

Generalità		Pratolina	
Presentazione	<b>Pratolina</b>	Formaggio grasso, fresco o a breve stagionatura, a pasta cruda, molle, prodotto da latte caprino intero e pastorizzato, coagulato con caglio di agnello. È un prodotto tradizionale della provincia di Grosseto che si presenta come una piccola forma cilindrica, con peso di circa 0,300 Kg, con facce abbastanza piane e scalzo leggermente deformato. Possiede una crosta quasi impercettibile di color bianco candido che può essere ricoperta di muffe bianche edibili; una pasta morbida, cremosa, di colore bianco; si caratterizza per il gusto dolce, intenso, e l'odore persistente del tipico sentore caprino. Un vecchio casaro scoprì che il formaggio da latte di capra del Grossetano, una volta ricoperto di muffe bianche edibili, poteva essere apprezzato e quindi commercializzato. Oggi esistono pochissime aziende che producono questo formaggio da latte di capra per cui la sua distribuzione è molto limitata e, anzi, è quasi sconosciuto fuori dei confini del territorio grossetano. È un formaggio "da tavola", utilizzato in antipasti o dessert anche in abbinamento con verdura o frutta fresca, spesso accompagnato da confetture. Predilige vini bianchi, morbidi, leggermente aromatici oppure, dopo una stagionatura protratta, anche vini bianchi passiti.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di <b>Grosseto</b> : principalmente nel territorio del comune di Orbetello	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Formaggio caprino</b> "	
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo semi-brado Capre di razze varie, allevate nel territorio secondo le regole della pastorizia tradizionale	
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli naturali della zona, eventualmente integrati da granella di cereali e leguminose	
Storia	<p>In Maremma l'allevamento di capre a livello familiare era molto diffuso, ma ogni famiglia allevava pochi capi ed il latte, oltre che per produrre qualche formaggio, vista l'alta digeribilità veniva dato fresco ai "<i>cittini</i>" (bambini).</p> <p>La tipicità della <i>Pratolina</i> è legata alla qualità della materia prima, il latte di capra, e alla particolare tecnica di trasformazione. La modalità di produzione di questo formaggio è stata recuperata dalla antica ricetta del fattore di un'azienda in cui viene prodotta, affinandone le tecniche produttive.</p> <p>Oggi sono pochissime le aziende che producono questo formaggio per cui la sua distribuzione è molto limitata e, anzi, è quasi sconosciuto fuori dei confini del territorio grossetano. È un prodotto artigianale, di nicchia, spesso preparato in piccole quantità e solo su ordinazione. Per questo non è stato possibile fare una stima attendibile della quantità prodotta. La vendita avviene per il 50% in zona, direttamente a privati in azienda, a ristoratori e negozi locali; l'altra metà viene commercializzata nel resto della Toscana e d'Italia tramite grossisti e distributori non locali.</p>		

Descrizione		Pratolina	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Spore di <i>Penicillium candidum</i>	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cremoso o Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, spesso deformato per il suo stesso peso e per l'effetto enzimatico che le muffe di <i>Penicillium candidum</i> hanno sulla pasta (lipolisi e proteolisi)	

	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Abbastanza Piane ø n.d.
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Leggermente Convesso e deformato n.d.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~0,300
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Fiorita
	<b>Aspetto</b>	Leggermente rugosa, Ricoperta dalle ife di <i>Penicillium candidum</i> cresciute durante la maturazione
	<b>Colore</b>	Bianco candido
	<b>Spessore</b>	Molto Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Umida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Molle, Cremosa, con possibile "stracchinatura" nel sottocrosta
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada Irregolare Fine Irregolare
	<b>Odore / Aroma</b>	
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti</b>	Animale (ircino, di capra, persistente), Vegetale (fungo fresco, sottobosco)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico, Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremoso, Grasso, Leggermente adesivo, Poco solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Pratolina</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, viene utilizzato in purezza come antipasto o dessert, o in abbinamento con fresche misticanze
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Sono consigliati vini bianchi, morbidi, leggermente aromatici oppure, dopo una stagionatura protratta, anche vini passiti
	<b>Miele-Confetture</b>	Confetture
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Pratolina</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Marzo-Ottobre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Spore di <i>Penicillium glaucum</i>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>			100	
	<b>Provenienza</b>	Pascolo semi-brado Proveniente da capre di razze varie, allevati esclusivamente nel territorio secondo le			

		consuetudini della pastorizia tradizionale
	<b>Munte (n° e frequenza)</b>	2 / giorno
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici e Spore di <i>Penicillium candidum</i>
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene versato in caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e gli vengono aggiunti i fermenti lattici, le spore di <i>Penicillium candidum</i> e il caglio
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Temperatura</b>	n.d.
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Alle dimensioni di un <i>chicco di grano</i> , con lo spino Dopo una breve agitazione la cagliata viene lasciata a riposo, fino a precipitare sul fondo della caldaia, da cui viene raccolta
<b>Cottura</b>		n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura</b>	Il coagulo, scaricato in fascere, si lascia spurgare in modo da eliminare il siero Dopo qualche giorno di asciugatura, le forme vengono lasciate a maturare
<b>Stagionatura/ Maturazione</b>	<b>Tempo, °C - UR%</b>	Consumo immediato o maturazione fino a max 60 giorni

μπ