

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 delle cantine di Roccalbegna

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino delle cantine di Roccalbegna

2. Sinonimi:

Pecorino di cantina

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Forma cilindrica, scalzo diritto o leggermente convesso, di varie dimensioni, crosta di colore ambrato, untuosa con molte muffe bianche e grigie di cantina. L'odore è di media intensità, latte cotto, vegetale, muffaceo. La sapidità e la dolcezza sono lunghe e persistenti, la pasta si presenta compatta e rigida, ma molto solubile.

4. Territorio interessato alla produzione:

Comune di Roccalbegna in provincia di Grosseto

5. Produzione in atto:

 scomparso **a rischio** attivo

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

La tecnica di produzione è semplice, ora come una volta. Il latte veniva versato in un recipiente appeso al camino, la caldaia, e scaldato nel focolare a fuoco moderato. La temperatura giusta veniva valutata immergendo un dito nel latte; veniva aggiunto il caglio e il tutto si lasciava riposare per circa 40 minuti. Il latte coagulava e per valutare se era al punto giusto si immergeva nuovamente la mano nel recipiente. Una volta raggiunta la giusta consistenza il coagulo veniva rotto con la "chiogola" o "spino", un bastone alla cui sommità venivano fissati degli spunzoni, si lasciava poi depositare sul fondo e in seguito lo si estraeva con le mani e lo si metteva in un recipiente la "cascina", spremendolo manualmente per la fuoriuscita del siero. Appena pronta la forma veniva sciacquata e salata su un lato e la mattina seguente sull'altro. Il terzo giorno la forma veniva tolta dalla cascina e portata nella cantina dove veniva stagionata. Oggi il latte di pecora, esclusivamente della Maremma, viene sottoposto a pastorizzazione, il coagulo avviene a circa 37 °C e, dopo la rottura della cagliata, la pasta viene inserita negli stampi e "pigiata" (ossia sistemata e pressata manualmente nello stampo). La successiva salatura è manuale e fatta esclusivamente a secco. Per la stagionatura la forma viene posizionata su assi di legno e periodicamente lavata, spazzolata e la crosta viene pulita con un coltello. E' facoltativa la concia, a circa 60 giorni di stagionatura, con morca (o morchia, fondo dell'olio), o cenere, o conserva di pomodoro, o affinatura con foglia di noce o di castagno, o con fieno o vinaccia. Dopo la stagionatura in cella per circa un mese, la forma viene trasferita in cantina a temperatura ed umidità naturale e lasciata per una maturazione minima di tre mesi.

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

- .. locali di lavorazione
- .. carrelli
- .. "tavole" assi di legno di abete per la salatura e la stagionatura
- .. celle per la prima maturazione del formaggio
- .. canovacci in fibra naturale di lino o cotone per asciugare il formaggio
- .. spazzola
- .. coltelli

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

Roccalbegna è un borgo rurale dell'alta valle del fiume Albegna, punto di passaggio e sosta tra la Maremma

e la montagna, nel medioevo lungo la via romana di montagna e la via del sale, nonché per i pellegrini che da Talamone, sulla costa, risalivano la via Francigena. In tempi più recenti Roccalbegna è stata terra di sosta di pastori transumanti tra il Casentino e la Maremma. L'urbanizzazione di Roccalbegna sotto il dominio senese risale alla fine del 1200, con la costruzione di nuove abitazioni nel borgo a coloro che accettavano di andare ad abitarle con l'assegnazione di lotti di terreno di 10x12 braccia da coltivare fuori le mura. Il tipo di urbanizzazione di Roccalbegna prevedeva la residenza in paese e l'apezzamento per la coltivazione fuori le mura dotato di rimessa per gli attrezzi ma attrezzato, alla bisogna, per il pernottamento. La casa in paese era sempre dotata di deposito per i frutti della terra. Tali ambienti erano costruiti leggermente sotto il livello di strada, a cui si accedeva da alcuni gradini, nella parte posteriore dell'edificio e privi di finestre. I Rocchigiani usavano produrre il pecorino e poi lo stagionavano nelle cantine dal clima particolare e veniva utilizzato per il sostentamento della propria famiglia e della popolazione locale e in parte poteva essere venduto.

Da allora le tecniche di produzione sono rimaste pressoché immutate. Solo pochi attrezzi di supporto, risultato della moderna tecnologia e del passare del tempo, sono cambiati. La tradizionale tecnica di produzione, il microcosmo di questa particolare realtà, uniti al clima umido e fresco delle cantine quasi sempre scavate nella roccia, conferiscono al formaggio un sapore e una consistenza ineguagliabili. Questi antichi metodi di lavorazione e stagionatura del pecorino sono stati ripresi e adottati da un caseificio di Roccalbegna.

9. Produzione:

Prodotto e stagionato in cantina principalmente da un caseificio locale, e occasionalmente da alcuni dei pastori della zona. La quantità prodotta è mediamente di circa 2000 forme l'anno con una potenzialità anche di 5000 forme. Ha una vendita prevalentemente locale e regionale, con un 10% di interesse in Italia. I canali di vendita fino ad oggi sviluppati sono la vendita diretta in azienda, ma è richiesto anche in aziende agrituristiche, ristoranti e negozi.