

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 alle erbe aromatiche

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino alle erbe aromatiche

2. Sinonimi:

Pecorino fresco verde

3. Descrizione sintetica del prodotto:

E' un pecorino prodotto con latte ovino proveniente dai pascoli delle colline pisane, stagionato con una camicia esterna di erbe aromatiche.

La forma, con pezzatura di circa kg. 1.200, ha scalzo convesso e crosta sottile.

La pasta si presenta di colore bianco, morbida e cremosa. Il gusto risulta influenzato dalla concia di erbe aromatiche biologiche essiccate di produzione locale. Questa stagionatura potenzia ed esalta il vero gusto del pecorino.

4. Territorio interessato alla produzione:

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte ovino, raccolto entro 48 ore dalla mungitura, viene trattato termicamente ed aggiunto di fermenti lattici selezionati e caglio naturale. Dopo alcuni giorni di maturazione, la forma di pecorino viene immersa in olio extravergine di oliva locale e tuffata nella miscela di erbe aromatiche essiccate e tritate, composta da rosmarino, salvia, menta, basilico. Si consuma entro 30/45 gg, da qui il nome di "fresco verde".

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

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

Questo pecorino è il frutto della riscoperta di un'antica ricetta tipica della nostra zona, quando si usava cospargere il pecorino fresco con erbe aromatiche della campagna per aumentare il rendimento a tavola. Un tempo, infatti, veniva fatto quando le qualità organolettiche del latte risultavano inferiori, così il sapore della conciatatura esterna poteva potenziare i sapori del formaggio. Oggi si fa tutto l'anno su richiesta della clientela.

9. Produzione:

Questo pecorino viene prodotto da un solo caseificio in provincia di Pisa, in quantità annuale di circa Kg. 3.600 ed è destinato alla vendita diretta al pubblico nello spaccio aziendale, ai negozi tradizionali, ai ristoranti ed alla GDO.

L'evento più importante nella zona legato al prodotto si svolge a Pisa, nel mese di dicembre ed è denominato "Le erbe nella tradizione rurale toscana".

Il prodotto presentato alla scorsa edizione del concorso nazionale "Formaggi pecorini tipici d'Italia - Pecorino d'oro 2004", organizzato dal Comune di Fano, ha ottenuto un importante riconoscimento.