

Abbazia di Spineto via Molino di Spineto,8 – **Sarteano (SI) 13 settembre 2014**

Giornata di Studio

Il Pecorino Toscano e Sardo- Due esperienze a confronto in terra di Siena

Pecorino Toscano

protagonista nel tempo di un'arte antica



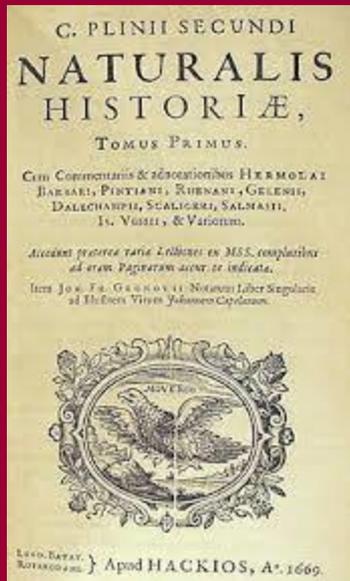
Cinzia Durani
Caseificio Sociale Manciano Soc. Coop. Agr.



Curiosità Storiche



“ le fanciulle che hanno bene imparata l’arte di farlo, si acquistavano molta reputazione nel paese, e questa loro abilità facilita il loro accasamento, ed è considerata in conto di dote”



Carta d'Identità

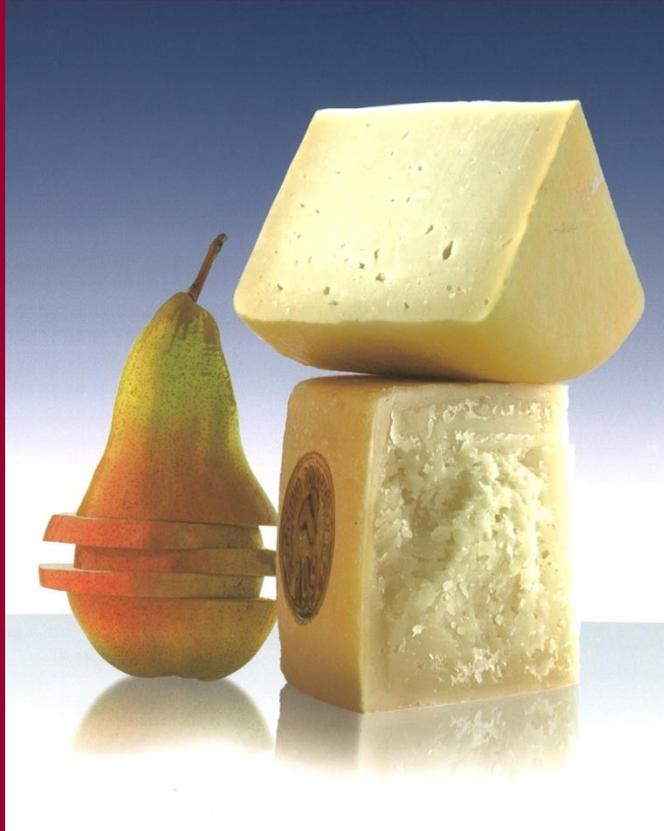


Forma e dimensione:
Cilindrica a facce piane
Diametro 15–22 cm
H scalzo 7–11 cm

Peso variabile da 0,75 a 3,5 Kg

Crosta
Liscia o leggermente rugosa, di
colore giallo paglierino o giallo
carico

Carta d'Identità



Pasta

Colore

bianco paglierino

versione tenera

giallo paglierino

versione stagionata

Struttura

mediamente deformabile al tatto

versione tenera

tenace al taglio

versione stagionata

presenta occhiatura irregolare distribuita non regolarmente

solubile

versione tenera

friabile e granulosa

versione stagionata

Sapore dolce, delicato di media persistenza, con leggera vena piccante nella versione stagionata

Tabella valori nutrizionali Pecorino Toscano DOP

<i>Valori nutrizionali</i>	per 100g
Energia	1662 KJ / 401 Kcal
Grassi	33
di cui	
Acidi grassi saturi	18
Acidi grassi monoinsaturi	10
Acidi grassi polinsaturi	2,7
Carboidrati	1,6
di cui	
zuccheri	<0,1
Proteine	24
Sale	1,6
Vitamina A	480 µg (60% VNR*)
Calcio	790 mg (99% VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

Tabella valori nutrizionali Pecorino Toscano DOP Stagionato

<i>Valori nutrizionali</i>	per 100g
Energia	1818KJ/438Kcal
Grassi	36
di cui	
Acidi grassi saturi	23
Acidi grassi monoinsaturi	8,9
Acidi grassi polinsaturi	2,1
Carboidrati	3
di cui	
zuccheri	<0,1
Proteine	26
Sale	2
Vitamina A	590 µg (74% VNR*)
Calcio	932mg (117% VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento



La Zona di Produzione



Patrimonio ovino Regione Toscana: 400.000 capi circa,
di cui il 70% viene allevato nelle province di Grosseto e Siena

La zona d'origine del latte comprende l'intero territorio della regione
Toscana, alcuni comuni dell'Alto Lazio e due piccoli centri umbri

Nel 2013 il 51,32% del latte ovino, proveniente dalla zona d'origine è
stato trasformato a Pecorino Toscano D.O.P.



Il Latte



Il pagamento qualità latte ovino è stato applicato dal CSM fin dai primi anni sessanta: nel pagamento qualità veniva considerato solo il parametro “**grasso**”

Dal 1999 CSM ha applicato nel pagamento qualità latte ovino i seguenti parametri: “**grasso**”, “**proteina**” e “**CBT**”

Dall’anno 2000 il CSM ha cominciato a rilevare il parametro **CCS** anche nel latte ovino

Dal 2008 CSM nel pagamento qualità latte ovino ha aggiunto ai parametri “**grasso**”, “**proteina**”, “**CBT**” **le CCS**

Dall’aprile 2011 CSM ha inserito nel pagamento qualità latte ovino per le CCS

CSM-Lab - laboratorio interno

accreditato ACCREDIA con n. 1225

7 Prove accreditate

iscritto all’elenco regionale dei laboratori che svolgono analisi nell’ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari con n. 062

Trattamenti del Latte ed Innesto



Latte crudo

Vantaggi:

Latte di alto valore organolettico, ricco dei profumi delle varie essenze che caratterizzano i prati ed i pascoli di questo territorio e di una microflora batterica naturale

Svantaggi:

Mancata standardizzazione del prodotto

Latte pastorizzato

Vantaggi:

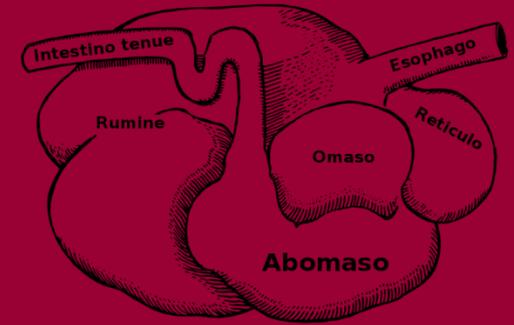
Uniformità e continuità qualitativa del formaggio

Svantaggi:

Perdita parziale di profumi ed aromi presenti nel latte

Caglio vegetale-animale

Coagulazione



Rottura della Cagliata



Chiocola-rompitoia-fiaccola



Spino-cipolla

metodo antico

Rottura della Cagliata

Metodo moderno

Frangi-cagliata



Semicottura della Cagliata



**Dimensione granulo
cagliata**

**Nocciola
Pecorino a pasta tenera**

**Chicco di Granturco/Riso
Pecorino stagionato**

Semicottura

40–42°C per 10-15'

Messa in Forma



metodo antico



metodo moderno



Spurgo del Siero

Pressatura manuale



Spurgo del Siero

Stufatura a vapore



Cassoni di stufatura



Camera calda

Salatura



Salatura a secco



Salatura in salamoia

La Salatura, effettuata a 10-12°C, ha lo scopo di raffreddare le forme e controllare le fermentazioni microbiche

La permanenza in Sale, per Kg di Peso, è di circa 8h per il Pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14h per il Pecorino a pasta semidura

La salatura favorisce la formazione della crosta che ha il triplice ruolo di:

- Contenere la pasta
- Proteggere la pasta da contaminazioni esterne
- Fare da barriera ad eccessive traspirazioni

Stagionatura



La maturazione del formaggio viene effettuata in celle di stagionatura o grotte naturali alla t di 5-12°C con umidità relativa del 75–90% su assi di legno o griglie d'acciaio

Le Muffe



Stagionatura su assi di legno



Stagionatura su griglie d'acciaio

Cura del Formaggio



Selezione



Marchiatura



Il Marchio riporta:

- Logo della D.O.P.
- Pecorino Toscano
- Numero del produttore



Marchiatura ad Inchiostro



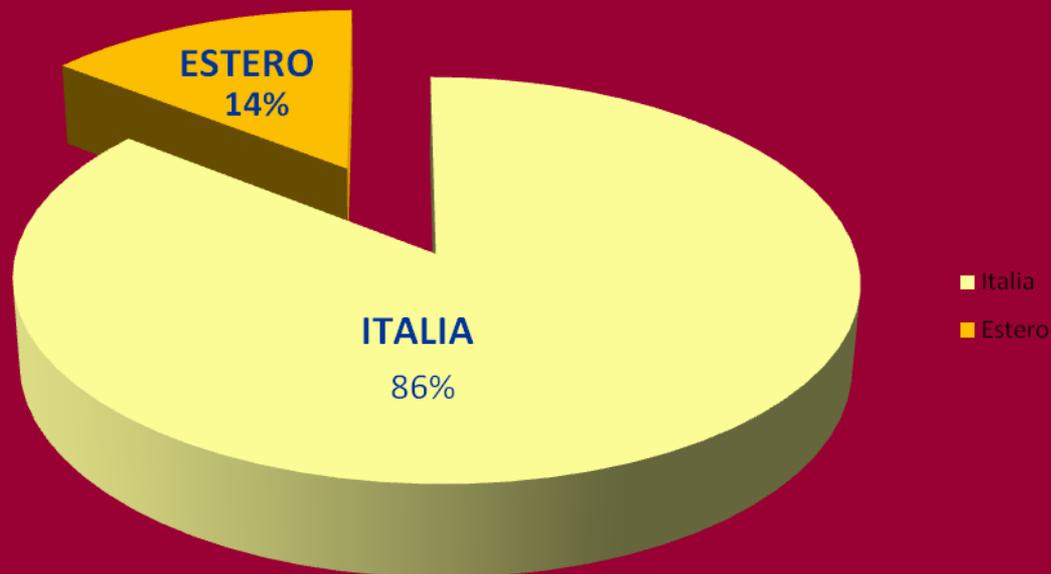
Pecorino Toscano D.O.P.: stagionatura minima di 20 giorni

Marchiatura a Caldo

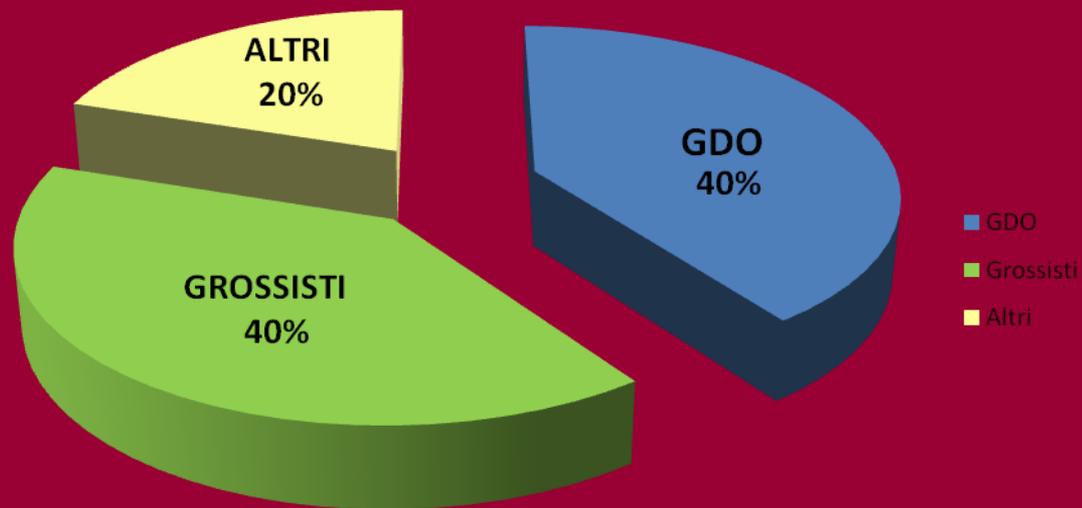


Pecorino Toscano D.O.P. stagionato: stagionatura minima di 120 giorni

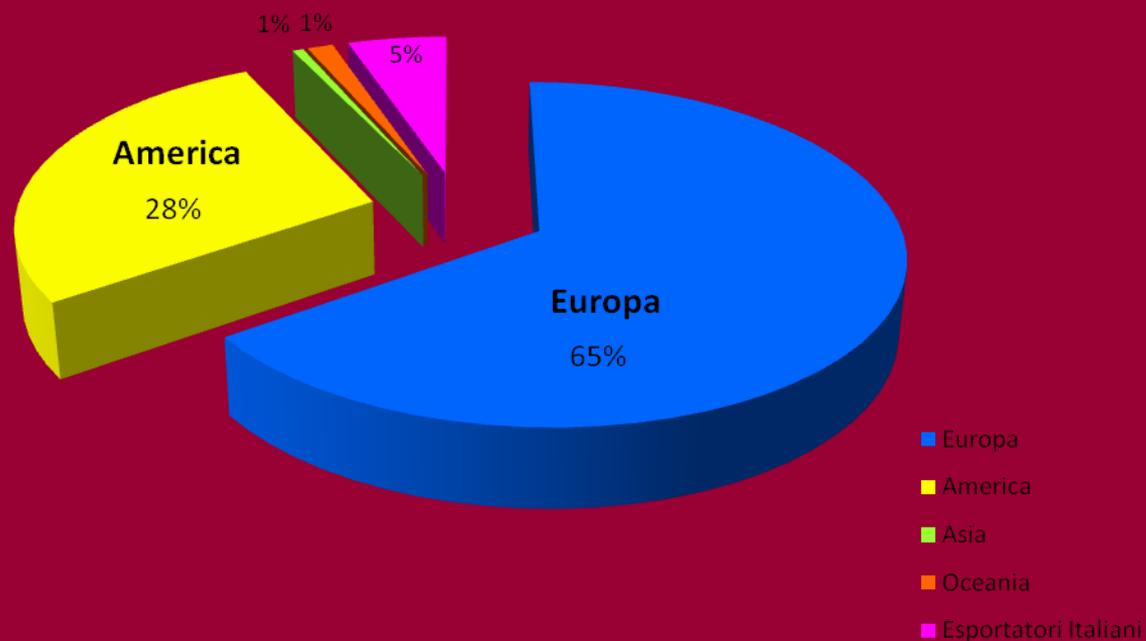
Vendite 2013



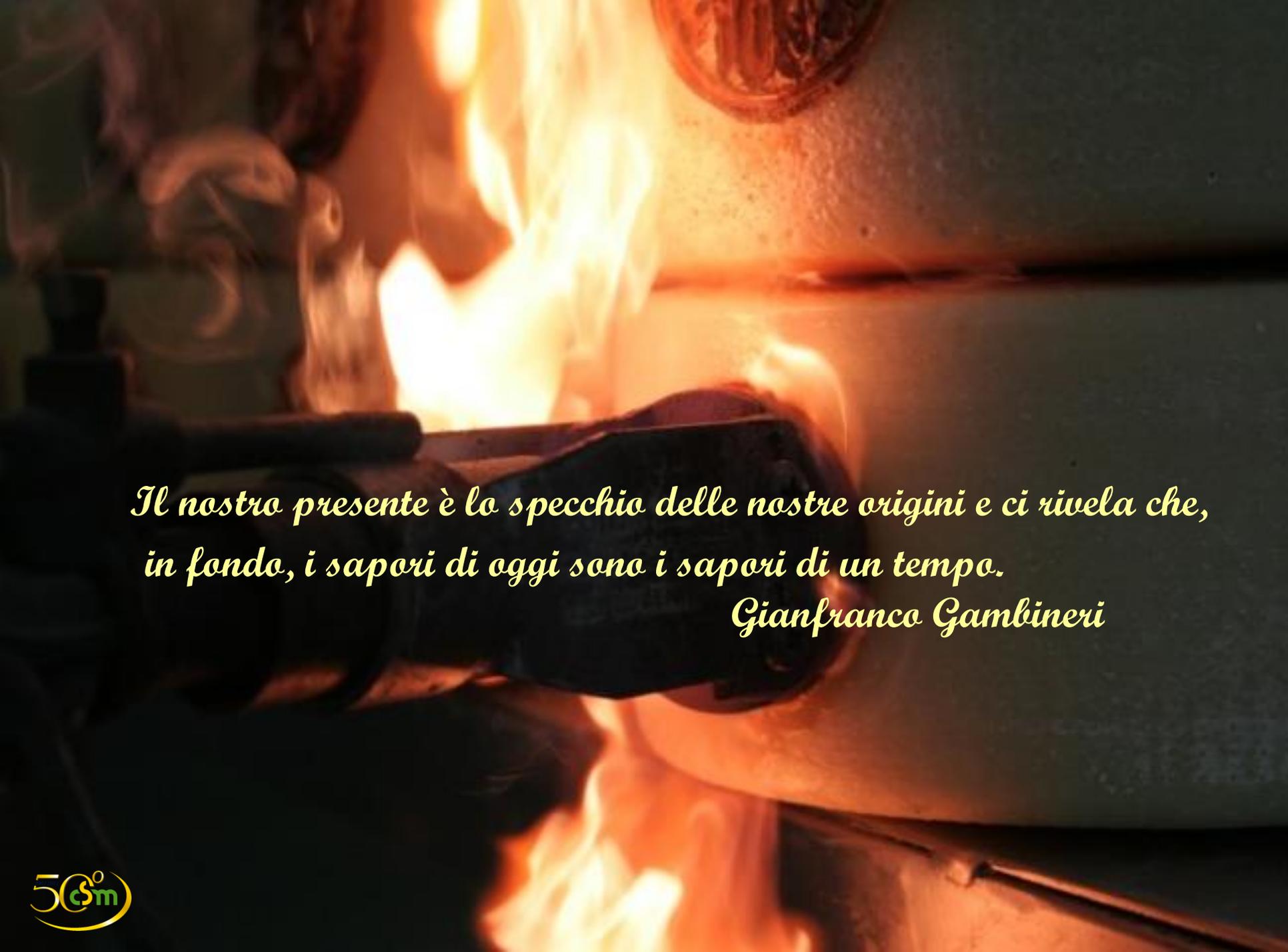
Mercato Italiano 2013



Mercato Estero 2013







*Il nostro presente è lo specchio delle nostre origini e ci rivela che,
in fondo, i sapori di oggi sono i sapori di un tempo.*

Gianfranco Gambineri