

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 della Costa Apuana

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino della Costa Apuana

2. Sinonimi:

Pecorino massese



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Il pecorino della Costa Apuana si presenta in forme tonde che pesano da 1 a 2,5 kg. Ha colore bianco giallastro, sapore leggero e salmastro e profumo intenso.

4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce lungo la Costa Apuana, nella zona litoranea della provincia di Massa-Carrara e nell'alta Versilia.

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Per la produzione del pecorino della Costa Apuana si impiega esclusivamente latte di pecora Massese. Dopo la mungitura, che viene effettuata ogni giorno, alla sera e al mattino, il latte viene raccolto in un recipiente di rame, scaldato a 30-35°C e fatto cagliare tramite l'aggiunta di caglio naturale (stomaco d'agnello essiccato) o, raramente, commerciale. Dopo esser stata rotta con un bastone di legno, la cagliata viene scaldata a 40-45°C e quindi disposta in formelle di legno. In seguito il pecorino viene salato, disposto su tavole di legno a sgocciolare e ad asciugare e rigirato periodicamente. La produzione è attiva per tutto l'arco dell'anno.

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

- Paiolo in rame
- Bastone in legno per la rottura della cagliata
- Formelle in legno
- Assi di legno per l'asciugatura e la stagionatura
- Cella frigorifera per la conservazione
- Locale tradizionale di lavorazione

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

La tipicità del pecorino della Costa Apuana è legata all'impiego di latte di pecora massese, di alta qualità grazie al particolare tipo di alimentazione e al pascolo di cui beneficiano gli animali, e alla lavorazione, che segue una tecnica tradizionale. Si consuma fresco o stagionato, abbinato tipicamente alle fave o alle pere.

9. Produzione:

I produttori più significativi di pecorino della Costa Apuana sono quattro; i capi ovini interessati sono quasi mille, con una produzione di formaggio stimabile in 327 quintali. Buona parte del pecorino rimane nella zona ed è utilizzato per l'autoconsumo, solo il 25% circa viene commercializzato nel resto della Toscana.