

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 latte crudo della Montagna Pistoiese

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese

2. Sinonimi:

Pecorino di Pistoia



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Si presenta in pezzature che vanno dagli 800 gr a 1,5 kg; le forme sono tonde, con diametro tra i 18 e i 20 cm e colore giallo paglierino. La pasta è salata, di colore beige e consistenza morbida.

4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Pistoia.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte viene filtrato, versato in una caldaia in rame stagnato per la formazione della cagliata e riscaldato fino alla temperatura di 35-38°C; si aggiunge quindi un cucchiaino di caglio liquido che può essere sia di origine animale (stomacini di agnello), sia di origine vegetale (cardo selvatico). La cagliata viene rotta, dopo circa 20-40 minuti, con una "chiova", e si procede alla pezzatura, con forme del diametro di 18-20 cm, e alla stufatura. La successiva salatura facilita la maturazione del formaggio e gli conferisce il suo tipico sapore. Per la stagionatura le forme vengono disposte su tavole di legno e lasciate riposare, per un periodo superiore ai 60 giorni, dopo il quale si procede al lavaggio e alla spazzolatura dei formaggi per togliere il grasso eventualmente formatosi durante la stagionatura.

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

- Locale di lavorazione
- Caldaia in rame stagnato
- "Chiova" per la rottura della cagliata
- Stampi del diametro di 18-20 cm
- Assi di legno per la stagionatura
- Locale per la stagionatura
- Spazzole per la pulizia delle forme

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

La tradizionalità di questo formaggio è legata alla particolare tecnica di trasformazione, rimasta invariata nel tempo e che prevede l'utilizzo di latte crudo, di cagli di origine animale o vegetale e particolari condizioni di stagionatura. Per la qualità del latte è fondamentale la tecnica di allevamento degli ovini, basata sulla stabulazione libera con pascolo degli animali; si dice infatti che questo pecorino ha "il sapore delle essenze foragere della Montagna Pistoiese". Si consuma con il miele, con le pere e con il prosciutto.

9. Produzione:

La quantità annuale di pecorino a latte crudo è di circa 30 quintali, prodotta da alcune aziende dell'Appennino pistoiese riunite in un'associazione di allevatori. Non ci sono tendenze ad un aumento della produzione sia per la mancanza di locali adeguati (sarebbe necessario un aumento delle metrature delle stalle per l'aumento dei capi di bestiame), sia per il rischio di non riuscire a piazzare il prodotto che viene

venduto per lo più in zona e solo in piccola parte nel resto della regione. I clienti sono quasi esclusivamente privati che acquistano direttamente nelle aziende. Nel corso del 2001 sono state molte le iniziative volte alla promozione e valorizzazione di questo formaggio:

- 7-8 aprile 2001: incontro sul pecorino a latte crudo al Palazzo Pretorio di Pistoia, organizzato dal CNA*
- 28-29 aprile 2001: 2ª Rassegna dei prodotti della pastorizia pistoiese (organizzata dalla Associazione Provinciale Allevatori, dall'Arcigola Slow Food Montagna Pistoiese, dalla Comunità montana Appennino Pistoiese)*
- Convegno sui prodotti della Montagna Pistoiese svoltosi a Campo di Zorro. Sono stati organizzati dei corsi per universitari sul mantenimento delle tecniche di lavorazione dei prodotti tradizionali della Montagna Pistoiese.*

Per il pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese esiste il Presidio dell'Arcigola Slow Food, che raggruppa 20 produttori. Nella provincia di Pistoia i produttori sono in tutto 40.

Gnocchi di polenta con pecorino

Ingredienti:

300 g di farina di granturco a grana grossa, formaggio pecorino della Montagna Pistoiese, burro, sale.

Preparazione:

Per fare la polenta, in questo caso tenerla piuttosto morbida ma non filante, ci vogliono circa un litro di acqua ogni 300 g di farina. Portare ad ebollizione l'acqua leggermente salata e versare la farina a pioggia. Rimestare continuamente con un cucchiaino di legno aggiungendo acqua calda se necessario. Quando accenna a staccarsi dalla pentola ed è tuttavia ancora "morbida" togliere dal fuoco e distribuirli a cucchiaiate direttamente nelle scodelle.

La polenta è la preparazione più adatta per accogliere un condimento a base di latte, di burro e di formaggio pecorino. Nel caso si decida di servirla condita solo con latte e pecorino, sostituire con il latte metà dell'acqua di cottura. Nei giorni di festa per condire la immancabile polenta, si preparava un sugo più ricco, fatto con carne, salsicce fresche e pomodori, ma il formaggio deve essere sempre e solo pecorino, leggermente o completamente stagionato.

La battaglia di Gavinana

NULL

Una bambina siede sui gradini di una capanna in una foto Alinari del 1912 sembra triste oppure stanca, intorno ci sono le sue pecore ed è inconsapevole del gradino di storia sul quale sta sedendo: la morte di un eroe e la fine della Repubblica Fiorentina. La capanna è quella dove Francesco Ferrucci, ferito, fu prelevato ed ucciso dal nemico Maramaldo.

Il posto è Gavinana, un piccolo paese della montagna Pistoiese con i segni incancellabili della sua storia: la capanna ormai mille volte restaurata, un grande monumento equestre, un piccolo museo, il vecchio castello, le folte selve di castagni che videro quell'ultima battaglia e le pecore dal cui latte si produce un ottimo e particolare pecorino.