

Generalità	Pecorino Toscano				
Presentazione	<p>Pecorino Toscano E' un formaggio prodotto nelle tipologie "Fresco" o "Stagionato", con latte ovino intero, crudo, o termizzato, o pastorizzato. Il tipo fresco ha crosta di colore da giallo a giallo paglierino; pasta bianca o leggermente paglierina; consistenza tenera al tatto; sapore fragrante, caratteristico, definito "dolce". Il prodotto stagionato ha crosta di colore dal giallo al giallo carico, che può presentarsi anche nera o rossastra a seconda dei trattamenti subiti (pomodoro, cenere, olio). La pasta è di colore giallo paglierino, il sapore fragrante, intenso, mai piccante. Il Pecorino toscano fresco si abbina tradizionalmente a vini bianchi del territorio (es. <i>Parrina bianco, Vernaccia di San Gimignano, Bianco di Pitigliano, ...</i>). Il Pecorino toscano stagionato, invece, predilige vini rossi, di corpo, anche di lungo invecchiamento (es. <i>Brunello di Montalcino, Carmignano, Morellino di Scansano, ...</i>).</p>				
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 05/1986 DOP Reg. CE 1263/1996</p>				
Produzione	Nazione	Italia			
	Regione	Toscana, Umbria, Lazio			
	Province-Zona	<p>Regione Toscana: l'intero territorio; Province di : Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena Regione Umbria: Provincia di : Perugia (comune di Castiglione del Lago), Provincia di : Terni (comune di Allerona); Regione Lazio: Provincia di Viterbo: comuni di Acquapendente, Bolsena, Capodimonte, Farnese, Gradoli, Grotte di Castro, Ischia di Castro, Montefiascone, Onano, San Lorenzo Nuovo, Valentano.</p>			
Tipologie	<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:33%;"></td> <td style="width:33%;">FRESCO</td> <td style="width:33%;">STAGIONATO</td> </tr> </table>			FRESCO	STAGIONATO
	FRESCO	STAGIONATO			
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo semibrado o brado.			
	Alimentazione	Foraggi verdi o affienati derivati da pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.			
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la tutela del Pecorino Toscano D.O.P. Via Goffredo Mameli, 17 58100 Grosseto Tel. (+39) 0564÷420038 Fax (+39) 0564÷429504 e-mail info@pecorinotoscanodop.it web www.pecorinotoscanodop.it</p>				
Storia	<p>Il formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin da epoca etrusca è oggetto di numerose testimonianze storiche, si è diffuso nei secoli nell'area denominata «Maremma», in prevalenza situata nella regione Toscana.</p> <p>Tradizionalmente il prodotto veniva designato con nomi riferiti alla provenienza geografica, oppure con la denominazione più generale di «<i>toscano</i>».</p> <p>In epoca romana è conosciuto un formaggio pregiato prodotto in una città etrusca della Toscana: Luni. E non a caso Plinio il Vecchio parla del "<i>Lunense</i>", sottolineandone in particolare le grandi dimensioni.</p> <p>Il pecorino <i>delle Crete Senesi</i>, era molto apprezzato fin dalla metà del Quattrocento, non solo da Lorenzo il Magnifico, signore di Firenze, ma anche da Pio II Piccolomini, il papa umanista, che faceva addirittura marchiare le forme prodotte nei poderi migliori.</p> <p>Molti riferimenti storici si ritrovano anche nel corso del '600 ÷ '700 e anche nel "<i>Manuale del Pecoraio</i>" del canonico Ignazio Malenotti, del 1832. Nel testo si evidenzia la produzione di due qualità di pecorino: uno forte, dal sapore piuttosto piccante, e l'altro più dolce e delicato.</p> <p>A metà del 1800 vengono definite le caratteristiche, i processi e le tecniche di lavorazione di quello che diventerà il prodotto D.O.P.</p>				

Descrizione	Pecorino Toscano	
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora

	Trattam. latte	Intero, Crudo / Termizzato / Pastorizzato	
	Temper.Cagliata	Cruda	Semicotta
	Umidità pasta	Tenero	Semiduro
	Tecnologia	n.a.	n.a.
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica, con dimensioni e peso fuori standard.	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 15÷22	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto / Leggermente convesso 7 ÷ 11	
Peso	Kg	0,75 ÷ 3,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Trattata (con coloranti vari, o film plastico, o con antimuffa). NON EDIBILE	
	Aspetto	Liscia Leggermente untuosa	Liscia / Leggermente rugosa Untuosa
	Colore	Da giallo paglierino a giallo carico (se "naturale"); oppure Variamente colorata dalle sostanze utilizzate per il trattamento in superficie: trasparente (film plastico), rossastra (pomodoro), grigiastra (cenere), nera (carbone), marrone (colorante).	
	Spessore	Sottile	Sottile / Leggermente spessa
	Consistenza	Tenera, Elastica	Abbastanza dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco / Leggermente paglierino	Leggermente paglierino / Paglierino
	Struttura	Morbida, Abbastanza compatta, Abbastanza elastica	Compatta, Tenace al taglio, Poco elastica
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente	Possibile Giallo-bruno 2 mm
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.	Minuta Irregolare
Odore/Aroma	Intensità	Medio-bassa	Media
	Persistenza	Bassa	Media
	Riconoscimenti	Caratteristico, dovuto alle particolari procedure di produzione, Fragrante, Lattico, leggero Animale, Erbaceo	
	Retrogusto	n.a.	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco equilibrato, con acidità in evidenza.	Abbastanza equilibrato, più salato con la stagionatura
Sensazioni Trigeminale	n.a.		n.a.
Struttura (in bocca)	Abbastanza morbida, abbastanza elastica, globosa, poco solubile, leggermente adesiva		Abbastanza dura, poco elastica, globosa, abbastanza solubile, leggermente adesiva.

Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 45	≥ 40
---	------------------------	------	------

Utilizzo		Pecorino Toscano	
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, anche accompagnato da insalate, pinzimonio, zucchine al vapore o funghi trifolati	Si sposa con i salumi e gli insaccati; può essere portato in tavola a scaglie, servito con miele, marmellate, frutta e verdura di stagione: particolarmente adatti sono le mele, le pere e i fichi
	In cucina	n.d.	E' indicato in molti primi piatti della tradizione regionale quale sostituto del Parmigiano-Reggiano grattugiato
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente vini bianchi del territorio, abbastanza delicati (es. <i>Bianco di Pitigliano, Monteregio, Montecucco Bianco, ...</i>)	Rossi dal bouquet intenso di frutta e fiori, ma anche vini invecchiati (per le stagionature più prolungate) con toni speziati e complessi (es. <i>Morellino di Scansano, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, ...</i>).
	Miele/Confetture		Miele, Marmellate
	Frutta		Frutta di stagione: particolarmente adatti mele, pere, fichi
	Verdure	Verdure in insalata	
	Pane	Pane Toscano (<i>sciapo</i>)	

Produzione		Pecorino Toscano			
Periodo di produzione		Da settembre a giugno; il prodotto migliore è quello dei mesi primaverili.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo semibrado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o termizzato, o pastorizzato			
	Aggiunte	Può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	33 ÷ 38 °C			
	Tipo di caglio	Di vitello Un tempo la coagulazione del latte veniva fatta con l'aggiunta di cardo selvatico, lasciato macerare in aceto salato, oppure fatto seccare e messo in ammollo in acqua tiepida			
	Tempo (minuti)	20 ÷ 25			
Rottura coagulo	Dimensione	<i>nocciola</i>		<i>chicco di mais</i>	
Cottura	Temperatura	n.a.		40÷42 °C (semicottura).	
	Tempo	n.a.		10÷15 minuti	
	Azione	n.d.		n.d.	

Formatura		Nelle apposite forme cilindriche, con pressatura manuale per lo sgrondo del siero	
Trattamenti forma	Stufatura	Ammessa stufatura a vapore (a 25÷35 °C) per favorire la sineresi	
	Salatura	Per almeno 8 ore/Kg "in salamoia" al 17÷19 % di cloruro di sodio (15÷17 ° Baumé). La salatura può essere eseguita anche con l'aggiunta diretta di sale.	Per almeno 12÷14 ore/Kg "in salamoia" al 17÷19 % di cloruro di sodio (15÷17 ° Baumé). La salatura può essere eseguita anche con l'aggiunta diretta di sale.
Stagionatura	Tempo	> 20 giorni	> 4 mesi
	Temperatura	In celle a 5÷12 °C con UR% del 75÷90 %.	
	Cura forma	Durante la stagionatura il formaggio viene rivoltato spesso e tenuto pulito con lavature ad acqua o spazzolatura a secco. Nella fase finale della maturazione le forme possono essere protette con olio di oliva, pomodoro, cenere, carbone, coloranti vari, o con film plastici. La crosta può essere trattata con coloranti vari, o film plastico, o con antimuffa	
Marchiatura		Il marchio viene apposto sullo scalzo della forma, ad inchiostro .	Il marchio viene apposto sullo scalzo della forma, a caldo .
Commercializzazione	<p>Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura viene effettuata sulla confezione, e deve avvenire in zona di origine.</p> <p>Il Pecorino Toscano porzionato può essere confezionato fuori dalla zona di origine e deve riportare il marchio sullo scalzo apposto dal caseificio o dallo stagionatore. I confezionatori devono comunque stipulare una convenzione con il Consorzio di tutela.</p> <p>Il codice numerico riportato sotto il logo identifica il produttore/stagionatore/porzionatore certificato dall'organismo di controllo che provvede all'immissione in commercio del Pecorino Toscano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la prima cifra indica la tipologia a cui appartiene chi effettua l'immissione in commercio, residenti in zona: 1÷3 caseifici; 4÷6 stagionatori; 7÷9 porzionatori; • la seconda e terza cifra identificano il numero del caseificio/stagionatore/porzionatore il cui prodotto è controllato dall'organismo di controllo. <p>Sulle forme o sulle confezioni è presente una etichetta, autorizzata dal Consorzio di tutela, con il marchio di tutela con la scritta "Pecorino Toscano D.O.P.", o "Pecorino Toscano D.O.P. stagionato", nei colori verde bandiera, bianco e rosso, o monocromatico</p>		

