

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

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

- Scheda identificativa del prodotto -

Ricotta di pecora pistoiese

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Ricotta di pecora pistoiese

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

La ricotta di pecora pistoiese ha forma troncoconica, colore bianco e consistenza molle. Le pezzature variano fra 1-1,5 kg.

4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Pistoia.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

***** **ATTENZIONE** *(n.d.r., da ONAF, il 29-11-2018) *****

Il testo originale sotto indicato riporta erronee informazioni non riferibili al prodotto

Il latte, ottenuto da due mungiture giornaliere degli ovini, viene filtrato con un filtro in cellulosa a perdere. Si procede poi al riscaldamento, in caldaie di rame stagnato, fino ad una temperatura di 35-38°C. Dopo aver fatto riposare per 20-40 minuti la cagliata, questa viene rotta con un utensile chiamato "chiova", e quindi lasciata sgocciolare all'interno di fuscelle.

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

- Locale per la trasformazione
- Caldaia in rame stagnato
- Ramaiolo
- Chiova
- Fuscelle

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

La tradizionalità del prodotto è legata all'impiego del latte di provenienza locale e di alta qualità, grazie alle condizioni pedoclimatiche dei pascoli. La ricotta di pecora pistoiese, che si contraddistingue per il suo gusto particolare, si abbina tradizionalmente con i necci, altra produzione tipica della zona.

9. Produzione:

Sono 20 i produttori di ricotta nella Montagna Pistoiese, riuniti in un'associazione di allevatori; in realtà, in tutta la provincia di Pistoia i produttori di ricotta sono in totale circa 40. Si stima una produzione totale di 600-800 quintali all'anno; le potenzialità produttive sono sfruttate al massimo, non c'è la tendenza ad aumentare il numero dei capi allevati. La vendita avviene totalmente in zona, per lo più direttamente a privati in azienda. Per quanto riguarda le attività promozionali si ricorda la 2ª Rassegna dei prodotti della pastorizia pistoiese che si è svolta a Cutigliano alla fine di aprile; altre iniziative, quali convegni, incontri e manifestazioni gastronomiche, vengono organizzate dalla condotta locale di Arcigola Slow Food.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

◆ Altre informazioni