

# 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 Lunigiana

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino della Lunigiana

### 2. Sinonimi:

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

Il pecorino della Lunigiana si presenta in pezzature medio-piccole con forma tonda irregolare. Ha colore bianco giallastro, sapore leggermente salato e profumo intenso.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce nella Lunigiana, provincia di Massa-Carrara.

### 5. Produzione in atto:

scomparso  a rischio  **attivo**

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte, raccolto in un recipiente, viene scaldato a 30-35°C e fatto cagliare tramite l'aggiunta di caglio naturale (stomaco d'agnello essiccato) o, raramente commerciale. Dopo la rottura con un bastone di legno, la cagliata viene scaldata nuovamente e quindi disposta in formelle di legno. In seguito il formaggio viene salato, disposto su delle tavole di legno a sgocciolare e ad asciugare e rigirato periodicamente. Si produce per tutto l'arco dell'anno.

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

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

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

La tipicità e il peculiare gusto del pecorino della Lunigiana sono legati alla tradizionale tecnica di produzione e all'impiego di latte di origine locale, le cui caratteristiche sono determinate dal particolare tipo di pascolo. Si consuma, fresco o stagionato, abbinato a fave, pere o polenta fritta.

### 9. Produzione:

Il pecorino della Lunigiana, piuttosto difficile da reperire se non presso pastori o aziende di conoscenza, viene prodotto in quantità piuttosto limitate. Si stima che con circa 140-160 capi si possa ottenere circa 1 quintale di pecorino l'anno. Non è possibile quantificare il numero di aziende interessate alla produzione; è diffuso solo nella zona locale e viene destinato all'autoconsumo e alla vendita diretta in azienda.

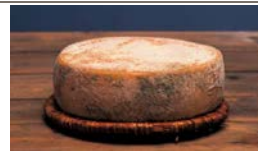


Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)