

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 Colline senesi

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino delle Colline senesi

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Ha forma cilindrica e pezzature che variano da 1 a 2 kg. La pasta, di colore giallo paglierino, è morbida e dolce se il formaggio è fresco, piccante e friabile se è stagionato.

4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce nella provincia di Siena.

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte raccolto nella mungitura serale e in quella mattutina viene riunito e sottoposto a un trattamento termico alla temperatura di 68°C per 20 minuti circa, quindi scaldato alla temperatura di 35-38°C e addizionato di caglio (liofilizzato, a base di estratti naturali) e fermenti. Si procede quindi manualmente alla messa in formelle e alla salatura delle forme, che vengono conservate in cella frigorifera fino al raggiungimento del giusto grado di maturazione e quindi poste a stagionare su assi di legno di abete. Si produce da marzo ad agosto.

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

- Refrigeratore
- Fuscelle per alimenti
- Cella frigorifera ventilata
- Tavole in legno di abete

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

La tradizionalità del pecorino delle Colline senesi è legata alla particolare tecnica di trasformazione, che è rimasta invariata nel tempo e che prevede l'utilizzo di attrezzi e utensili particolari (quali le assi di legno di abete per la stagionatura), che influiscono sulla tipicità di questo formaggio.

9. Produzione:

Questo pecorino viene prodotto da numerose aziende agricole e caseifici della provincia di Siena, ma un quantitativo medio annuo è difficilmente stimabile; la quantità di latte che viene lavorata annualmente ammonta a circa 10.000 quintali. Il prodotto si vende nella zona di produzione, negli altri mercati della Toscana e nel resto d'Italia; una piccola parte del prodotto viene anche esportato, prevalentemente in Europa e negli Stati Uniti. I clienti abituali sono, in genere, i negozi locali e i grossisti. Tra gli eventi legati alla valorizzazione del prodotto va senz'altro ricordata la "Fiera del Cacio" che si tiene a Pienza la prima domenica di settembre.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

◆ Altre informazioni