

Generalità	Pecorino stagionato in foglie di noce	
Presentazione	<p><b>Pecorino stagionato in foglie di noce</b>            Formaggio grasso, a medio-lunga stagionatura, a pasta cruda, semidura, prodotto da latte ovino intero, pastorizzato, coagulato con caglio di vitello. Tra le zone della Toscana a maggiore vocazione lattiero casearia si distingue certamente quella del Senese in cui si producono diverse varietà di pecorino, che si differenziano l'una dall'altra per la durata del periodo di stagionatura e per il trattamento riservato alle forme durante la fase di maturazione e che devono la propria tradizionalità all'utilizzo di latte di pecora <i>Sarda</i> e al mantenimento dei processi di produzione nel tempo. Tra le varie una molto tipica ed apprezzata è quella "<i>stagionata in foglie di noce</i>". Le forme vengono sottoposte a due fasi di stagionatura: la prima si effettua in celle a temperatura di 4-8°C, per un periodo di 60-120 giorni, la seconda ha luogo in giare di terracotta, chiamate "<i>zirri</i>", in cui le forme vengono messe avvolte da foglie di noce, per almeno 90 giorni. Si presenta in forma cilindrica, a facce piane di diametro 12-16 cm, scalzo di 5-12 cm e peso di 1,0-1,5 Kg, forma che, per effetto delle fermentazioni che si sviluppano durante la permanenza all'interno delle giare, si modifica sia nell'aspetto, sia nelle proprietà gustative e aromatiche. Ha crosta leggermente rugosa di colore beige o marrone; pasta abbastanza dura, granulosa, di colore giallo paglierino con varie sfumature e con una frequente unghia scura nel sottocrosta; sapore intenso e abbastanza armonico, con leggero sentore tannico e caratteristico odore prevalente di foglie di noce. È un ottimo formaggio "da tavola", utilizzato in antipasti o dessert anche in abbinamento con verdura o frutta fresca, spesso accompagnato da miele locale. Come tutti i pecorini stagionati si abbina molto efficacemente a grandi vini rossi, come il Rosso di Montepulciano o il Rosso di Montalcino.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Toscana
	Province-Zona	Provincia di <b>Siena</b> : principalmente nel territorio del comune di Montefollonico
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo semi-brado Pecore di razza <i>Sarda</i> , allevate nel territorio secondo le regole della pastorizia tradizionale
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli naturali della zona
Storia	<p>In passato i pastori della Sardegna, esperti nella produzione di pecorino, si sono trasferiti in Toscana con le loro greggi, tramandando la propria abilità artigianale e facendo divenire questo territorio un punto di riferimento per la produzione casearia.</p> <p>Tra le zone della Toscana a maggiore vocazione lattiero casearia si distingue certamente quella del Senese in cui si producono diverse varietà di pecorino, che si differenziano l'una dall'altra per la durata del periodo di stagionatura e per il trattamento riservato alle forme durante la fase di maturazione, ma hanno tutte in comune la tradizionalità dell'utilizzo di latte di pecora <i>Sarda</i> e il mantenimento nel tempo dei processi di produzione. Tra le varietà prodotte una particolare, tipica ed apprezzata è quella <i>stagionata in orci di terracotta</i>, gli "<i>zirri</i>". L'origine di questa pratica, secondo alcune leggende, è che è nata per sbaglio, ovvero dal tentativo dei mezzadri o dei pastori di occultare il formaggio al proprietario, in vecchi zirri di terracotta, con il formaggio totalmente ricoperto di queste foglie, per non doverlo dividere con lui. Oggi invece, più realisticamente, è da ricollegare alla necessità di conservare a lungo il formaggio quando non si disponeva di grotte o cantine: all'interno degli "<i>zirri</i>", grazie alle foglie di noce (o talvolta di fico) che trattengono l'umidità in uscita dalle forme, si forma un microclima molto particolare capace di mantenere il prodotto morbido per lungo tempo e, non ultimo, di trasferire anche l'aroma al prodotto.</p> <p>Il pecorino rappresenta il prodotto più rinomato della tradizione gastronomica del Senese al punto che, ogni anno, viene indetta una grande festa popolare: la <i>Fiera del Cacio</i>, che si tiene a Pienza la prima domenica di settembre. In un coinvolgente susseguirsi di eventi ed iniziative, i festeggiamenti culminano con la sfida tra le contrade del paese al gioco del "<i>Cacio al Fuso</i>", documentato sin dal XVI secolo, in cui si cimentano i sei Sestieri della città: quattro dentro le mura, uno per la zona nuova e uno esterno.</p> <p><i>Antonio Gamberelli (1427-1479), uno scultore italiano chiamato "Rossellino" a causa del colore dei suoi capelli, circa 500 anni fa, disegnando il pavimento di Piazza del Pio II, fece un anello di marmo nel cui centro, il giorno del gioco, viene inserito un fuso. Il centro è l'area all'interno dell'anello di marmo che vale 5 punti, mentre la fascia dell'anello ne vale 4 e, via via 3-2-1 punti all'interno di 3 cerchi che vengono segnati con un gesso legato a una corda; tutto il resto della piazza vale 0 punti. Si stende un tappeto e si inizia il gioco.</i></p> <p><i>Lo svolgimento del gioco è quasi banale: un giocatore alla volta si inginocchia sul tappeto e lancia una forma di cacio (di Pienza) sul pavimento lastricato della Piazza del Pio II, cercando di farla avvicinare al fuso per ottenere il maggior punteggio possibile. La cosa sembra facile, ma assolutamente non lo è, anzi già ottenere un 4 è un'impresa. Ovviamente vince il Sestiere che fa più punti. È un gioco di popolo ed è veramente divertente.</i></p> <p>Il <i>Pecorino stagionato in foglie di noce</i> viene prodotto da numerose aziende agricole e caseifici della provincia di Siena; il quantitativo prodotto in media ogni anno è tuttavia difficilmente stimabile (vengono lavorati circa 10.000 quintali di latte all'anno). Le vendite di questo prodotto sono effettuate nella zona di produzione, negli altri mercati della Toscana e nel resto d'Italia; una piccola parte del prodotto viene anche esportata, prevalentemente in Europa e negli Stati Uniti. I clienti abituali del prodotto</p>	

sono, in genere, i negozi locali e i grossisti.

Descrizione		Pecorino stagionato in foglie di noce
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale, Foglie di noce (o di fico)
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Affinato
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, spesso deformato per effetto delle fermentazioni all'interno dei "ziri"
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza Piane ø 12÷16
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 5÷12
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Leggermente rugosa, Untuosa, Ricoperta con le foglie di noce, o talvolta di fico, utilizzate durante la stagionatura
	Colore	Beige o Marrone
	Spessore	Abbastanza Sottile
	Consistenza	Leggermente Dura, Umida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino con diverse sfumature
	Struttura	Abbastanza dura, Granulosa, Untuosa, con possibile Unghia bruna nel sottocrosta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza diffusa Tondeggiante Fine o Media Abbastanza regolare
	Intensità e Persistenza	Medio-alte, Alte
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Intensa e complessa aromaticità: oltre al lattico cotto (burro), e al Vegetale (foglie di noce) si può avvertire dal muschio al truciolo di legno, ma anche erba fermentata e sottobosco
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico, Saporito. Al retrogusto evidenzia una leggera sensazione amarognola, contenuta e gradevole, che ne esalta la diversità qualitativa
Sensazioni Trigeminale		Leggermente astringente (dovuto al tannino contenuto nelle foglie di noce o fico)
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Grasso, Friabile, Abbastanza Solubile

Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio grasso
-----------------	-------------------------

Utilizzo		Pecorino stagionato in foglie di noce
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, utilizzato in antipasti o dessert in abbinamento con fresche misticanze E' un prodotto specificatamente primaverile, ricco di odori e sapori, vocato per la tavola e da taglio, per essere goduto con pane montanaro, ma anche con piada, cresce spianate, polenta abbrustolita
	In cucina	Formaggio ottimo per essere aggiunto grattugiato grossolanamente a sughi e ragù della tradizione toscana, o su ravioli burro e salvia, o per aggiungere sapore a zuppe e minestrone. Sottili scaglie di forma arricchiscono insalate miste di campo e carpacci di carni bovine di pregio (Marchigiane, Romagnole o Chianine)
Abbinamenti	Vino	Come tutti i pecorini stagionati si abbina molto efficacemente a grandi vini rossi, come il Rosso di Montepulciano o il Rosso di Montalcino
	Miele-Confetture	Miele (non troppo "forte")
	Pane	Pane "montanaro"

Produzione		Pecorino stagionato in foglie di noce			
Periodo produzione		Febbraio+Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale • Foglie di noce	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo semi-brado Proveniente da ovini di razza Sarda, allevati esclusivamente nel territorio secondo le consuetudini della pastorizia tradizionale			
	Munte (n° e frequenza)	Due/giorno (serale – refrigerata - e mattutina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 72÷74 °C e successivamente raffreddato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il latte viene filtrato, versato in "polivalente", portato alla temperatura di coagulazione e gli vengono aggiunti i fermenti lattici e il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	20 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , con un frangicagliata			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	Il coagulo, scaricato in stampi cilindrici di legno senza fondo e pressato con le mani, si lascia acidificare e spurgare per 24 ore su banchi di sgocciolamento, in modo da eliminare il siero. Durante questa fase la cagliata viene rovesciata più volte per favorirne lo sgocciolamento e conferire al formaggio una forma regolare Le forme vengono salate "a secco" cospargendole di sale grosso su tutta la superficie esterna Tolte dagli stampi e una volta asciugate, le forme vengono avviate alla stagionatura			

<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo, °C - UR%</b>	<p>Stagionatura in due tempi:</p> <p>60÷120 giorni (1ª stagionatura) in celle a temperatura 4÷8 °C</p> <p>~ 90 giorni (2ª stagionatura) in giare di terracotta, a temperatura ambiente, in cui si introducono le forme avvolte da foglie di noce</p>
	<b>Nota</b>	<p>Le foglie che devono servire per affinare il prodotto devono essere scelte e raccolte accuratamente e da una pianta che non deve essere stata sottoposta ad alcun tipo di trattamento chimico.</p> <p>Qualche produttore non usa le foglie intere, ma le sbriciola dopo averle essiccate in modo naturale su un canniccio, per circa un mese, applicandole poi sulle forme per aumentarne l'azione aromatica.</p>

μπ

