio di vitello, stagionato in cantine scavate nella roccia che grazie al loro clima umido e fresco favoriscono lo sviluppo di muffe nobili e conferiscono al prodotto sapore e consistenza particolari e caratteristici. Il formaggio si presenta con forma cilindrica di dimensioni variabili, a facce piane, scalzo diritto o leggermente convesso e peso variabile. Invecchiato almeno 4 mesi, ha crosta dura, di color ambrato, macchiata da residui di muffe, talvolta trattata con morchia di olio d'oliva, o cenere, o conserva di pomodoro, o affinata con foglia di noce o di castagno, o con fieno, o con vinaccia; pasta abbastanza dura, di colore giallo paglierino, compatta e rigida ma molto solubile, con sapidità e dolcezza lunghe e persistenti; intensità e persistenza olfattiva medie, con riconoscimenti di lattico cotto, vegetale (erba, muffa, o dei prodotti del trattamento). I mesi di primavera e autunno sono quelli in cui si ottengono i formaggi migliori. È un ottimo formaggio "da tavola", utilizzato in antipasti o dessert in abbinamento con verdura o frutta fresche e spesso accompagnato al miele di castagno locale. Predilige vini rossi, strutturati, armonici e abbastanza caldi.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di <b>Grosseto</b> : territorio del comune di Roccalbegna (borgo medievale alle pendici del Monte Amiata) e nei comuni limitrofi.	
	Tipologie	Conosciuto anche come " <b>Pecorino di cantina</b> "	
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo semi-brado Pecore di razze varie, allevate in Maremma secondo le regole della pastorizia tradizionale	
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli naturali della zona	
Storia	<p>Roccalbegna è un borgo rurale dell'alta valle del fiume Albegna, punto di passaggio e sosta tra la Maremma e la montagna per i pellegrini che, nel medioevo, si muovevano lungo la via romana di montagna e la via del sale, oppure per quelli che da Talamone, sulla costa, risalivano la via Francigena. In tempi più recenti Roccalbegna è stata terra di sosta di pastori transumanti tra il Casentino e la Maremma.</p> <p>L'urbanizzazione di Roccalbegna sotto il dominio senese risale alla fine del 1200, con la costruzione di nuove abitazioni nel borgo a coloro che accettavano di andare ad abitarle, con l'assegnazione di lotti di terreno di 10x12 braccia da coltivare fuori le mura. Il tipo di urbanizzazione di Roccalbegna prevedeva la casa in paese e l'appezzamento per la coltivazione fuori le mura, dotato di rimessa per gli attrezzi ma attrezzato, alla bisogna, per il pernottamento. La casa in paese era sempre dotata di deposito per i frutti della terra con ambienti costruiti leggermente sotto il livello di strada, a cui si accedeva da alcuni gradini, nella parte posteriore dell'edificio e privi di finestre. I Rocchigiani producevano il pecorino che veniva stagionato nelle cantine dal clima particolare, utilizzandolo in parte per il sostentamento della propria famiglia o della popolazione locale e, in parte, per essere venduto.</p> <p>Da allora le tecniche di produzione sono rimaste pressoché immutate. Solo pochi attrezzi di supporto, risultato della moderna tecnologia e del passare del tempo, sono cambiati. La tradizionale tecnica di produzione, il microcosmo di questa particolare realtà, uniti al clima umido e fresco delle cantine quasi sempre scavate nella roccia, conferiscono al formaggio un sapore e una consistenza ineguagliabili.</p> <p>Questi antichi metodi di lavorazione e stagionatura del pecorino sono stati ripresi e adottati da un caseificio di Roccalbegna.</p> <p>È prodotto e stagionato in cantina principalmente da un caseificio locale e occasionalmente da alcuni dei pastori della zona. La quantità prodotta è mediamente di circa 2000 forme l'anno con una potenzialità fino a 5000 forme. La vendita è prevalentemente locale e regionale, con un 10% di interesse in Italia. I canali di vendita fino ad oggi sviluppati sono la vendita diretta in azienda, ma è richiesto anche in aziende agrituristiche, ristoranti e negozi.</p>		

Descrizione		Pecorino delle cantine di Roccalbegna	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	

	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Affinato (facoltativo)
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø variabile
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto o Leggermente convesso variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	Variabile (generalmente di 1,0÷2,0 Kg)
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita o Trattata
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia, Untuosa, con molte muffe bianche e grigie di cantina Può essere trattata con morchia di olio d'oliva, o cenere, o conserva di pomodoro, o affinata con foglia di noce o di castagno, o con fieno, o con vinaccia
	<b>Colore</b>	Ambrato, o adeguato al trattamento effettuato
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Rigida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Abbastanza dura, Abbastanza Compatta
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada Tondeggiante Fine Irregolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Vegetale (muffa) e, se affinato, si aggiunge il Vegetale del trattamento (foglia di noce o di castagno, o fieno, o vinaccia)
	<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro
<b>Sapidità e Dolcezza lunghe e persistenti</b>		
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggermente piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza duro, Friabile, Molto Solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Pecorino delle cantine di Roccalbegna</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, utilizzato in antipasti o dessert in abbinamento con verdure fresche, spesso accompagnato al miele del territorio.
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Rossi, strutturati, armonici e abbastanza caldi
	<b>Miele-Confetture</b>	Confettura di cipolla, Miele di castagno

	Pane	Pane "toscano" (senza sale)
--	------	-----------------------------

Produzione		Pecorino delle cantine di Roccalbegna			
Periodo produzione		Tutto l'anno 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	Pascolo semi-brado Proveniente da ovini di razze varie, allevati esclusivamente in Maremma secondo le regole della pastorizia tradizionale			
	Munte (n° e frequenza)	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il latte viene versato in una caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	~37 °C			
	Tempo	20÷25 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , con uno spino di legno			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura, Stufatura, Salatura	Il coagulo viene estratto e disposto manualmente in stampi cilindrici di legno senza fondo e " <i>pigiato</i> " (ossia pressato manualmente nello stampo) per favorire la fuoriuscita del siero La salatura è manuale e fatta esclusivamente "a secco" Tolte dagli stampi e una volta asciugate le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 4 mesi			
	°C - UR%	1 mese in cella a temperatura controllata 3 mesi nelle cantine di Roccalbegna, a temperatura ed umidità naturale			
	Cura forme	Per la stagionatura la forma viene posizionata su assi di legno di abete e, periodicamente, lavata, spazzolata e la crosta viene pulita con un coltello A circa 60 giorni di stagionatura può essere effettuato il trattamento superficiale delle forme, con <i>morca</i> (morchia di olio d'oliva), o cenere, o conserva di pomodoro, o affinatura con foglia di noce o di castagno, o con fieno, o con vinaccia			
Nota	<p>Nel passato il latte veniva versato in un recipiente appeso al camino ("<i>caldaia</i>") e scaldato sul focolare a fuoco moderato</p> <p>La temperatura giusta veniva valutata immergendo un dito nel latte, poi veniva aggiunto il caglio e il tutto si lasciava riposare per circa 40 minuti</p> <p>Il latte coagulava e, per valutare se era al punto giusto, si immergeva nuovamente la mano nel recipiente</p> <p>Una volta raggiunta la giusta consistenza il coagulo veniva rotto con la "<i>chiogola</i>" o "<i>spino</i>", un bastone alla cui sommità venivano fissati degli spunzoni</p> <p>Si lasciava depositare il coagulo sul fondo della caldaia e, in seguito, lo si estraeva con le mani e lo si metteva in un recipiente la "<i>cascina</i>", spremendolo manualmente per la fuoriuscita del siero</p> <p>Appena pronta la forma veniva sciacquata e salata su un lato e la mattina seguente sull'altro</p> <p>Il terzo giorno la forma veniva tolta dalla cascina e portata nella la cantina dove veniva stagionata</p>				