



Il Consorzio per la Tutela del Pecorino delle Balze Volterrane nel mondo che cambia: produzione virtuosa e promozione del territorio attraverso il nuovo paradigma del 'turismo esperienziale'

La Storia

Il Consorzio di Tutela del Pecorino delle Balze Volterrane DOP nasce a Volterra nel 2015, come progetto di valorizzazione del patrimonio paesaggistico e produttivo per lo sviluppo economico e turistico di un intero territorio, quello delle balze e dei calanchi volterrani, che ha generato, in successive stratificazioni storiche, **prodotti ed aziende connotate da specificità virtuose.**

Chi siamo

Ne fanno parte le aziende storiche, presenti in questa zona dagli anni '60: l'azienda agraria di Giuseppe Carai e la Fattoria di Lischeto srl, oltre ai principali produttori di latte (Carta, Crapoli, Pala, Azienda Agrobiologica Santa Maria, Porcu, Santa Lucia, Siotto, Soc. Agricola Redenzione).

Cosa ci lega

Il progetto è frutto di un appassionato lavoro di ricerca e integrazione: di tradizioni millenarie, rispetto della terra, amore per la qualità del prodotto, attenzione alla salute dei consumatori, innovazione, all'insegna di circolarità e cooperazione, che sono la cifra del nostro tempo.



La valorizzazione del prodotto e dei produttori stanno al centro di questo sodalizio, come sottolinea il direttore del Consorzio, Giovanni Cannas: *“Il futuro dei prodotti DOP/IGP sta nella nostra **capacità di generare circolarità**, tra saper fare, reti produttive, vision imprenditoriale e possibilità di proiettare le nostre piccole aziende nello scenario globale della costruzione di un futuro sostenibile”.*

Come immaginiamo il futuro

Gli strumenti per generare **circolarità possono sostenere queste aziende in un mercato che richiede alle piccole produzioni di legarsi strettamente al territorio** per incentivare il turismo locale, la promozione di enogastronomia e ristorazione, la connessione con la bellezza e il paesaggio, **la sinergia con arte, creatività e nuove forme di turismo ‘esperienziale’, dove l’utente finale sia al centro di un’esperienza assolutamente ‘su misura’** tra cibo, scoperta delle peculiarità meno conosciute del territorio, percorsi formativi, benessere e relax.

Cosa facciamo

Il **Pecorino delle Balze Volterrane DOP** nasce dalle frane e dai calanchi dei terreni argillosi del paesaggio unico di Volterra, è legato a una storia antica, già testimoniata in documenti del 1400. E’ fatto esclusivamente di latte crudo, solo latte a caglio vegetale che si ricava dal fiore del cardone selvatico, pianta officinale tipica del territorio, secondo regole di produzione e di allevamento che si fondano sull’alimentazione naturale degli animali e sul metodo semi-selvaggio.

Tutta la lavorazione e la produzione del formaggio è interamente senza OGM e avviene in provincia di Pisa.

Il frutto è un pecorino insolitamente dolce per un formaggio a latte di pecora, con un profumo vagamente amaro legato alla pianta da cui si ricava il caglio, con un colore grigio e con un processo di lavorazione che mette al centro il saper fare umano.

Per la scheda tecnica del Pecorino delle Balze Volterrane:

<https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/pecorino-delle-balze-volterrane-dop/>

Ufficio stampa: Paola Vecchiarelli - +39.3474338719 – paola.vecchiarelli@gmail.com