

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

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

- Scheda identificativa del prodotto -

Stracchino

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Stracchino

2. Sinonimi:

Crescenza



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)

3. Descrizione sintetica del prodotto:

È un formaggio molle di colore bianco, sapore delicato e aroma leggermente dolce. Viene confezionato per lo più in panetti da 250 gr.

4. Territorio interessato alla produzione:

Entroterra maremmano, in particolare il comune di Sorano, provincia di Grosseto.

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Al latte pastorizzato vengono aggiunti i fermenti e il caglio proveniente da ditte autorizzate. A coagulazione avvenuta, la cagliata viene rotta più volte e la pasta scende negli stampi, che, impilati uno sopra all'altro, vengono ribaltati più volte fino al raggiungimento dell'acidità ottimale. Dopo esser stato immerso in salamoia, il formaggio viene lasciato a maturare in cella ad una temperatura di 4°C.

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

- Impianto di pastorizzazione
- Polivalenti a culla
- Linea di scorrimento per gli stampi
- Ribaltatore e vasca per la salamoia
- Celle per la maturazione

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

La preservazione nel tempo della tecnica produttiva ha permesso di conservare la freschezza, il sapore delicato e la particolare cremosità tipiche di questo prodotto. Lo stracchino viene utilizzato come formaggio fresco e per la preparazione di antipasti in abbinamento con carni e verdure.

9. Produzione:

Sono tre i caseifici più importanti per la produzione dello stracchino nella provincia di Grosseto. Si possono trovare in zona altri produttori, ma sono tutti di piccole dimensioni. La quantità prodotta è di circa 50 quintali all'anno.

Alla vendita diretta è destinato solo un piccolo quantitativo, la maggior parte è destinata a distributori non locali che commercializzano il prodotto nel resto della regione e dell'Italia. Infatti, oltre alla diffusione capillare nel mercato locale, lo stracchino ha raggiunto anche altre aree del Centro Italia, consolidando la tradizione del formaggio molle artigianale.