



## Consorzio tutela Pecorino Toscano: nel 2016 compie 20 anni la DOP

Il Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP **nasce il 27 febbraio 1985** e riunisce un tessuto di sapere e di saper fare, fatto di aziende accomunate dall'amore per il territorio e vocate all'eccellenza produttiva. **Il 2 luglio 1996 il Pecorino Toscano entra a far parte** del paniere dei prodotti a **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**. Il riconoscimento è attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agroalimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono, essenzialmente o esclusivamente, dal territorio in cui sono prodotti. La 'famiglia del Pecorino Toscano DOP' oggi è composta da 245 allevatori, 17 caseifici, uno stagionatore e un confezionatore. Da oltre trenta anni il Consorzio garantisce che solo il pecorino che rispetta il disciplinare di produzione sia chiamato, riconosciuto e venduto come Pecorino Toscano DOP, tramandandone la tradizione e rafforzandone l'identità a livello nazionale e internazionale.

**Il Pecorino Toscano DOP: la storia.** Il Pecorino Toscano affonda le sue radici nei secoli e nella pastorizia, attività prevalente degli Etruschi e dei Romani. Di questo 'cacio', come veniva chiamato alle origini e ancora oggi in Toscana, ne cominciò a parlare Plinio il Vecchio nel suo documento "*Naturalis Historia*". Si narra infatti che da una città di origine etrusca, Luni, odierna Lunigiana giungeva a Roma un pregiato formaggio, detto Lunense che Plinio il Vecchio menziona per la particolare bontà e grandezza delle forme. Nel 1400 si trova traccia del Pecorino Toscano come "cacio marzolino", in riferimento al periodo di produzione che iniziava a marzo e si protraeva per l'intera Primavera. Secondo fonti storiche il cacio marzolino era molto gradito nei banchetti, tanto da essere degustato da personaggi illustri come Lorenzo il Magnifico. Nel Quattrocento, in un testo del Platina, il "Marzolino d'Etruria", al pari del "Parmigiano", veniva celebrato come il miglior formaggio d'Italia.

**Il Pecorino Toscano DOP: le caratteristiche.** Il Pecorino Toscano DOP è un formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto solo con latte di pecora intero. Ci sono due tipi di Pecorino Toscano DOP, quello fresco e quello stagionato. Il primo ha la pasta bianca, leggermente paglierina e la crosta gialla con diverse sfumature: dal giallo al paglierino. La consistenza al tatto del Pecorino Toscano DOP fresco è tenera, mentre il sapore è fragrante e "dolce". Il prodotto stagionato, invece, ha una crosta che, dal punto di vista cromatico, va dal giallo al giallo carico. Il colore della crosta varia a seconda dei trattamenti con pomodoro, cenere od olio, e può presentarsi anche nera o rossastra. La pasta è di colore giallo paglierino, il sapore fragrante, intenso, mai piccante. La forma del Pecorino Toscano DOP è cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce varia da 15 a 22 centimetri, l'altezza dello scalzo da 7 a 11 centimetri e il peso da 0,75 a 3,50 kg. La marchiatura viene apposta sullo scalzo della forma, ad inchiostro sul formaggio a pasta tenera e a caldo sul formaggio a pasta semidura. Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura viene effettuata sulla confezione, purché avvenga in zona di origine. Se il confezionamento avviene fuori della zona di origine il marchio è presente solo sulla forma.

---

### Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Ufficio Stampa **Agenzia Robespierre**

Via dei Termini, 6 – 53100 Siena Tel. 0577 – 42984

#### Per contatti

Lisa Cresti cell. 334 – 6103560

Veronica Becchi cell. 338 – 1908489

Massimo Gorelli cell. 349 - 7909567

# CONSORZIO TUTELA PECORINO TOSCANO DOP

---

---

**Caratteristiche produttive.** Il Pecorino Toscano DOP viene prodotto con l'ausilio di moderne tecnologie, che riproducono procedimenti tramandati nei secoli. Il latte, proveniente da greggi allevate nella "zona d'origine", viene coagulato con caglio di vitello ad una temperatura compresa fra 33 e 38°C. Possono essere aggiunti fermenti lattici autoctoni, provenienti solo dalla ceppoteca conservata dal Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP. Con la rottura della cagliata, i grumi devono raggiungere le dimensioni di una nocciola nel caso del Pecorino Toscano a pasta tenera e di un chicco di mais per quello a pasta semidura. La cagliata, dopo la rottura, viene messa in apposite forme per favorire la sineresi (cioè lo sgrondo del siero). Per facilitare questo processo può essere eseguita una leggera pressatura a mano. Le forme vengono poste in locali chiamati camere calde o cassoni riscaldati, dove il caldo e l'umidità decrescente aiutano lo spurgo. La salatura è effettuata in salamoia oppure a secco, cioè spargendo del sale sulla superficie del Pecorino Toscano DOP. Finita questa prima parte della lavorazione, le forme vengono messe a maturare. Anche la maturazione ha tempi precisi: il periodo minimo di permanenza è di 20 giorni per il Pecorino Toscano a pasta tenera e di almeno 4 mesi per quello a pasta semidura.

**Il latte per il Pecorino Toscano DOP.** Il sapore unico del Pecorino Toscano DOP è dato dal latte, esclusivamente di pecora e prodotto da greggi allevate sul territorio delimitato dalla Denominazione di Origine Protetta. Le pecore appartengono a diverse razze, autoctone (soprattutto Massese) o importate successivamente (Comisana e Sarda) e sono pascolate, in maniera estensiva, in terreni ricchi di erbe e di essenze che conferiscono al nostro formaggio un sapore unico e inimitabile. La qualità degli alimenti di cui la pecora si nutre influenza direttamente la qualità del latte che produce e dei prodotti che ne derivano. Le pecore allevate in Toscana oltre a beneficiare della possibilità di pascolare all'aperto vengono nutrite con alte percentuali di foraggio verde, ricco di tocoferoli e caroteni che conferiscono al latte una maggiore presenza di Vitamina A e vitamina E. A differenza di altri formaggi italiani ricavati da latte di pecora, il Pecorino Toscano DOP ha un sapore più mite e armonico. Messo a confronto con formaggi prodotti con latte vaccino o misto, ha un gusto più deciso - senza mai eccedere - decisamente caratteristico e diverso da tanti caci e caciotte generici.

**Il disciplinare di produzione.** Il Pecorino Toscano è realizzato secondo i fondamenti del disciplinare di produzione che **garantisce al prodotto tutti i requisiti richiesti per ottenere il marchio Dop**: ciò significa che solo il formaggio prodotto, stagionato, confezionato e distribuito secondo le norme contenute nel Disciplinare di Produzione del Pecorino Toscano DOP può essere definito tale, garantendo al consumatore l'eccellenza del prodotto. La denominazione di origine protetta 'Pecorino Toscano' è riservata a un formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla Regione Toscana, nonché dai Comuni di Allegrona e Castiglione del Lago in Umbria e dai Comuni di Acquapendente, Onario, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Talentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefalcone, Bolsena e Capodimonte nel Lazio (articoli 1, 2 e 3 del Disciplinare di Produzione Pecorino Toscano).

**Il Consorzio del Pecorino Toscano DOP sui social network.** Per conoscere da vicino il Pecorino Toscano DOP e le numerose iniziative promosse dal Consorzio per valorizzare il prodotto, la sua qualità e il legame con il territorio di produzione, è possibile seguire la pagina **Facebook** (Pecorino Toscano DOP) e i profili di **Instagram** (@pecorinotoscano) e **Twitter** (@pecorinotoscano), in lingua italiana e inglese, oltre ai profili **Tumblr** (Pecorino Toscano PDO) e **Pinterest** (Pecorino Toscano), solo in lingua inglese.

---

---

## Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Ufficio Stampa **Agenzia Robespierre**

Via dei Termini, 6 – 53100 Siena Tel. 0577 – 42984

### Per contatti

Lisa Cresti cell. 334 – 6103560

Veronica Becchi cell. 338 – 1908489

Massimo Gorelli cell. 349 - 7909567