

Brusco

*Caciotta stagionata,
mucchino, vacchino*



Descrizione sintetica del prodotto	Il brusco è una caciotta stagionata di latte vaccino di sapore sapido, odore leggermente acidulo e colore bianco. La pasta ha una consistenza semidura, poco gessata ed esternamente presenta una crosta rugosa. Ha una forma cilindrica e pezzature che vanno da 1,7 a 2 kg.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in provincia di Pistoia, nel comune di Cutigliano.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il latte vaccino viene termizzato a 68°C in caldaia e in questa stessa fatto maturare (riposo) per 40 minuti circa. Dopo la sua rottura, il formaggio viene distribuito negli stampi manualmente. Le forme negli stampi vengono messe a sgocciolare e quindi si procede alla salatura. La stagionatura ha luogo in un locale tradizionale fresco ed aerato, su assi di legno di pioppo. Prima del consumo non viene lavato, ma spazzolato.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Caldaia per la termizzazione • Attrezzi per la rottura della cagliata • Stampi per la formatura • Cella frigorifera • Locale per la stagionatura • Assi di legno di pioppo • Spazzola per la pulizia delle forme
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità del brusco è legata alla particolare qualità del latte che proviene da bovini allevati allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico il prodotto contribuiscono i tradizionali processi di trasformazione e la stagionatura, in parte responsabili del gusto particolare di

questa caciotta. Si consuma con la polenta o in insalata con funghi porcini e mele; gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane toscano e vini giovani, con tipici salumi toscani.

Produzione

Il brusco viene prodotto da un'unica azienda che si trova nella frazione del Melo a Cutigliano. La produzione è di 30 quintali all'anno ed è rimasta pressoché costante negli ultimi tre anni. La vendita avviene prevalentemente nella provincia di Pistoia direttamente a privati o alle coop locali, una parte del prodotto viene venduto nel resto della regione ed una piccola percentuale all'estero.

Sono molte le iniziative legate alla promozione del brusco: ha partecipato lo scorso anno al "Sana" di Bologna ed è stato presentato nel corso della trasmissione di "Sereno variabile"; il 25 aprile a Cutigliano si svolge una manifestazione sul brusco e in agosto partecipa alla "Sagra di Mezza estate". Nella frazione del Melo si svolge ogni anno la "Festa dei pastori".

Caciotta della Lunigiana

Formaggio bovino della Lunigiana



Descrizione sintetica del prodotto	Si presenta in pezzature medio-piccole, ha forma tonda irregolare, colore bianco giallastro, sapore leggermente salato e odore intenso.
Territorio interessato alla produzione	Lunigiana, provincia di Massa-Carrara.
Produzione in atto	Attiva..
Descrizione dei processi di lavorazione	Dopo la mungitura il latte viene messo in un paiolo di rame, scaldato a 30-35°C e fatto cagliare. La cagliata viene rotta con un bastone di legno e scaldata nuovamente a 30-35°C, separata dal siero e sistemata in formelle di legno; successivamente il formaggio viene posto su assi di legno a sgocciolare e asciugare e poi salato girandolo periodicamente. Si produce per tutto l'arco dell'anno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Paiolo di rame • Bastone di legno per la rottura della cagliata • Formelle in legno • Assi di legno per l'asciugatura e la stagionatura • Cella frigorifera per la conservazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il formaggio bovino della Lunigiana viene prodotto secondo una ricetta tradizionale, con lavorazione interamente manuale e impiegando latte proveniente da allevamenti locali. Viene generalmente consumato fresco e solo in piccola parte viene destinato alla stagionatura.
Produzione	La caciotta della Lunigiana viene prodotta da due caseifici, uno dei quali ha una produzione piuttosto marginale. Il quantitativo totale prodotto nell'ultimo anno è di circa 180 q. La produzione potrebbe essere superiore rispetto all'attuale, limitata dalla mancanza di latte di qualità nella zona: molte

aziende produttrici di latte negli ultimi anni hanno chiuso e dalle 80 stalle del 1992 si è arrivati a soltanto 18 nel 2000. Quasi metà della produzione viene commercializzata tramite grossisti in altre regioni d'Italia, mentre quella che rimane in zona viene venduta direttamente a privati in azienda o ai negozi locali. Fra gli eventi legati a questo prodotto si ricorda la partecipazione nel giugno 2001 alla Mostra del formaggio a Lione e all'Expo di Aulla del 1999 e del 2000.

Caciotta di pecora



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.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
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.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Attrezzi per la trasformazione • Locale di stagionatura
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.
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 vengo-

no 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.

Formaggi caprini della Maremma

Caprini



Descrizione sintetica del prodotto	Si tratta di formaggi di capra freschi aromatizzati in vario modo: al carbone, al pepe, al peperoncino, all'erba cipollina, all'aglio, al sesamo, alla menta, all'origano, alle mandorle tritate, al basilico. La forma può essere cilindrica, piramidale o a tomino. La pasta è bianca, cremosa e morbida, il sapore è delicato, leggermente acidulo; l'odore è molto forte e cambia a seconda degli aromi utilizzati.
Territorio interessato alla produzione	Territorio della Parrina e del Priorato, provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il latte di capra viene sottoposto ad una pastorizzazione a 72°C per 30 minuti circa; dopo l'acidificazione lattica si aggiunge caglio animale per la formazione della cagliata. I granuli vengono raccolti in fuscelle posti ad asciugare.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locali di lavorazione • Caldaia • Fuscelle
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il processo di lavorazione rispecchia un'antica tradizione, tramandata di generazione in generazione. Peculiari anche le spezie e le erbe utilizzate, che conferiscono ai formaggi un gusto ed un aroma unici.
Produzione	Solo un'azienda agricola ad Orbetello produce i formaggi caprini della Maremma. La produzione di questi formaggi è "di nicchia", avviene su ordinazione ed è quindi impossibile fare una stima delle quantità prodotte. L'azienda mantiene una produzione contenuta per poter garantire la tipicità del prodotto e riuscire così a soddisfare le aspettative dei clienti. La metà circa di questi formaggi viene venduta in zona, di-

rettamente a privati in azienda, ristoratori e negozi locali; la parte restante viene destinata ai mercati della regione e del resto d'Italia tramite grossisti e distributori non locali. I formaggi caprini della Maremma sono stati presentati a Torino, al "Salone del Gusto" nell'edizione del 2000.

Il grande vecchio di Montefollonico



Descrizione sintetica del prodotto	È un formaggio pecorino di forma cilindrica, a facce piane e scalzo diritto. Viene prodotto in pezzature tra i 4,5 e i 9 kg, con altezza dagli 8 ai 18 cm e diametro dai 20 ai 35 cm. La buccia è beige, striata, mentre la pasta è liscia, di colore giallo paglierino e sapore leggermente piccante.
Territorio interessato alla produzione	Comune di Montefollonico, provincia di Siena.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Dopo la refrigerazione e lo stoccaggio il latte viene pastorizzato e fatto coagulare con caglio naturale di vitellino. La cagliata, previa rottura, viene versata negli stampi, e quindi si procede all'acidificazione e allo spurgo in camera calda, poi alla salatura a secco, e infine alla stagionatura del formaggio in locale termocondizionato per circa 300 giorni, utilizzando delle griglie metalliche. Il prodotto subisce anche un trattamento in crosta con olio di oliva.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale per la lavorazione • Frangicagliata • Stampi • Locale per la conservazione • Griglie di metallo
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità del prodotto è legata alle tecniche di allevamento degli ovini, lasciati allo stato semibrado e alimentati con pascoli erbacei e pascoli in bosco per 11 mesi l'anno. Grossa influenza sulle peculiarità qualitative del prodotto hanno anche le tecniche di lavorazione e le condizioni pedoclimatiche della zona.

Produzione | La produzione di questo formaggio, che nella provincia di Siena si può attribuire ad un'unica azienda, è di circa 1000 forme l'anno; considerando un peso unitario di 6 kg se ne producono quindi circa 6 tonnellate l'anno. La vendita avviene in zona, sia resto della regione, ma anche all'estero, in particolare negli Stati Uniti. I clienti abituali di questo prodotto sono i piccoli negozi della zona, i grossisti e i grandi distributori. Il grande vecchio, così come gli altri pecorini della zona, viene presentato nella sezione Sapori senesi della Fiera del tartufo bianco che si tiene i primi di novembre a San Giovanni d'Asso (SI). In due edizioni distinte di questa manifestazione ha vinto il primo e secondo premio.

Marzolino di Lucardo

Pecorino Lucardo



Descrizione sintetica del prodotto	È un formaggio di latte ovino che ha pasta morbida, colore bianco crema, odore intenso e sapore delicato. Viene confezionato in panierini di vetrice e le pezzature variano dai 3 ai 3,5 kg.
Territorio interessato alla produzione	Territorio di Lucardo, Barberino Val d'Elsa, Montespertoli, Certaldo, San Gimignano e in genere nella Val d'Elsa, province di Firenze e Siena.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il marzolino si prepara mischiando latte ovino con caglio vegetale e sale. Il latte viene riscaldato, senza essere portato ad ebollizione, per circa 3 ore. Terminata la coagulazione, viene estratta la cagliata e lasciato il siero per la produzione della ricotta. Tolta la parte più ricca di panna, il coagulo viene lavorato manualmente in un piatto e modellato a forma conica. Il coagulo viene poi impregnato nella panna e avvolto in un panno fine, nel quale si praticano alcuni fori con un bastoncino di legno per far fuoriuscire il siero. Per facilitare l'espulsione completa del liquido la forma viene premuta con entrambe le mani, asciugando il siero residuo con un panno. Il formaggio viene poi avvolto in un panno di canapa e appeso per circa 24 ore in ambiente a temperatura costante per la fermentazione e l'asciugatura. Terminata questa, il marzolino viene appeso in un locale per la conservazione ad un'altezza di 50 cm circa da terra al fine di beneficiare del giusto livello di umidità. Per 8 giorni la forma viene rivoltata giornalmente, ungendola con olio di oliva, e il formaggio viene lasciato in questo ambiente per 30-40 giorni circa, fino al raggiungimento della giusta morbidezza.

**Materiali, attrezzature
e locali utilizzati
per la produzione**

- Locale di lavorazione
- Caldaia
- Utensili
- Stecchi in legno monouso
- Panni di tela fine
- Sacche di canapa
- Locale di conservazione e stagionatura

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

La tradizionalità del prodotto è legata alla provenienza esclusivamente locale della materia prima: l'alimentazione particolare e le erbe tipiche dei pascoli della zona conferiscono infatti un sapore unico al latte utilizzato. La tecnica di trasformazione è rimasta pressoché invariata rispetto a quella originaria, pertanto le persone impegnate nel processo produttivo hanno potuto acquisire nel tempo una particolare manualità. Il prodotto si contraddistingue, inoltre, per le peculiarità legate all'aspetto esteriore e al gusto.

Produzione

Il marzolino di Lucardo è un prodotto ormai legato alla produzione familiare destinata all'autoconsumo.

Montanello

Caciotta, vacchino dolce



Descrizione sintetica del prodotto

Il montanello è una caciotta fresca di latte vaccino di sapore dolce e delicato e di colore giallo paglierino. La pasta ha consistenza medio morbida, e presenta esternamente una crosta fine e liscia. Le pezzature vanno da 1,3 a 1,5 kg.

Territorio interessato alla produzione Produzione in atto

Si produce in provincia di Pistoia, nel comune di Cutigliano.
Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

Il latte vaccino viene termizzato a 68°C in caldaia e in questa stessa fatto maturare (riposo) per circa 40 minuti. Quindi, si aggiunge il caglio per la formazione della cagliata e, dopo la rottura di quest'ultima, il formaggio viene manualmente distribuito negli stampi. Le forme negli stampi vengono messe a sgocciolare e successivamente salate. La stagionatura ha luogo in un locale tradizionale fresco ed aerato, su assi di legno di pioppo.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Locale di lavorazione
- Caldaia per la termizzazione
- Attrezzi per la rottura della cagliata
- Stampi per la formatura
- Cella frigorifera
- Locale tradizionale per la stagionatura
- Assi di legno di pioppo per la stagionatura

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

La tradizionalità del montanello è legata alla particolare qualità del latte che proviene da bovini allevati allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico questo formaggio contribuiscono il tradizionale processo di trasformazione e la stagionatura su assi di legno di pioppo, in parte responsabili del gusto particolare di questa ca-

ciotta. Si consuma con la polenta o grigliato. Gli abbinamenti più caratteristici, comunque, sono con le pere, con pane toscano, con tipici salumi toscani e con vini rossi locali.

Produzione

La stessa azienda che produce il brusco è produttrice anche di montanello, e si trova nella frazione del Melo a Cutigliano. La quantità prodotta è di circa 100 quintali all'anno, supera quella del brusco di circa 70 quintali. La potenzialità produttiva dell'azienda per questo prodotto è di circa 150 quintali. La vendita avviene prevalentemente nella provincia di Pistoia direttamente a privati o alle coop locali, solo una parte della produzione complessiva viene venduta nel resto della regione e all'estero.

Sono molte le iniziative legate alla promozione del montanello: ha partecipato lo scorso anno al "Sana" di Bologna ed è stato presentato nel corso della trasmissione di "Sereni variabile"; il 25 aprile a Cutigliano è protagonista insieme al brusco di una manifestazione paesana e in agosto partecipa alla "Sagra di Mezza estate". Nella frazione del Melo si svolge ogni anno la "Festa dei pastori".

Pastorella del cerreto di Sorano



Descrizione sintetica del prodotto	<p>La pastorella del cerreto è una caciotta dalla tipica forma rotonda. Viene prodotta con latte di pecora e di vacca. Il colore della buccia è rosso mattone, quello dell'impasto giallo paglierino. Ha sapore dolciastro intenso e la pasta ha consistenza burrosa e cremosa. Il particolare colore della buccia deriva dal trattamento con polpa di pomodoro maturo.</p>
Territorio interessato alla produzione	<p>Sorano, Pitigliano, Castell'Azzara, Semproniano, provincia di Grosseto.</p>
Produzione in atto	<p>Attiva.</p>
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Il latte, pastorizzato a 72°C, viene versato nella caldaia e aggiunto di fermenti lattici e caglio in polvere di origine animale. Dopo la coagulazione si procede alla rottura della pasta e alla separazione del siero. Raggiunta la compattezza necessaria, la cagliata viene messa negli stampi e sottoposta al processo di stufatura. Quindi il formaggio viene passato in salamoia e, dopo circa 8 ore, trasferito nelle celle di stagionatura. La maturazione avviene in presenza di microflora fungina che contribuisce alla stagionatura del prodotto e conferisce le particolari caratteristiche organolettiche. Dopo la stagionatura che dura 3 settimane ad una temperatura di circa 10-12 gradi, la parte esterna del formaggio viene trattata con polpa di pomodoro.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Caldaia • Stampi • Cella per la stagionatura e la conservazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	<p>La tradizionalità della pastorella del cerreto di Sorano è legata alla sua particolare tecnica di trasformazione, rimasta invariata nel tempo.</p>

Produzione | La pastorella del cerreto viene prodotta da un caseificio in località La Fratta a Sorano (GR). Per la lavorazione di questo tipo di formaggio si impiegano circa 100 quintali di latte all'anno. La vendita diretta riguarda soltanto il 10% della produzione complessiva, il restante 90% viene destinato a grossisti e distributori non locali che lo commercializzano nel resto della Toscana e d'Italia.

Pecorino delle Balze Volterrane

Pecorino pisano



Descrizione sintetica del prodotto	È un pecorino a latte crudo che può essere consumato sia fresco che stagionato, ma deve il suo aroma e il suo sapore proprio alle particolari modalità di stagionatura.
Territorio interessato alla produzione	Si produce nella zona delle Balze Volterrane, provincia di Pisa.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il pecorino delle Balze Volterrane viene prodotto secondo le normali procedure, sono poi le modalità di stagionatura a renderlo particolare. Ci sono, infatti, tre diverse possibilità: una prima stagionatura in locali tradizionali per un periodo di sei mesi seguita da conservazione sotto cenere per 3-8 mesi, oppure una stagionatura per 3 mesi nei locali tradizionali seguita da conservazione sotto il grano appena raccolto o sotto l'erba fresca sfalciata in maggio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Locali tradizionali di stagionatura • Cenere, grano ed erba fresca per la stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità del pecorino delle Balze Volterrane è legata all'utilizzo di latte crudo, e all'impiego, nella stagionatura, di cenere, grano o erba fresca.
Produzione	Il pecorino delle Balze Volterrane viene prodotto da una sola azienda in località La Bacchettona, in provincia di Pisa: la quantità annua è di circa 100 quintali. La maggior parte del prodotto viene venduta all'estero, in Germania, solo una piccola percentuale viene destinata alla vendita diretta in zona.

Pecorino delle Colline senesi



Descrizione sintetica del prodotto	Ha forma cilindrica e pezzature che variano da 1 a 2 kg. La pasta, di colore giallo paglierino, è morbida e dolce se il formaggio è fresco, piccante e friabile se è stagionato.
Territorio interessato alla produzione	Si produce nella provincia di Siena.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il latte raccolto nella mungitura serale e in quella mattutina viene riunito e sottoposto a un trattamento termico alla temperatura di 68°C per 20 minuti circa, quindi scaldato alla temperatura di 35-38°C e addizionato di caglio (liofilizzato, a base di estratti naturali) e fermenti. Si procede quindi manualmente alla messa in formelle e alla salatura delle forme, che vengono conservate in cella frigorifera fino al raggiungimento del giusto grado di maturazione e quindi poste a stagionare su assi di legno di abete. Si produce da marzo ad agosto.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigeratore • Fucelle per alimenti • Cella frigorifera ventilata • Tavole in legno di abete
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità del pecorino delle Colline senesi è legata alla particolare tecnica di trasformazione, che è rimasta invariata nel tempo e che prevede l'utilizzo di attrezzi e utensili particolari (quali le assi di legno di abete per la stagionatura), che influiscono sulla tipicità di questo formaggio.
Produzione	Questo pecorino viene prodotto da numerose aziende agricole e caseifici della provincia di Siena, ma un quantitativo medio annuo è difficilmente stimabile; la quantità di latte che viene

lavorata annualmente ammonta a circa 10.000 quintali.

Il prodotto si vende nella zona di produzione, negli altri mercati della Toscana e nel resto d'Italia; una piccola parte del prodotto viene anche esportato, prevalentemente in Europa e negli Stati Uniti. I clienti abituali sono, in genere, i negozi locali e i grossisti.

Tra gli eventi legati alla valorizzazione del prodotto va senz'altro ricordata la "Fiera del Cacio" che si tiene a Pienza la prima domenica di settembre.

Pecorino del Casentino



Descrizione sintetica del prodotto

Il pecorino stagionato ha pezzatura di circa 2,5 kg, pasta di colore giallo paglierino e piccola occhiatura. Dopo la stagionatura, che dura almeno 120 giorni, il formaggio acquista sapore intenso e leggermente piccante. Il pecorino a pasta fresca ha pezzatura di circa 1 kg e pasta compatta di colore bianco. La stagionatura minima è di 20 giorni, ma in genere il prodotto viene consumato dopo 30-45 giorni.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Arezzo, in particolare il Casentino.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

Il pecorino a pasta fresca e quello stagionato vengono confezionati con il medesimo processo di lavorazione. Il latte munto, immesso nei macchinari per la lavorazione, condensa e coagula nel giro di 20-25 minuti grazie all'aggiunta di caglio di agnello. Il coagulo, la cui rottura ha luogo tramite le attrezzature della vasca, viene versato nelle forme e pressato (fase di pressatura), facendo sgrondare il siero ad una temperatura costante di 40-45°C (fase di stufatura). Durante questa fase la cagliata viene rovesciata più volte per accelerare lo sgocciolamento e conferire al formaggio forma regolare. I contenitori con il coagulo pressato vengono lasciati a spurgare su banchi di sgocciolamento per 24 ore, in modo da eliminare il siero, poi il formaggio viene cosparso di sale grosso su tutta la superficie esterna, oppure immerso in una salamoia. Dopo la salatura il formaggio a pasta fresca è pronto per essere consumato, mentre quello da stagionare viene conservato in celle frigorifere o in locali freschi (cantine) per circa 120 giorni, durante i quali le forme vengono rovesciate a mano varie volte.

**Materiali, attrezzature
e locali utilizzati
per la produzione**

- Locale per la lavorazione
- Vasca di coagulazione
- Attrezzi per la rottura della cagliata
- Reticelle di plastica
- Forme
- Caldaia
- Stampi
- Banchi di sgocciolamento
- Celle frigorifere
- Locali per la conservazione

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

La tradizionalità di questo formaggio, che si contraddistingue per la sua sapidità, è legata soprattutto alla qualità del latte, prodotto da ovini allevati in particolari condizioni pedoclimatiche.

Produzione

Sono circa quindici i produttori di pecorino del Casentino sparsi in diverse località (Pratovecchio, Subbiano, Ortignano Raggiolo, Chiusi della Verna, Capolona, Castiglion Fiorentino, Talla, Montemercole, Laterina, Poppi). La produzione annuale è di 3600 quintali; la maggior parte proviene da una cooperativa che si trova in località Talla. Il prodotto è per lo più destinato alla vendita diretta e ai negozi locali, ma una parte viene destinata anche ai mercati del resto della regione e d'Italia.

Pecorino della Costa Apuana

Pecorino massese



Descrizione sintetica del prodotto

Il pecorino della Costa Apuana si presenta in forme tonde che pesano da 1 a 2,5 kg. Ha colore bianco giallastro, sapore leggero e salmastro e profumo intenso.

Territorio interessato alla produzione

Si produce lungo la Costa Apuana, nella zona litoranea della provincia di Massa-Carrara e nell'alta Versilia.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

Per la produzione del pecorino della Costa Apuana si impiega esclusivamente latte di pecora Massese. Dopo la mungitura, che viene effettuata ogni giorno, alla sera e al mattino, il latte viene raccolto in un recipiente di rame, scaldato a 30-35°C e fatto cagliare tramite l'aggiunta di caglio naturale (stomaco d'agnello essiccato) o, raramente, commerciale. Dopo esser stata rotta con un bastone di legno, la cagliata viene scaldata a 40-45°C e quindi disposta in formelle di legno. In seguito il pecorino viene salato, disposto su tavole di legno a sgocciolare e ad asciugare e rigirato periodicamente.

La produzione è attiva per tutto l'arco dell'anno.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Paiolo in rame
- Bastone in legno per la rottura della cagliata
- Formelle in legno
- Assi di legno per l'asciugatura e la stagionatura
- Cella frigorifera per la conservazione
- Locale tradizionale di lavorazione

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

La tipicità del pecorino della Costa Apuana è legata all'impiego di latte di pecora massese, di alta qualità grazie al particolare tipo di alimentazione e al pascolo di cui beneficiano gli animali, e alla lavorazione, che segue una tecnica tradizionale.

Si consuma fresco o stagionato, abbinato tipicamente alle fave o alle pere.

Produzione

I produttori più significativi di pecorino della Costa Apuana sono quattro; i capi ovini interessati sono quasi mille, con una produzione di formaggio stimabile in 327 quintali. Buona parte del pecorino rimane nella zona ed è utilizzato per l'autoconsumo, solo il 25% circa viene commercializzato nel resto della Toscana.

Pecorino della Lunigiana



Descrizione sintetica del prodotto	Il pecorino della Lunigiana si presenta in pezzature medio-piccole con forma tonda irregolare. Ha colore bianco giallastro, sapore leggermente salato e profumo intenso.
Territorio interessato alla produzione	Si produce nella Lunigiana, provincia di Massa-Carrara.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il latte, raccolto in un recipiente, viene scaldato a 30-35°C e fatto cagliare tramite l'aggiunta di caglio naturale (stomaco d'agnello essiccato) o, raramente commerciale. Dopo la rottura con un bastone di legno, la cagliata viene scaldata nuovamente e quindi disposta in formelle di legno. In seguito il formaggio viene salato, disposto su delle tavole di legno a sgocciolare e ad asciugare e rigirato periodicamente. Si produce per tutto l'arco dell'anno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Recipiente per la formazione della cagliata • Bastone in legno per la rottura della cagliata • Formelle di legno • Assi di legno per l'asciugatura e la stagionatura • Locale di lavorazione tradizionale • Cella frigorifera per la conservazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tipicità e il peculiare gusto del pecorino della Lunigiana sono legati alla tradizionale tecnica di produzione e all'impiego di latte di origine locale, le cui caratteristiche sono determinate dal particolare tipo di pascolo. Si consuma, fresco o stagionato, abbinato a fave, pere o polenta fritta.
Produzione	Il pecorino della Lunigiana, piuttosto difficile da reperire se non presso pastori o aziende di conoscenza, viene prodotto in quantità piuttosto limitate. Si stima che con circa 140-160

capi si possa ottenere circa 1 quintale di pecorino l'anno. Non è possibile quantificare il numero di aziende interessate alla produzione; è diffuso solo nella zona locale e viene destinato all'autoconsumo e alla vendita diretta in azienda.

Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi

Pecorino baccellone



Descrizione sintetica del prodotto	Si presenta in pezzature che vanno dai 700 gr a 2 kg; le forme sono tonde, con uno spessore di circa 10 cm, di colore giallo paglierino se fresche, giallo scuro se stagionate. La pasta è salata e leggermente piccante, bianco panna se il prodotto è fresco, gialla e dura se è stagionato.
Territorio interessato alla produzione	Si produce nelle province di Pisa, Lucca e Pistoia.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Subito dopo la mungitura, il latte viene versato in una caldaia per la formazione della cagliata, riscaldato a 38°C circa e poi addizionato di caglio naturale di agnello. La cagliata viene rotta dopo circa 30 minuti, previa verifica manuale della consistenza, con uno spino di legno e la rottura viene completata con le mani. I granuli più grossi vengono impiegati per la produzione di formaggio fresco, quelli più fini per il formaggio stagionato. La cagliata viene disposta manualmente negli stampi forati, che vengono lasciati sgocciolare e capovolti di frequente sino al completo spurgo del siero. Infine, le forme vengono disposte su tavole di legno di pioppo o di castagno, in un ambiente ben areato per un ulteriore spurgo e dopo 3 ore circa sottoposte a salatura.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Caldaia • Spino di legno per la rottura della cagliata • Stampi • Banco di lavoro • Assi di legno di pioppo o di castagno • Locale tradizionale di lavorazione • Cella frigorifera

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

Il pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi viene prodotto seguendo ancora la tecnica tradizionale, anche se rispetto al passato è stato variato in alcuni casi il materiale degli utensili, poiché trasmetteva un particolare aroma al prodotto (un tempo si usavano assi di abete, attualmente sostituite da quelle di pioppo e castagno). Il nome "pecorino baccellone" è legato al fatto che, nel periodo primaverile, questo formaggio viene consumato insieme ai baccelli.

Produzione

Il pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi viene prodotto da una cooperativa che raggruppa 40 pastori, a San Ginese, e da altri due caseifici di Pieve Fosciana e di San Romano in Garfagnana. Il quantitativo prodotto in totale si aggira intorno ai 600 quintali all'anno.

In pochi realizzano il pecorino di pura pecora, i caseifici preferiscono "tagliarlo" con latte vaccino. La cooperativa raggruppa più del 90% dei pastori in Lucchesia, quasi tutti con pecore di razza massese allevate in purezza (iscritte al Libro Genealogico). Le pecore in produzione sono circa 3000 (in totale in tutta la provincia di Lucca sono circa 6000) con una produzione annua media di 100 litri di latte ciascuna.

In provincia di Pisa sono rimasti soltanto 4 caseifici; in totale producono 70 quintali di pecorino.

Il prodotto viene venduto a privati, a negozi locali e ad agriturismi; una parte viene destinata anche a grossisti per la commercializzazione nel resto della Toscana.

Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese

Pecorino di Pistoia



Descrizione sintetica del prodotto	Si presenta in pezzature che vanno dagli 800 gr a 1,5 kg; le forme sono tonde, con diametro tra i 18 e i 20 cm e colore giallo paglierino. La pasta è salata, di colore beige e consistenza morbida.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Pistoia.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il latte viene filtrato, versato in una caldaia in rame stagnato per la formazione della cagliata e riscaldato fino alla temperatura di 35-38°C; si aggiunge quindi un cucchiaino di caglio liquido che può essere sia di origine animale (stomacini di agnello), sia di origine vegetale (cardo selvatico). La cagliata viene rotta, dopo circa 20-40 minuti, con una "chiova", e si procede alla pezzatura, con forme del diametro di 18-20 cm, e alla stufatura. La successiva salatura facilita la maturazione del formaggio e gli conferisce il suo tipico sapore. Per la stagionatura le forme vengono disposte su tavole di legno e lasciate riposare, per un periodo superiore ai 60 giorni, dopo il quale si procede al lavaggio e alla spazzolatura dei formaggi per togliere il grasso eventualmente formatosi durante la stagionatura.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Caldaia in rame stagnato • "Chiova" per la rottura della cagliata • Stampi del diametro di 18-20 cm • Assi di legno per la stagionatura • Locale per la stagionatura • Spazzole per la pulizia delle forme

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

La tradizionalità di questo formaggio è legata alla particolare tecnica di trasformazione, rimasta invariata nel tempo e che prevede l'utilizzo di latte crudo, di cagli di origine animale o vegetale e particolari condizioni di stagionatura. Per la qualità del latte è fondamentale la tecnica di allevamento degli ovini, basata sulla stabulazione libera con pascolo degli animali; si dice infatti che questo pecorino ha " il sapore delle essenze foraggere della Montagna Pistoiese". Si consuma con il miele, con le pere e con il prosciutto.

Produzione

La quantità annuale di pecorino a latte crudo è di circa 30 quintali, prodotta da alcune aziende dell'Appennino pistoiese riunite in un'associazione di allevatori. Non ci sono tendenze ad un aumento della produzione sia per la mancanza di locali adeguati (sarebbe necessario un aumento delle metrature delle stalle per l'aumento dei capi di bestiame), sia per il rischio di non riuscire a piazzare il prodotto che viene venduto per lo più in zona e solo in piccola parte nel resto della regione. I clienti sono quasi esclusivamente privati che acquistano direttamente nelle aziende.

Nel corso del 2001 sono state molte le iniziative volte alla promozione e valorizzazione di questo formaggio:

- 7-8 aprile 2001: incontro sul pecorino a latte crudo al Palazzo Pretorio di Pistoia, organizzato dal CNA
- 28-29 aprile 2001: 2° Rassegna dei prodotti della pastorizia pistoiese (organizzata dalla Associazione Provinciale Allevatori, dall'Arcigola Slow Food Montagna Pistoiese, dalla Comunità montana Appennino Pistoiese)
- Convegno sui prodotti della Montagna Pistoiese svoltosi a Campo di Zorro.

Sono stati organizzati dei corsi per universitari sul mantenimento delle tecniche di lavorazione dei prodotti tradizionali della Montagna Pistoiese.

Per il pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese esiste il Presidio dell'Arcigola Slow Food, che raggruppa 20 produttori. Nella provincia di Pistoia i produttori sono in tutto 40.

Pecorino del Parco di Migliarino San Rossore



Descrizione sintetica del prodotto	È un formaggio dolce a pasta tenera o semidura, ricavato esclusivamente da latte di pecora intero. Le forme hanno un peso medio di 2 kg.
Territorio interessato alla produzione	Comuni di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli, province di Livorno, Lucca, Pisa.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Gli ovini, alimentati principalmente con foraggi ricavati da pascoli, integrati con altri prodotti al massimo fino al 20%, vengono munti 2 volte al giorno. Il latte viene scaldato a 35°C, centrifugato a 7.000 giri/minuto per eliminare le piccole impurità e pastorizzato. Quindi si aggiungono coagulo, caglio (di vitello) e fermenti lattici. Dopo esser stata rotta, la cagliata viene scaldata a vapore fino alla temperatura di 35°C e versata in forme di plastica dove rimane per 2 giorni su supporti di legno. Per la stagionatura il formaggio viene posto su assi di legno all'interno di celle a temperatura e umidità controllate.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Serbatoi per lo stoccaggio • Vasche per la lavorazione • Centrifuga • Utensili vari • Stufe a vapore • Forme • Assi in legno • Cella di stagionatura

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

Il latte impiegato proviene da ovini di razze autoctone (in particolare la massese) allevati nel territorio del Parco secondo le regole della pastorizia tradizionale. La tecnica di produzione è rimasta invariata da parecchi anni. La selezione delle razze, la cura nell'alimentazione del bestiame e il processo di stagionatura su assi di legno conferiscono al pecorino del Parco un sapore particolare (più dolce rispetto agli altri pecorini) e una qualità molto alta.

Produzione

La quantità annua prodotta è di 69.000 quintali (circa 3000 forme) solo nella provincia di Pisa, nel resto delle province non c'è quasi più produzione. La vendita avviene sia in zona (vendita diretta), sia nel resto della regione e d'Italia.

Pecorino di Pienza stagionato in barriques



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.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Siena, principalmente nel territorio del comune di Montefollonico.
Produzione in atto	Attiva.
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.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Recipiente per la formazione della cagliata • Frangicagliata • Porzionatore • Stampi • Locali tradizionali per la stagionatura • Barriques di rovere
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.

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.

Pecorino stagionato in foglie di noce



Descrizione sintetica del prodotto

Si presenta in forme tonde a facce piane di diametro 12-16 cm, con crosta leggermente rugosa di colore beige. L'altezza dello scalzo è di 5-12 cm, la pasta è granulosa e di colore giallo paglierino con varie sfumature. Il sapore è intenso, con leggero sentore tannico e caratteristico odore di foglie di noce. Le pezzature variano fra 1 e 1,5 kg.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Siena, principalmente nel territorio di Montefollonico.

Produzione in atto

Attiva.

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), la si scarica negli stampi e si procede all'acidificazione e allo spurgo. Le forme vengono infine salate a secco e sottoposte a due fasi di stagionatura, la seconda delle quali ha luogo, per almeno 90 giorni, in ziri di terracotta con foglie di noce.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Recipiente per la formazione della cagliata
- Frangicagliata
- Stampi
- Locale tradizionale di lavorazione e di stagionatura
- Ziri di terracotta
- Foglie di noce

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 produttivi e all'impiego di ziri di terracotta e di foglie di noce nella fase di stagionatura.

Produzione | Questo pecorino viene prodotto da numerose aziende agricole e caseifici della provincia di Siena; il quantitativo prodotto in media ogni anno è tuttavia difficilmente stimabile (vengono lavorati circa 10.000 quintali di latte all'anno). Le vendite di questo prodotto 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 prodotto va senz'altro ricordata la "Fiera del Cacio" che si tiene a Pienza la prima domenica di settembre.

Pratolina

Formaggio di pura capra



Descrizione sintetica del prodotto	È un formaggio caprino di forma cilindrica, colore bianco, consistenza cremosa, sapore e odore marcati e persistenti. Le pezzature si aggirano sui 300 grammi circa.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
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 <i>Penicillium candidum</i> , e quindi si pone la cagliata, previa rottura, in fascere per la formatura. Dopo qualche giorno di asciugatura, il formaggio viene lasciato a maturare per pochi mesi. Si produce da marzo a ottobre.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Fermenti • Caglio • <i>Penicillium candidum</i> • Attrezzo per la rottura della cagliata • Fascere • Locali per la maturazione
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. Si consuma solitamente con vino bianco.
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 ristoratori e negozi locali, l'altra metà viene commercializzata nel resto della Toscana e d'Italia tramite grossisti e distributori non locali. La pratolina è stata presentata al "Salone del Gusto" di Torino, nell'edizione 2000.

Raveggiolo di pecora toscano

Ravaggiolo, ravaggiolo, giuncata



FOTO DISPONIBILE NEL PROSSIMO AGGIORNAMENTO

Descrizione sintetica del prodotto	Il raveggiolo viene prodotto in forme di vario tipo, ma la più diffusa è tronco-conica schiacciata, simile a quella di un budino. Ha colore bianco, consistenza molle e gelatinosa, sapore acidulo e il profumo tipico del latte. La pezzatura è di circa 400-500 grammi.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il latte, raccolto in appositi contenitori, viene scaldato a circa 35-38°C e addizionato di caglio naturale in polvere (lattice di fico o stomaco di agnello essiccato). Dopo circa 40 minuti, la cagliata viene raccolta e messa in "fuscelle" di giunco. Dopo 7-8 ore il formaggio viene salato e guarnito con foglie di felce ben lavate. Si produce fra ottobre e maggio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori e locali tradizionali • Pentola o caldaia per il riscaldamento del latte • Schiumarola • Foglie di felce • Fuscelle di giunco
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il raveggiolo deve la sua tipicità alle tecniche di produzione, molto antiche e rimaste invariate, e all'impiego di latte proveniente da allevamenti tradizionali locali.
Produzione	Il raveggiolo viene prodotto in tutte le province toscane per un quantitativo complessivo annuo di circa 700-800 quintali. I principali fattori che limitano la commercializzazione di questo prodotto sono gli elevati costi della materia prima, il latte, non compensati dal prezzo finale, e la facile deperibilità.

lità del raveggiolo. Spesso i produttori risolvono quest'ultimo problema ricorrendo alla produzione solo su ordinazione.

Ravaggiolo di pecora pistoiese

Ravaggiolo, Raveggiolo



FOTO DISPONIBILE NEL PROSSIMO AGGIORNAMENTO

Descrizione sintetica del prodotto	Il ravaggiolo ha forma a tronco di cono e pezzatura di circa mezzo chilo. Di colore bianco, ha sapore acidulo, consistenza molle e profuma di latte.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Pistoia.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il latte, viene versato nelle caldaie portato ad una temperatura di 38°C; si aggiunge quindi il caglio e, dopo circa 40 minuti, la cagliata viene raccolta e messa nelle fucelle. Trascorse 6-7 ore, il formaggio viene salato. Si produce da ottobre a marzo e si consuma fresco.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Caldaia per il riscaldamento del latte • Fucelle • Schiumarola • Locale di lavorazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tipicità alla tradizionale tecnica di trasformazione e all'impiego di materie prime di origine locale.
Produzione	<p>Sono circa 20 i produttori di ravaggiolo della Montagna Pistoiese, riuniti in un'associazione di allevatori. In tutta la provincia di Pistoia i produttori sono comunque 40 con una produzione media che si aggira intorno a 1-1,5 quintali all'anno. La vendita avviene totalmente in zona, per lo più direttamente a privati in azienda.</p> <p>Per il ravaggiolo esiste il Presidio dell'Arcigola Slow Food, che raggruppa i 20 produttori della Montagna Pistoiese. Per quanto riguarda le attività promozionali si ricorda la 2ª</p>

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 rappresentanza locale di Arcigola Slow Food.

Raviggiolo di pecora senese

Ravaggiolo, Raveggiolo



Descrizione sintetica del prodotto	È un formaggio bianco, molto tenero, con profumo di latte e sapore dolce. La forma è quella tipica della scodelle usate per il confezionamento, la pezzatura è di circa 400 grammi.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Siena.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il latte viene raccolto in un contenitore, scaldato a circa 38°C e aggiunto di caglio naturale in polvere; appena solidificata la cagliata viene distribuita in piccole scodelle. Si produce da dicembre a maggio e si consuma fresco.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Contenitore per il riscaldamento del latte • Scodelle per il confezionamento • Locale di lavorazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il raviggiolo deve la sua tipicità alla tecnica di produzione, tradizionale e rimasta invariata nel tempo, e all'impiego di latte ovino locale.
Produzione	<p>Il raviggiolo di pecora senese è prodotto in circa 11 caseifici della provincia di Siena, per un quantitativo annuo che si aggira intorno ai 150-200 quintali. La produzione non è costante durante l'anno in quanto i caseifici lavorano esclusivamente in base alle ordinazioni.</p> <p>Negli ultimi anni si è registrata una crescita nella domanda dei formaggi di pecora che ha interessato anche il raviggiolo; si sta assistendo così ad un adeguamento delle strutture dei caseifici che trattano questo tipo di prodotti caseari. La vendita del raviggiolo di pecora senese avviene per il 30% in zona, per il 50% in Toscana e per il 20% in altre regioni ita-</p>

liane; i clienti sono i piccoli negozi della zona, i grossisti e i distributori non locali.

Ricotta di pecora massese



Descrizione sintetica del prodotto	La ricotta di pecora massese ha consistenza molle, colore bianco e sapore delicato. Viene confezionata in vaschette da 300 gr.
Territorio interessato alla produzione	Si produce nella provincia di Massa-Carrara.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>La ricotta si ricava facendo bollire il siero di latte che rimane dopo la separazione della cagliata insieme a latte fresco e sale. L'aggregazione che si forma in superficie viene cimata e posta a sgocciolare in formelle, che vengono a loro volta collocate su assi di legno: dopo la sgocciolatura il prodotto viene confezionato in vaschette.</p> <p>Particolare è il confezionamento della ricotta di pecora che ancora oggi viene fatta dai pastori massesi durante il periodo dell'alpeggio (giugno, luglio e agosto). Per facilitare il trasporto e la conservazione, la ricotta viene fatta accuratamente scolare per allontanare la parte sierosa e quindi adagiata su un letto di teneri ramoscelli e foglie di faggio (a volte carpino) che vengono poi intrecciati a formare un perfetto involucro vegetale.</p> <p>Questa ricotta è nettamente più saporita di quella in tazza o vaschetta poiché l'eliminazione del siero la rende più cremosa, più piena, più rotonda, meno aspra e l'avvicina in misura maggiore alle proprietà del formaggio fresco; inoltre l'allontanamento di sostanze quali il lattosio permette una maggiore conservabilità.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Contenitore per la formazione della cagliata • Bastone in legno per la rottura della cagliata • Formelle • Assi di legno su cui viene posto a sgocciolare il formaggio • Foglie di faggio

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

La ricotta di pecora massese deve la sua tradizionalità alla tecnica di produzione, rimasta invariata nel tempo. A determinare il particolare gusto di questo formaggio contribuisce la qualità del latte delle pecore massesi, le tecniche di allevamento di questi ovini, la loro alimentazione e le condizioni climatiche di cui beneficiano.

Produzione

I produttori principali di ricotta di pecora massese sono quattro e ne producono circa 192 quintali all'anno. Il prodotto viene destinato principalmente all'autoconsumo, una parte viene comunque destinata alla vendita diretta o alla vendita in altri mercati della Toscana.

Ricotta di pecora pistoiese



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.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Pistoia.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	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.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale per la trasformazione • Caldaia in rame stagnato • Ramaiolo • Chiova • Fuscelle
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.
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 massi-

mo, 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.

Ricotta di pecora toscana



Descrizione sintetica del prodotto	La ricotta di pecora toscana ha forma troncoconica, colore bianco latte, sapore dolce e delicato, consistenza cremosa e spugnosa. Viene confezionata in vaschette di plastica con pezzature varie.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La ricotta di pecora toscana si ricava facendo bollire il siero di latte che rimane dopo la separazione della cagliata insieme al latte fresco e sale. Quando il siero raggiunge la temperatura di 90°C comincia ad affiorare in superficie l'aggregazione, che viene rivoltata delicatamente con un mestolo per farla sfogliare. La ricotta così formata viene cimata e posta a sgocciolare in formelle, collocate a loro volta su assi di legno. Dopo la sgocciolatura, la ricotta viene confezionata in vaschette o fuscelle. Si produce da novembre a giugno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale per la trasformazione • Caldaia • Bastone in legno per la rottura della cagliata • Forme o fuscelle per la raccolta della ricotta • Assi di legno per la sgocciolatura della ricotta
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	<p>La ricotta di pecora toscana deve la propria tradizionalità e la propria qualità alla tecnica di produzione, rimasta invariata nel tempo, e al latte di provenienza locale, che conferisce a questo formaggio un gusto ed un aroma assai tipici. Tradizionale è l'abbinamento con i necci, tipici delle zone della Montagna Pistoiese, della Lunigiana e della Garfagnana.</p> <p>Nella Maremma la ricotta viene spesso utilizzata per la preparazione di tortelli dolci e salati, dolci di ricotta e torte salate.</p>

Produzione

È difficile stimare la quantità di ricotta di pecora toscana effettivamente prodotta visto che esistono sia grossi caseifici che piccole realtà produttive sparse in tutta la regione. Si può ipotizzare una media annua di circa 2000 quintali. Viene destinata prevalentemente alla vendita diretta.

Ricotta di pecora grossetana



Descrizione sintetica del prodotto	La ricotta di pecora grossetana ha colore bianco, consistenza cremosa e quasi spugnosa, sapore dolce e delicato, forte odore di latte. La forma è tronco-conica, le pezzature si aggirano sugli 1,3 kg.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva..
Descrizione dei processi di lavorazione	Il siero viene riscaldato per fare affiorare la ricotta che viene quindi raccolta e disposta in fuscelle forate per permetterle lo sgocciolamento. Le fuscelle vengono infine disposte in cella frigorifera. Si produce da novembre a giugno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Mestolo per la raccolta della ricotta • Fuscelle • Cella frigorifera
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità della ricotta di pecora di Grosseto è legata alla particolare tecnica di lavorazione, rimasta invariata nel tempo, e alla qualità del latte impiegato. Si consuma da sola oppure come ingrediente di piatti dolci o salati (dolci di ricotta, tortelli, torte salate).
Produzione	Sono due i più grossi caseifici che producono la ricotta di pecora grossetana a Manciano e a Sorano. Ci sono poi altri piccoli caseifici la cui produzione però è irrilevante. In media la quantità prodotta in un anno è di 9000 quintali; non c'è tendenza all'aumento. Alla vendita diretta è destinata solo una piccola percentuale, la maggior parte del prodotto è invece rivolta a distributori non locali che lo commercializzano nel resto della regione e dell'Italia.

Non ci sono sagre o manifestazioni locali interamente dedicate alla ricotta, ci sono tuttavia degli appuntamenti locali dove comunque si inseriscono i prodotti tipici della Maremma ai quali i caseifici della zona partecipano con entusiasmo.

Stracchino

Crescenza



Descrizione sintetica del prodotto	È un formaggio molle di colore giallo paglierino, sapore delicato e aroma leggermente dolce. Viene confezionato per lo più in panetti da 250 gr.
Territorio interessato alla produzione	Entroterra maremmano, in particolare il comune di Sorano, provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva..
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 ribattati 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.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Impianto di pastorizzazione • Polivalenti a culla • Linea di scorrimento per gli stampi • Ribaltatore e vasca per la salamoia • Celle per la maturazione
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.
Produzione	Sono due i caseifici più importanti per la produzione dello stracchino e si trovano a Manciano e a Sorano, località La Fratta, in 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.