

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 di Pienza stagionato in barriques

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pecorino di Pienza stagionato in barriques

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Si presenta in forme tonde a facce piane con diametro di 12-16 cm e crosta liscia di colore bianco con sfumature violacee. L'altezza dello scalzo è di 5-12 cm, la pasta è liscia, di colore bianco tendente al giallo paglierino. Il sapore è intenso, con retrogusto tannico e di vinaccia. Le pezzature vanno da 900 gr a 1,6 kg.

4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Siena, principalmente nel territorio del comune di Montefollonico.

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Si utilizza latte di pecora sarda allevata allo stato semibrado. Dopo la pastorizzazione, il latte viene filtrato e sottoposto a coagulazione (con fermenti lattici e caglio vitellino); si rompe quindi la cagliata (a chicco di mais con frangicagliata in polivalente), la si scarica negli stampi e si procede all'acidificazione e allo spurgo. Le forme vengono quindi salate a secco e lasciate stagionare per almeno 90 giorni in locali tradizionali e all'interno di barriques di rovere.

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

- Recipiente per la formazione della cagliata
- Frangicagliata
- Porzionatore
- Stampi
- Locali tradizionali per la stagionatura
- Barriques di rovere

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

Questo pecorino deve la propria tradizionalità all'utilizzo di latte di pecore di razza sarda, al mantenimento nel tempo dei processi di produzione e alla particolarità della stagionatura, in barriques di rovere.

9. Produzione:

Questo pecorino viene prodotto da numerose aziende agricole e caseifici della provincia di Siena; il quantitativo medio annuo è tuttavia difficilmente stimabile (vengono lavorati circa 10.000 quintali di latte all'anno). Le vendite sono effettuate nella zona di produzione, negli altri mercati della Toscana e nel resto d'Italia; una piccola parte del prodotto viene anche esportata, prevalentemente in Europa e negli Stati Uniti. I clienti abituali del prodotto sono, in genere, i negozi locali e i grossisti.

Tra gli eventi legati alla valorizzazione del pecorino stagionato in barriques 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