



## *Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP*

### Pecorino Toscano DOP

Il Pecorino Toscano è un formaggio DOP (a Denominazione di Origine Protetta) 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) il latte viene prodotto, trasformato in formaggio e stagionato. L'intera filiera produttiva è tracciata e controllata. Solo dopo averlo selezionato forma per forma il Pecorino Toscano DOP può essere marchiato e messo in commercio.

### Caratteristiche produttive

Il Pecorino Toscano DOP è prodotto con tecnologie moderne che riproducono i procedimenti tramandati nei secoli. Il latte viene fatto coagulare a una temperatura fra i 33°C e i 38°C. La cagliata, dopo la rottura, viene messa in apposite forme cilindriche, poste poi in camere calde o cassoni riscaldati per favorire lo sgrondo del siero. La fase successiva, quella della salatura, dura solitamente un giorno. Una volta conclusa questa prima parte della lavorazione, le forme vengono messe a maturare in apposite celle o cantine, a temperatura e umidità controllate, e vengono rigirate più volte durante il periodo della stagionatura.

### Caratteristiche tecniche

Il Pecorino Toscano DOP ha una forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce varia dai 15 ai 22 centimetri, l'altezza dello scalzo va da 7 a 11 centimetri e il peso varia da 0,75 a 3,50 kg. Il marchio, che garantisce l'origine e la qualità del prodotto, viene apposto sullo scalzo della forma, a inchiostro sul formaggio fresco e a caldo su quello stagionato.

### Fresco

È un formaggio a pasta tenera il cui periodo di maturazione minima è di 20 giorni. Ha un peso medio di circa 2 Kg e una sottile crosta gialla, uniforme, liscia e morbida. La pasta, invece, è bianca o giallo pallido. L'odore è delicato, di burro e fieno, il sapore è dolce e pulito. Al tatto, la pasta è morbida, ma non si attacca alle dita, mentre alla masticazione risulta consistente e poco elastica, non dura.

### Stagionato

È un formaggio a pasta semidura il cui periodo di maturazione minima è di 120 giorni (ma può estendersi fino a oltre un anno). Ha un peso medio di circa 2,5 Kg e una sottile crosta gialla, uniforme, liscia e compatta. La pasta, di colore giallo paglierino chiaro, è ben



## *Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP*

distribuita con qualche occhiatura irregolare. L'odore, ben percepibile ma delicato, è di frutta secca e fieno, nuances che aumentano prolungando

### Il Consorzio

Il Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP nasce il 27 febbraio 1985 e riunisce 900 allevatori di cui circa 200 associati; 19 caseifici, due stagionatori e un confezionatore. Da oltre trenta anni 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 2 luglio 1996 il Pecorino Toscano entra a far parte del paniere dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Il Consorzio Pecorino Toscano DOP si occupa di:

- tutelare e vigilare sulla produzione e sul commercio della DOP e sull'uso della sua denominazione;
- promuovere ogni utile iniziativa intesa a salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio della DOP, comportamenti vietati dalla legge;
- collaborare con il MIPAAF alla vigilanza, tutela e salvaguardia della DOP a mezzo agenti vigilatori;
- collaborare con Ue, Stato, Regioni, Province Autonome, Enti pubblici e privati, e con gli organismi di controllo della DOP per la migliore valorizzazione e tutela della DOP stessa mettendo a disposizione la propria organizzazione;
- sostenere i soci nelle attività di aggiornamento e autocontrollo della filiera produttiva;
- promuovere il consumo e la diffusione del marchio Pecorino Toscano DOP a livello nazionale e internazionale attraverso eventi, campagne on e off line.

Nel corso degli anni, inoltre, il Consorzio ha dato vita a iniziative e collaborazioni volte a promuovere la ricerca scientifica sul latte ovino e sul Pecorino Toscano DOP, anche al fine di migliorare qualitativamente la produzione formaggio.