

# 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 del Parco di Migliarino-San Rossore

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore

### 2. Sinonimi:

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

È un formaggio dolce a pasta tenera o semidura, ricavato esclusivamente da latte di pecora intero. Le forme hanno un peso medio di 2 kg.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Comuni di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli, provincia di Pisa.

### 5. Produzione in atto:

scomparso  a rischio  **attivo**

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Gli ovini, alimentati principalmente con foraggi ricavati da pascoli, integrati con altri prodotti al massimo fino al 20%, vengono munti 2 volte al giorno. Il latte viene scaldato a 35°C, centrifugato a 7.000 giri/minuto per eliminare le piccole impurità e pastorizzato. Quindi si aggiungono coagulo, caglio (di vitello) e fermenti lattici. Dopo esser stata rotta, la cagliata viene scaldata a vapore fino alla temperatura di 35°C e versata in forme di plastica dove rimane per 2 giorni su supporti di legno. Per la stagionatura il formaggio viene posto su assi di legno all'interno di celle a temperatura e umidità controllate.

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

- Serbatoi per lo stoccaggio
- Vasche per la lavorazione
- Centrifuga
- Utensili vari
- Stufe a vapore
- Forme
- Assi in legno
- Cella di stagionatura

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

Il latte impiegato proviene da ovini di razze autoctone (in particolare la massese) allevati nel territorio del Parco secondo le regole della pastorizia tradizionale. La tecnica di produzione è rimasta invariata da parecchi anni. La selezione delle razze, la cura nell'alimentazione del bestiame e il processo di stagionatura su assi di legno conferiscono al pecorino del Parco un sapore particolare (più dolce rispetto agli altri pecorini) e una qualità molto alta.

### 9. Produzione:

La quantità annua prodotta è di 69.000 quintali (circa 3000 forme). La vendita avviene sia in zona (vendita diretta), sia nel resto della regione e d'Italia.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

◆ Altre informazioni