



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Pecorino Toscano DOP

24 marzo 2012



**Latte:** ovino

**Pasta:** tenera o semidura

**Stagionatura:** 20-120 giorni

### Carta d'identità

Il nome pecorino, nell'industria genericamente usato sia per indicare i formaggi fatti con latte di pecora, sia per i prodotti di specifiche zone dell'Italia centrale, meridionale e insulare. Plinio il Vecchio, nella sua monumentale Storia Naturale, accenna in alcuni passi alla produzione del Pecorino in Toscana. A metà del 1800 era già un formaggio specifico preparato con precise tecniche di procedura. Ai tempi nostri, il riconoscimento DOC arriva nel 1986, mentre il Consorzio di Tutela, raggruppa 20 produttori. Il colore della crosta è giallo con varie tonalità: in particolare, caratteristica è quella color giallo carico per il tipo a pasta tenera. La pasta è bianca-paglierina nel pecorino tenero e paglierina in quello a pasta dura. La tecnologia di produzione prevede che il latte debba essere coagulato a una temperatura compresa tra 35° e 38°C e il caglio utilizzato debba essere di vitello. La coagulazione si verifica in 20-25 minuti. Può essere praticato l'inoculo con fermenti lattici selezionati dall'area di produzione. La rottura della cagliata è spinta fino a ottenere grumi della grandezza di una nocciola se il formaggio dovrà essere a pasta tenera. Per quello a pasta semidura, la dimensione da raggiungere è quella di un chicco di mais. La cagliata può essere sottoposta a cottura, a 40°-42°C per 10-15 minuti. A cottura ultimata la cagliata è immessa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Per migliorare la fuoriuscita del liquido viene effettuata una pressatura manuale o una stufatura a vapore. La salatura generalmente avviene per immersione in salamoia, ma può anche essere effettuata a secco.

La maturazione avviene a temperatura da cantina. Il pecorino a pasta tenera necessita di almeno 20 giorni di stagionatura, quello a pasta semidura di almeno 4 mesi. La forma del

prodotto finito è cilindrica a facce piane, dal diametro variabile tra 15 e 22 cm; lo scalzo è leggermente convesso, di altezza compresa tra 7 e 11 cm. In ogni caso lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Il peso delle forme varia da 1 a 3 kg. Il sapore è delicato, con una leggera vena piccante.

La zona di produzione e di stagionatura comprende tutta la Toscana, i territori dei comuni umbri di Alleronia e Castiglione del Lago e i territori dei comuni laziali di Acquapendente, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena, Capodimonte.

Tutte le forme di pecorino toscano devono recare il contrassegno rilasciato dal consorzio.

Sia per il contenuto di proteine nobili, sia per la ricchezza di vitamine del tipo A, B1, B12 e PP. è considerato un alimento completo.

D.P.R. 17.5.86

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Pecorino toscano"

Art.1 - È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Pecorino toscano" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata dal successivo art. 3.

Art. 2 - La denominazione di origine "Pecorino toscano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero;

l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati. Si produce da settembre a giugno. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 35° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti. È consentito l'uso di fermenti lattici selezionati e di enzimi lipolitici di ausilio alla maturazione. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera e di un chicco di granoturco per quello a pasta semidura. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42° per 10-15 minuti. Dopo la rottura e l'eventuale cottura la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. Lo spurgo o sineresi viene effettuato tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore per un periodo variante da 30 a 150 minuti. Il tempo di permanenza maggiore è riservato al formaggio a pasta semidura. La salatura è effettuata in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio. La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il pecorino a pasta semidura. La salatura deve essere eseguita anche con aggiunta diretta di sale. Il "Pecorino toscano" può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 8-10°C ed una umidità relativa all'80-90%. Il periodo di maturazione si protrae da venti a quaranta giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura. È usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 cm, altezza dello scalzo da 7 a 11 cm con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni

tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

- peso: da 1 a 3 kg;
- confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nel tipo a pasta tenera; per il tipo a pasta semidura il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;
- colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura;
- struttura della pasta: pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;
- sapore: fragrante accentuato, leggermente piccante;
- grasso sulla sostanza secca: per il prodotto stagionato non inferiore al 40% e per il prodotto fresco non inferiore al 45%.

Art. 3 - La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende: l'intero territorio della regione Toscana, l'intero territorio dei comuni di Allerona e Castiglione del Lago ricadenti nella regione Umbria e l'intero territorio dei comuni di Acquapendente, Ónano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte, ricadenti nella regione Lazio.