

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

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

- Scheda identificativa del prodotto -

Caciotta di pecora

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Caciotta di pecora

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

La caciotta di pecora ha forma tondeggiante, colore giallo paglierino, sapore dolciastro. È molto profumata e ha consistenza morbida. Le pezzature sono di 1,2 kg circa.

4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Grosseto.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte viene pastorizzato e quindi sottoposto alla trasformazione casearia: cagliatura e formatura. La stagionatura ha luogo in un apposito locale di maturazione, e dura dai 20 ai 40 giorni. Si produce tutto l'anno.

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

- Locale di lavorazione
- Attrezzi per la trasformazione
- Locale di stagionatura

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

La caciotta di pecora deve la sua tradizionalità alla qualità del latte, ottenuto da ovini allevati al pascolo, e al tipico processo di trasformazione, gestito da artigiani abili ed esperti. Si consuma da sola o con salumi e si accompagna molto bene al vino rosso.

9. Produzione:

Sono due i caseifici più importanti, a Sorano e a Manciano, che producono la caciotta di pecora. È un formaggio stagionale la cui produzione è difficilmente quantificabile, la stima complessiva è di 5000 quintali l'anno (non c'è la tendenza ad aumentare il quantitativo prodotto perché la quantità immessa sul mercato soddisfa le attuali richieste). Il prodotto viene per lo più commercializzato nel resto d'Italia da grossisti e distributori non locali, ma piccole quantità vengono destinate anche alla vendita in Toscana e alla vendita diretta. La caciotta è stata presentata ad un convegno sulla filiera lattiero-casearia organizzato a Sorano dalla Asl.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)