

**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

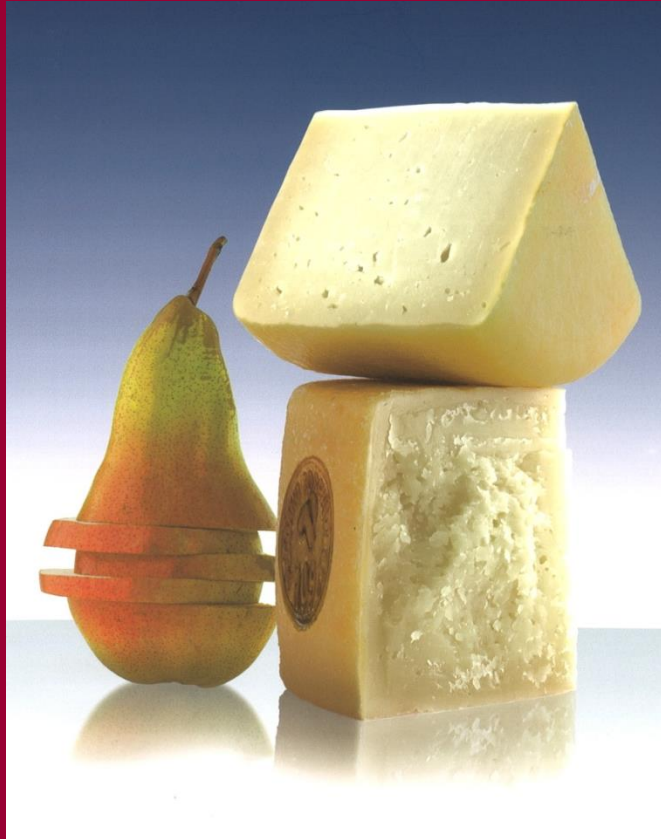


Forma e dimensione:  
Cilindrica a facce piane  
Diametro 15–22 cm  
H scalzo 7–11 cm

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

\*VNR: Valori nutritivi di riferimento

## Tabella valori nutrizionali Pecorino Toscano DOP Stagionato

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

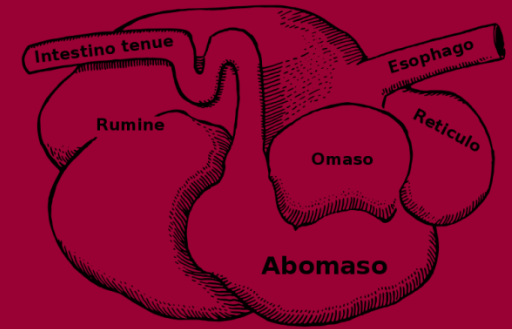
### Svantaggi:

Perdita parziale di profumi ed aromi presenti nel latte



# Caglio vegetale-animale

## Coagulazione



# Rottura della Cagliata



Chiocola-rompitoia-fiaccola



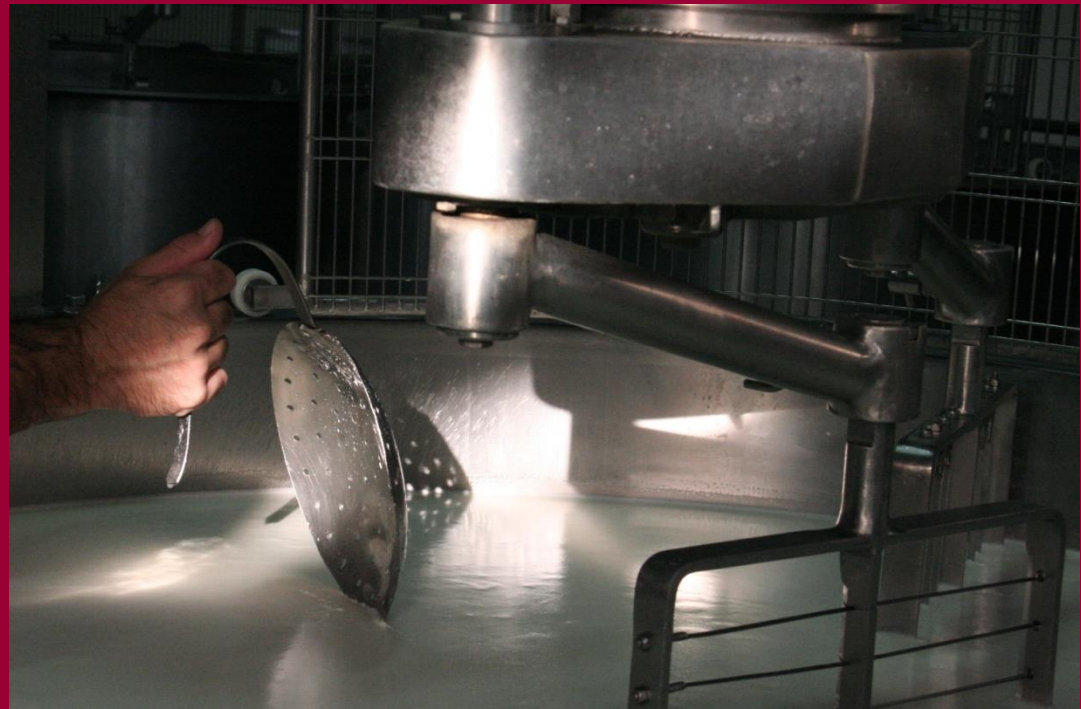
Spino-cipolla

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  $^{\circ}\text{t}$  di 5-12 $^{\circ}\text{C}$  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



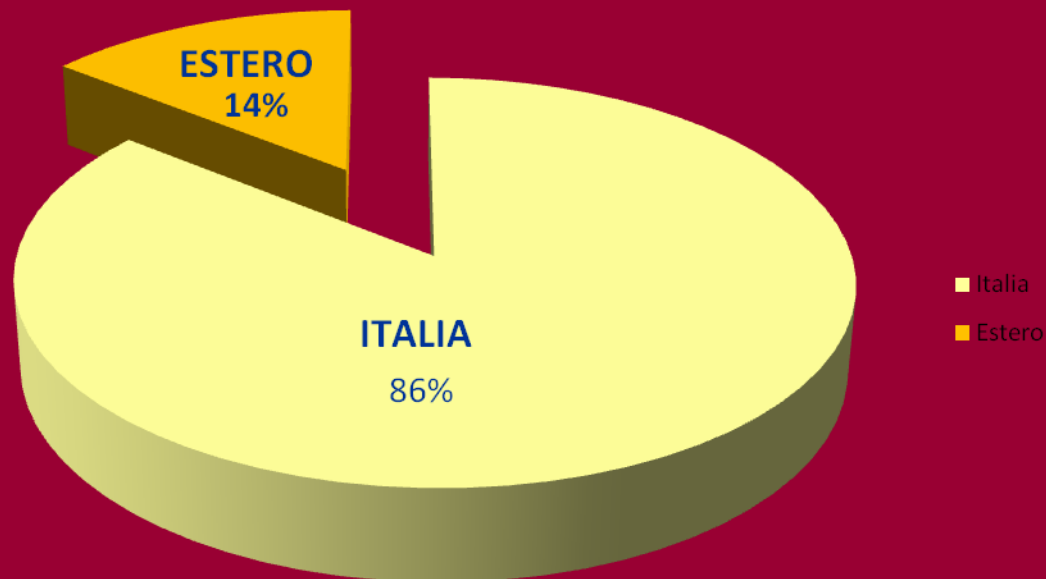
Pecorino Toscano D.O.P.: stagionatura minima di 20 giorni

# Marchiatura a Caldo



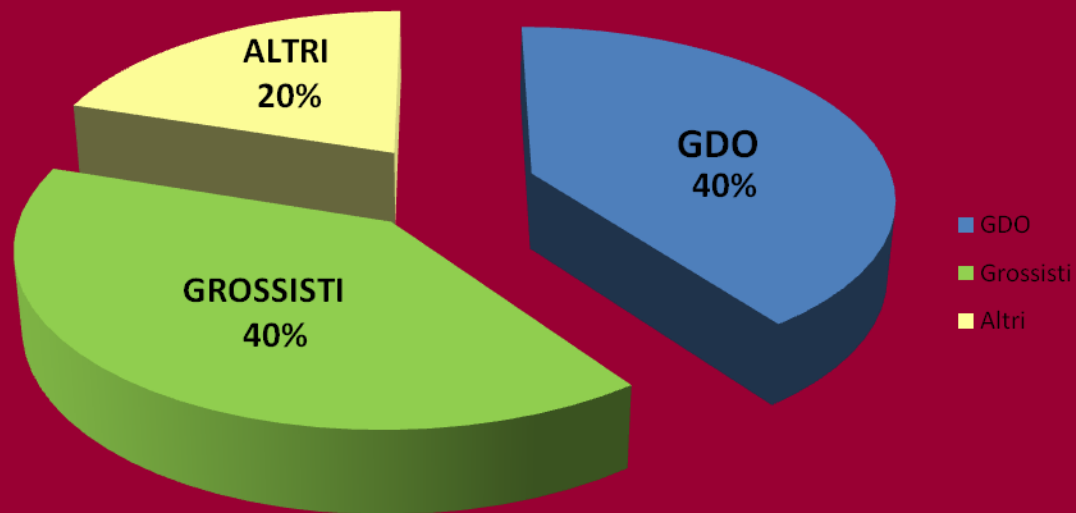
Pecorino Toscano D.O.P. stagionato: stagionatura minima di 120 giorni

# Vendite 2013

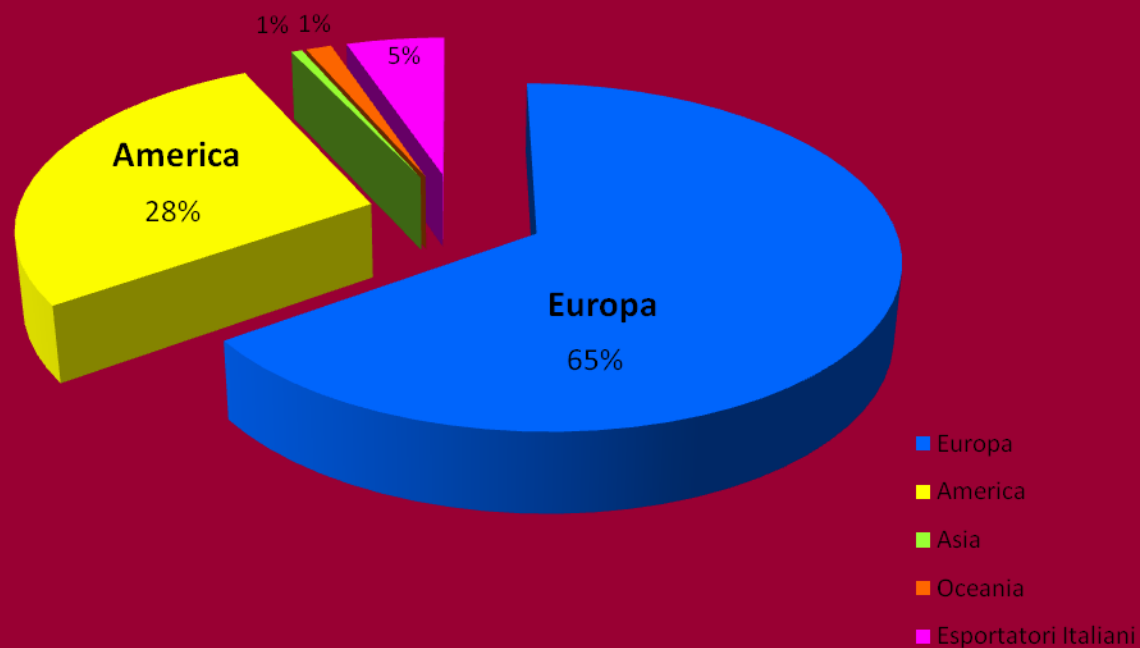




# Mercato Italiano 2013



# 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*