

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

## Il Fossa del Greppo

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

*Il Fossa del Greppo*

### 2. Sinonimi:

*Pecorino di Fossa del Greppo; formaggio pecorino di Fossa del Greppo*

Altre informazioni

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

*E' un formaggio prodotto da latte ovino, a pasta dura e stagionato. Le forme sono irregolari, approssimativamente cilindriche, con diametro di 15 cm ed altezza dello scalzo indicativamente compresa tra i 4 e i 9 cm. La crosta è di colorazione dal bruno al cinereo leggermente unta al tatto. La pasta si presenta di colore dal bianco carico al giallo paglierino, con tessitura molto compatta e tendente al friabile.*

### 4. Territorio interessato alla produzione:

*Il formaggio pecorino "Il Fossa del Greppo" è stagionato nella località "Il Greppo" del comune di Montepulciano (Siena). Non si esclude la stagionatura di piccoli quantitativi in località limitrofe, comunque all'interno del comprensorio comunale.*

### 5. Produzione in atto:

 scomparso    **a rischio**    attivo

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

*Il latte viene portato ad una temperatura di circa 35°C. Segue l'eventuale inoculo di fermenti lattici selezionati (batteri lattici mesofili o miscele di mesofili/termofili) e l'aggiunta di caglio (di origine vegetale o animale). Dopo circa 20 minuti si procede con la rottura della cagliata a chicco di mais e la formatura in stampi scodellati, per ottenere un semilavorato dal peso di circa 1200 g. Segue il processo di acidificazione (e conseguente sineresi) in ambiente caldo (camere calde o cassoni), quindi la salatura del prodotto per aspersione di sale in superficie o salamoia. A questo punto il semilavorato è pronto per la prima stagionatura in ambienti refrigerati convenzionali per un periodo di almeno due mesi. Terminata questa fase il prodotto è sistemato, in gruppi di 14 forme, all'interno di sacchi di tela di cotone grezzo, chiusi e legati con spago. I sacchi sono calati nella fossa, impilati su tavole di cedro e ricoperti di paglia. Una volta riempita, la fossa viene chiusa con apposito coperchio e sigillata. Il formaggio riposa all'interno della cavità per un periodo minimo di tre mesi, subendo la seconda maturazione, quella più importante, che conferisce al prodotto finito l'inconfondibile sapore e la tipica fragranza.*

*Trascorso un periodo di almeno 3 mesi, le fosse sono aperte. Per tradizione l'apertura delle fosse avviene in novembre, nel Giorno dei Santi. Si è però notato, in seguito, che l'aspetto veramente importante è la permanenza del formaggio in fossa per almeno tre mesi, piuttosto che il periodo dell'anno prescelto. I sacchi sono prelevati, ogni singola forma viene accuratamente raschiata, pulita e controllata. Il processo è quindi terminato ed "Il Fossa del Greppo" è pronto per essere degustato.*

### 7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

*Il latte negli allevamenti di produzione è stoccato in serbatoi refrigerati, trasportato al caseificio in cisterne coibentate, la successiva filtrazione avviene in impianti con filtri in PE o pulitrici centrifughe. La caseificazione propriamente detta è effettuata in vasche polivalenti, la formatura avviene mediante tavoli aspersori e/o macchine formatrici semi-automatiche e stampi di formatura. Vengono utilizzate per la stagionatura griglie metalliche e/o carrelli a tavole (normalmente in legno di abete). I locali tecnici per le fasi di stufatura, salatura, asciugatura sono solitamente piastrellati con pareti e soffitto lisci facilmente lavabili. La maturazione in fossa prevede l'utilizzo di sacchi di tela (in cotone grezzo) chiusi con spago, contenenti circa 14 forme di formaggio, assi in legno - su cui sono accatastati i sacchi - [in legno di cedro (Cedrus deodara)], paglia (disposta all'interno della fossa, intorno ai sacchi, per migliorare la coibentazione del*

prodotto in maturazione). I locali adibiti alla maturazione del formaggio tipico "Il Fossa del Greppo" sono le caratteristiche Fosse di Tufo della Località il Greppo di Montepulciano (Siena). Si tratta di cavità a forma di fiasco scavate nel tufo, o sabbia gialla.

#### **8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:**

La particolarità e gli aspetti tradizionali del formaggio tipico "Il Fossa del Greppo" sono da ricercarsi nell'esclusivo processo di maturazione che ha luogo all'interno delle caratteristiche Fosse di Tufo, sopra tavole di cedro (*Cedrus deodara*). A conferire carattere di peculiarità a questo prodotto sono sia le Fosse di Tufo, sia le tavole in cedro. Le peculiarità di questo prodotto sono dovute sia alle particolari condizioni di temperatura ed umidità presenti all'interno delle fosse di tufo, sia alle tavole utilizzate per disporvi il prodotto. Nelle cavità si rilevano un'umidità relativa molto alta (> 90%) ed una temperatura sufficiente ad innescare un secondo processo fermentativo nel prodotto. L'impiego del cedro (*Cedrus deodara*) è, invece, molto importante nel conferire al formaggio la particolare fragranza. Risulta verosimile imputare questo fenomeno alla marcata presenza di sostanze fortemente aromatiche all'interno di questo legno (terpeni, sesquiterpeni, atlantolo, etc). Questa tradizione discende dalla consuetudine dei contadini di questo borgo che nel passato utilizzavano le fosse per nascondervi le derrate alimentari e proteggerle dai saccheggi. Ben presto si accorsero che i formaggi lungamente maturati all'interno delle fosse di tufo sopra tavole in cedro, acquisivano fragranze ed aromi di grande tempra, ben superiori rispetto a quelli stagionati in maniera "convenzionale" nelle cantine. Questa antica tradizione si è tramandata nei secoli, giungendo fino ai giorni nostri.

#### **9. Produzione:**

Sfortunatamente le moderne dinamiche commerciali e distributive hanno compromesso pesantemente la produzione di questo particolare formaggio, relegandolo al solo consumo familiare e minacciandone la totale scomparsa. Nel 2005 la quantità effettivamente prodotta è di circa 100 kg, mentre è di 500 kg la produzione degli ultimi tre anni. In località Greppo di Montepulciano si stima una potenzialità produttiva di 600 q.li annui. Citiamo i principale eventi che coinvolgono questo prodotto sono: Fiera di Sant'Antonio (gennaio) - Torrita di Siena (SI), Fiera di Sant'Agnese (maggio) - Montepulciano (SI), Concorso Nazionale Formaggio Pecorino" (giugno) - Mondaino (Rn), Fiera del Cacio di Pienza (settembre) - Pienza (SI), Concorso "Miglior Pecorino" (novembre) - San Giovanni d'Aasso (SI), Concorso Formaggi Pecorini Tipici d'Italia "Ovillus Aureus" (novembre) - Fano (Pu), Concorso Nazionale dei formaggi a latte crudo "Formaggi d'Autore" (novembre) - Saint Vincent - Valle d'Aosta.