

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

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

- Scheda identificativa del prodotto -

Pecorino a crosta fiorita

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino a crosta fiorita

2. Sinonimi:

Pecorino buccia di rospo



Foto di propriet  ARSIA - autore: Provincia di Firenze

[◆ Altre informazioni](#)

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Il pecorino a crosta fiorita   un formaggio con una caratteristica crosta rugosa di colore grigio dovuta alla presenza di muffe. Le forme hanno diametro di 15-20 cm, altezza di 6 cm e pesano circa 1,2 kg. La pasta   morbida di colore crema-avorio.   molto saporito ed ha un leggero odore di paglia.

4. Territorio interessato alla produzione:

Comune di San Casciano Val di Pesa, provincia di Firenze.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Si prepara scaldando il latte di pecora fino a 30 C e poi si aggiungono fermenti lattici (*Penicillium candidum*) e caglio; dopo la formazione della cagliata si passa alla pezzatura delle forme che, una volta asciugate, vengono salate e poste a stagionare per 2-3 mesi.

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

- Locale di lavorazione
- Frigorifero
- Pastorizzatrice
- Fuscelle
- Teli.

8. Osservazioni sulla tradizionalit , la omogeneit  della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

  un particolare formaggio che nacque "per caso" diversi anni fa, grazie alla presenza di particolari muffe in superficie che, oltre a renderne particolare l'aspetto, ne rendono unico anche il sapore.

9. Produzione:

Viene prodotto in piccole quantit  in un'unica azienda di San Casciano Val di Pesa