

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -**Pratolina****Categoria:**

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Pratolina

2. Sinonimi:

Formaggio caprino

**3. Descrizione sintetica del prodotto:**

È un formaggio caprino di forma cilindrica, crosta molle e sottile, colore bianco, consistenza cremosa, sapore piuttosto dolce con percezione del tipico sapore caprino. Le pezzature si aggirano sui 300 grammi circa.

4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Grosseto.

5. Produzione in atto:
 scomparso a rischio **attivo**
6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Le capre vengono allevate allo stato semibrado e alimentate con miscele di foraggi freschi e secchi prodotti dall'azienda. Il latte viene pastorizzato e aggiunto di fermenti; a cagliatura avvenuta, si inocula *Penicillium candidum*, e quindi si pone la cagliata, previa rottura, in fascere per la formatura. Dopo qualche giorno di asciugatura, il formaggio viene lasciato a maturare. Si produce da marzo a ottobre. La vita di questo prodotto è di 60 giorni.

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

- Locale di lavorazione
- Fermenti
- Caglio
- *Penicillium candidum*
- Attrezzo per la rottura della cagliata
- Fascere
- Locali per la maturazione

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

La tipicità della pratolina è legata alla qualità della materia prima, il latte di capra, e alla particolare tecnica di trasformazione. La modalità di produzione di questo formaggio è stata recuperata dalla antica ricetta del fattore dell'azienda in cui viene prodotta, affinandone le tecniche produttive.

Si racconta che le capre in Maremma erano presenti pochi capi per famiglia ed il latte, oltre che per produrre formaggi, veniva dato fresco ai "cittini" (bambini) vista l'alta digeribilità. La pratolina può essere mangiata da sola o con confetture, accompagnata da vino bianco.

9. Produzione:

Solo un'azienda agricola ad Orbetello produce la pratolina. È un prodotto artigianale, di nicchia, spesso preparato in piccole quantità e solo su ordinazione. Per questo non è stato possibile fare una stima attendibile della quantità prodotta. La vendita avviene per il 50% in zona, direttamente a privati in azienda, a ristoranti e negozi locali, l'altra metà viene commercializzata nel resto della Toscana e d'Italia tramite grossisti e distributori non locali.