

| Generalità | | Pecorino delle colline senesi | |
|-----------------|--|--|-------------------|
| Presentazione | <p>Pecorino delle colline senesi Formaggio grasso, fresco o semistagionato, a pasta cruda, semidura, prodotto da latte ovino intero, termizzato, coagulato con caglio di agnello. La tradizionalità del pecorino delle Colline Senesi è legata alla particolare tecnica di trasformazione che è rimasta invariata nel tempo e che prevede la stagionatura su assi di abete che influiscono sulla tipicità di questo formaggio. Tra le produzioni tradizionali agroalimentari della Toscana è il formaggio più conosciuto e commercializzato anche fuori del territorio, grazie alla notevole presenza di greggi in questa parte collinare della regione. Il formaggio si presenta con forma cilindrica, a facce piane del diametro di 12÷18 cm, con scalzo leggermente convesso di 5÷8 cm e peso di 1,0÷2,0 Kg; è commercializzato in due diverse tipologie legate al tempo di stagionatura e con caratteristiche organolettiche abbastanza diverse. Il prodotto "fresco", stagionato circa 20 giorni, ha crosta morbida ed abbastanza elastica, di colore bianco o paglierino chiaro; pasta tenera, di colore bianco-paglierino, dolce e leggermente acidula, con note aromatiche piuttosto leggere e di tipo lattico. Quello "stagionato", invece, invecchiato almeno 60 giorni, ha crosta dura, di color giallo bruno o marrone; pasta abbastanza dura e friabile, di colore giallo paglierino; gusto sapido e piccante; intensità e persistenza olfattiva medie, con riconoscimenti di lattico cotto, vegetale (erba), animale (vello di pecora). Come formaggio da tavola viene utilizzato in antipasti o dessert in abbinamento con frutta fresca (pere, uva), spesso accompagnato al miele locale, oppure abbinato a salumi del territorio; nella versione "stagionato", può essere grattugiato sulla pasta, o come ingrediente di ricette del territorio. Il tipo fresco si abbina con vini giovani, sia bianchi che rossi, di medio corpo, poco caldi; quello stagionato predilige vini rossi, armonici, maturi, di medio corpo, abbastanza caldi.</p> | | |
| | Riconoscimenti | PAT | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Toscana | |
| | Province-Zona | Provincia di Siena : nei territori del Chianti, delle Crete, della Val d'Elsa e della Val d'Orcia | |
| | Tipologie | Fresco | Stagionato |
| Allevamento | Tipo | Allevamento con pascolo semi-brado Pecore di razze varie, allevate nel territorio secondo le regole della pastorizia tradizionale. La pecora Sarda, particolarmente adatta alla produzione di latte, ha dapprima affiancato e poi soppiantato le razze esistenti sul territorio | |
| | Alimentazione | Foraggi verdi o affienati ed erbe aromatiche spontanee provenienti da pascoli del territorio La conformazione del territorio si contraddistingue per la presenza spontanea di erbe aromatiche, fra tutte l'assenzio, che rendono il formaggio unico e riconoscibile | |
| Storia | <p>Il nome <i>cacio</i> che in Toscana si usa per indicare il formaggio pecorino, è la più significativa testimonianza dell'antichità della presenza del formaggio sulle tavole; infatti, il termine deriva dal latino "<i>caseus</i>", successivamente sostituito quasi in tutta Italia dal termine "<i>formaticum</i>", risalente invece all'epoca medioevale. Il cacio, precisamente il pecorino, si diffonde in Toscana fin da epoca etrusca e gli Etruschi erano infatti esperti allevatori di bestiame e ottimi agronomi. In epoca più moderna, in queste zone, vivevano esclusivamente pecore di razza <i>Senese</i> e <i>Valdorciana</i>, ma dal 1960 l'arrivo dei pastori sardi con le loro greggi di pecore <i>Sarda</i> ha dato una svolta decisiva all'allevamento perché ha permesso di fondere tecniche e tradizioni. Attualmente, le pecore presenti appartengono al 94% alla razza Sarda.</p> <p>La tradizionalità del <i>Pecorino delle colline senesi</i> è legata alla particolare tecnica di trasformazione, che è rimasta invariata nel tempo e che prevede l'utilizzo di attrezzi e utensili particolari (quali le assi di legno di abete per la stagionatura), che influiscono sulla tipicità di questo formaggio.</p> <p>Tra le produzioni tradizionali agroalimentari, è il formaggio toscano più conosciuto anche fuori del territorio di produzione, con una tecnica casearia tramandata di generazione in generazione e una produzione conservata anche grazie alla massiccia presenza di greggi in questa parte collinare della regione.</p> <p>Questo pecorino viene prodotto da numerose aziende agricole e caseifici della provincia di Siena, ma è difficilmente stimabile un quantitativo medio annuo. La quantità di latte che viene lavorata annualmente ammonta a circa 1000 tonnellate. Il prodotto si vende nella zona di produzione, negli altri mercati della Toscana e nel resto d'Italia; una piccola parte del prodotto viene anche esportato, prevalentemente in Europa e negli Stati Uniti. I clienti abituali sono, in genere, i negozi locali e i grossisti.</p> <p>Tra gli eventi legati alla valorizzazione del prodotto va senz'altro ricordata la "<i>Fiera del Cacio</i>" che si tiene annualmente a Pienza la prima domenica di settembre.</p> | | |
| Descrizione | | Pecorino delle colline senesi | |
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Formaggio | |

| | | | |
|---------------------------------|--|---|--|
| | Materia prima | Latte, Sale | |
| | Lattifera | Pecora | |
| | Trattamento latte | Intero e Termizzato | |
| | Temperatura Cagliata | Crudo | |
| | Umidità pasta | Semiduro | |
| | Tecnologia | n.a. | |
| | Stagionatura | Fresco | Semistagionato |
| | Conten. Grasso | Grasso | |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico | |
| | Facce Dimensioni (cm) | Piane Ø 12÷18 | |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Diritto o Leggermente convesso 5-8 | |
| Peso | Kg | 1,0÷2,0 | |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita | |
| | Aspetto | Abbastanza liscia, con residui di colonie di muffe | |
| | Colore | Giallo paglierino | Giallo-bruno ÷ Marrone |
| | Spessore | Sottile | Leggermente spessa |
| | Consistenza | Morbida, Abbastanza Elastica | Abbastanza Dura, Poco Elastica |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco-paglierino | Giallo paglierino più o meno intenso |
| | Struttura | Morbida, Compatta, Untuosa | Abbastanza dura, Compatta, Friabile |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Rada Irregolare Piccola Irregolare | |
| Odore / Aroma | Intensità e Persistenza | Medio-basse | Medie |
| | Riconoscimenti | Lattico fresco, Yogurt, Leggero Vegetale (erba) | Lattico cotto, Burro, Vegetale (erba), Animale (pecora), Fruttato (frutta secca) |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Leggermente acidulo, Sapido | Leggermente Salato |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. | Leggermente piccante |
| Struttura (in bocca) | | Tenera, Compatta, Leggermente elastica, Globosa, Poco solubile | Abbastanza dura, compatta, Poco elastica, Leggermente friabile, Moderatamente solubile |
| Grasso (% s.s.) | | n.d. - Formaggio grasso | |
| Utilizzo | | Pecorino delle colline senesi | |
| Utilizzo | In tavola | Come formaggio da tavola viene utilizzato in antipasti o dessert in abbinamento con frutta fresca (pere, uva), spesso accompagnato al miele locale, oppure abbinato a salumi del territorio | |

| | | | |
|-------------|------------------|---|---|
| | In cucina | Nella versione "stagionato", può essere grattugiato sulla pasta, o come ingrediente di ricette del territorio | |
| Abbinamenti | Vino | Vini giovani, sia bianchi che rossi, di medio corpo, poco caldi | Vini rossi armonici, maturi, di medio corpo, abbastanza caldi |
| | Miele-Confetture | Miele del territorio | |
| | Pane | Pane "toscano" (senza sale) | |

| Produzione | | Pecorino delle colline senesi | | | |
|-------------------------------------|---|--|--|-------|--------|
| Periodo produzione | | Marzo ÷ Agosto | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | | 100 | | |
| | Provenienza | Pascolo semi-brado Proveniente da pecore di razza Sarda, allevate all'interno del comprensorio secondo le regole della pastorizia tradizionale | | | |
| | Munte (n° e frequenza) | Due (serale, mantenuta refrigerata, e mattutina fresca) | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Termizzato | | | |
| | Aggiunte | Fermenti lattici | | | |
| | Preparazione | Il latte delle due munte viene riunito e sottoposto a un trattamento termico a 68 °C per circa 20 minuti; successivamente viene versato in caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e gli vengono aggiunti i fermenti lattici e il caglio | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Presamica | | | |
| | Temperatura | 35÷38 °C | | | |
| | Tempo | 20÷30 minuti | | | |
| | Tipo di caglio | Vitello, liofilizzato, a base di estratti naturali | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | Alle dimensioni di una <i>nocciola</i> , con uno spino di legno | 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 | <p>Dopo un riposo di alcuni minuti della massa per consentire il deposito della pasta sul fondo della caldaia il coagulo viene estratto e disposto manualmente in stampi cilindrici di legno senza fondo</p> <p>Per favorire la fuoriuscita del liquido, viene effettuata una pressatura manuale o, talvolta, una stufatura a vapore, seguite da una sosta di qualche ora per l'asciugatura delle forme</p> <p>La salatura viene effettuata "a secco"</p> <p>Tolte dagli stampi e una volta asciugate le forme vengono avviate alla stagionatura</p> | | | |
| Stagionatura | Tempo | 20 giorni | ≥ 60 giorni | | |
| | °C - UR% | In cantine o locali freschi, su tavole di legno di abete | | | |
| | Cura forme | Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente girate e lavate e, talvolta, unte con morchia di olio di oliva per ridurre il proliferare delle muffe sulla superficie | | | |