



CONSORZIO TUTELA PECORINO TOSCANO DOP

Maggio 2019

Pecorino Toscano Dop, un formaggio fuori dal gregge

Il Pecorino Toscano è un formaggio italiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) fin dal 1996. Il suo sapore unico e delicato deriva dall'equilibrio tra natura, ambiente e arte casearia. All'interno della zona di origine (Toscana e alcuni comuni limitrofi di Lazio e Umbria) si produce il latte, lo si trasforma in formaggio e si porta a fine stagionatura. Tutta la filiera produttiva è tracciata e controllata. Solo dopo averlo selezionato forma per forma e marchiato con il logo della DOP, il Pecorino Toscano può essere messo in commercio.

Caratteristiche tecniche. Il Pecorino Toscano DOP ha forma 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. Il marchio della DOP fatto sullo scalzo della forma, a inchiostro sul formaggio a pasta tenera e a caldo su quello a pasta semidura, garantisce l'origine e la genuinità del prodotto.

Caratteristiche produttive. Il Pecorino Toscano DOP è prodotto oggi con moderne tecnologie, che riproducono procedimenti tramandati nei secoli. Il latte viene coagulato a una temperatura fra 33 e 38°C. La cagliata, dopo la rottura, viene messa in apposite forme cilindriche, poste in camere calde o cassoni riscaldati per favorire lo sgrondo del siero. La salatura è effettuata in salamoia oppure a secco. Finita questa prima parte della lavorazione, le forme vengono messe a maturare.

Il Pecorino Toscano DOP fresco. È un formaggio a pasta tenera, con un periodo di maturazione minima di 20 giorni e un peso medio di circa 2 Kg. Ha una crosta sottile di colore giallo, uniforme, liscia e morbida. La pasta di colore bianco/giallo chiaro. L'odore è ben percepibile delicato, di burro e fieno. Il sapore è dolce e pulito. Al tatto la pasta è morbida, non asciutta e non si attacca alle dita. Alla masticazione è poco elastica, un po' consistente, senza essere dura.

Il Pecorino Toscano DOP stagionato. È un formaggio a pasta semidura, con un periodo di maturazione minimo di 120 giorni ma può arrivare tranquillamente fino a un anno, e un peso medio di circa 2,5 Kg. Ha una crosta sottile di colore giallo, uniforme, liscia e compatta. La pasta, di colore giallo paglierino chiaro, presenta qualche occhiatura irregolare e ben distribuita. L'odore è ben percepibile delicato, di frutta secca e di fieno. Queste nuances aumentano prolungando la stagionatura.

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 consultare il sito

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

www.pecorinotoscanodop.it, seguire la pagina Facebook ([Pecorino Toscano DOP](#)), in lingua italiana, inglese e tedesca, e i profili di Instagram ([@pecorinotoscano](#)) e Twitter ([@pecorinotoscano](#)).

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