



Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

BuyFood Toscana 2022: il Pecorino Toscano DOP tra i prodotti d'eccellenza della regione

Torna anche per il 2022 **BuyFood Toscana**, l'evento dedicato ai prodotti agroalimentari d'eccellenza della regione. L'evento si svolgerà **dall'11 al 12 ottobre 2022** a Firenze, dove si terranno numerosi incontri B2B tra le 77 aziende toscane partecipanti e numerosi buyer stranieri.

Il Pecorino Toscano DOP non poteva mancare e, anche se si tratta di un prodotto che non ha bisogno di presentazioni, di certo conoscere qualche dettaglio in più su di lui è estremamente interessante e utile.

Una storia secolare

Il Pecorino Toscano ha secoli di storia alle spalle: questo "cacio" (così chiamato in origine dal latino caseus) viene citato per la prima volta da Plinio il Vecchio nel suo "Naturalis Historia", in cui parla del pregiato e molto apprezzato formaggio "Lunense" proveniente da Luni, l'odierna Lunigiana. Si dice, invece, che nel 1400 quello "marzolino" fosse tra i "caci" preferiti da Lorenzo il Magnifico. Nel Quattrocento, in un testo del Platina, il "Marzolino d'Etruria" veniva celebrato tra i migliori formaggi d'Italia. Nel "Manuale del Pecoraio" del 1832, il canonico Ignazio Malenotti loda il Pecorino Toscano e ne identifica due tipi: quello forte che pizzica e l'altro dolce. In quel periodo, le Camere di Commercio già regolamentavano l'arte di fare il formaggio e, fino ai primi del 1900, l'allevamento ovino visse un periodo di grande crescita seguito, però, dal declino causato dalla guerra e dalla spinta alla messa a coltura del terreno agricolo. Intorno al 1960, si assiste a un'inversione di tendenza: non solo molti pastori "nomadi" si trasformarono in "stanziali", con attività fisse nelle zone marginali, ma in quegli anni in Toscana arrivarono anche numerosi pastori sardi che, avviando molte aziende agricole, contribuirono alla ripresa del settore. Il 27 febbraio 1985, nasce il Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano che, già un anno dopo, ottiene il riconoscimento della denominazione d'origine, mentre il 2 luglio del 1996 il Pecorino Toscano diventa DOP, marchio che ne sottolinea l'alta qualità e l'indissolubile legame con il territorio, tutelandolo a livello europeo.

Il legame con il territorio

Il Pecorino Toscano caratterizza la tradizione casearia toscana e della zona d'origine (che comprende alcuni comuni limitrofi di Lazio e Umbria) all'interno della quale si produce il latte, lo si trasforma in formaggio e si porta a fine stagionatura, come stabilisce il Disciplinare di produzione. A dare unicità al Pecorino Toscano DOP è lo strettissimo legame tra ambiente geografico e metodi di produzione che uniscono artigianalità e innovazione: le diverse condizioni climatiche e le tradizioni casearie di ciascuna zona regalano, infatti, al Pecorino Toscano gusti e aromi dalle diverse sfumature.

Pecorino Toscano DOP Fresco e Stagionato

Esistono due tipi di Pecorino Toscano DOP: fresco e stagionato. Tutti e due i tipi hanno una crosta gialla sottile, uniforme, liscia e morbida. La pasta presenta qualche occhiatura irregolarmente distribuita.





Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Quello fresco (tenero) matura per minimo 20 giorni (ma solitamente arriva sul mercato a 45/60 giorni) e si riconosce per il marchio DOP a inchiostro. L'odore è delicato, di burro e fieno. Il sapore è dolce e pulito. Al tatto, la pasta è morbida, alla masticazione è poco elastica, un po' consistente, ma non dura.

Il Pecorino Toscano stagionato, dalla pasta semidura, matura per almeno 120 giorni, ma può stagionare tranquillamente fino a un anno ed anche oltre, e si riconosce per il marchio DOP impresso a caldo. L'odore, ben percepibile, è delicato, di frutta secca e fieno, nuances che aumentano prolungando la stagionatura.

I numeri del Pecorino Toscano DOP

Nel 2021 sono state vendute 2.536,46 tonnellate di Pecorino Toscano DOP (+8,43% rispetto al 2020), di cui quasi il 19% del fatturato deriva dalla vendita del Pecorino Toscano DOP all'estero. Il fatturato all'origine del 2021 ha superato i € 21.000.000 in Italia ed è stato di circa € 5.000.000 di export, principalmente in Germania e negli Stati Uniti, che hanno generato complessivamente circa € 55.000.000 al consumo. Si tratta di dati estremamente positivi, specialmente se si tiene in considerazione il calo della produzione di latte ovino del -8,5% causato da oltre 7 mesi di siccità registrati lo scorso anno. Nel corso del 2021, infatti, sono stati lavorati a Pecorino Toscano 18.952.705 litri di latte, -4,5% rispetto al 2020, con conseguente calo anche della produzione in egual percentuale. Una situazione negativa che però, a quanto pare, non ha affatto intaccato la domanda, al contrario, crescente, di Pecorino Toscano DOP. Infatti, la tendenza del 2022 è addirittura superiore, con un aumento delle vendite complessive di un + 19% nel primo semestre.

Attività

- Progetto triennale "Cut & Share", in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto Toscano DOP per la promozione dei due prodotti nel mercato U.S.A. e Canada: seminari dedicati a operatori e stampa svolti a Miami, New York, Toronto e Vancouver; partecipazione con uno stand alle fiere RC Show di Toronto, Winter Fancy Food Show di Las Vegas e Summer Fancy Food Show di New York; Degustazioni guidate in punti vendita selezionati in U.S.A. e Canada. Il progetto si concluderà a luglio 2023.
- Progetto triennale "Aperitivo Mediterraneo", in collaborazione con Consorzio del Vermouth di Torino IG, Limone Costa di Amalfi IGP, Olive della Grecia Occidentale. Attività di promozione presso la ristorazione e i locali di somministrazione (bar, caffè) attraverso la formula dell'aperitivo. Il progetto si concluderà a dicembre 2024.
- Progetto "Codecs", insieme ad altri prodotti DOP europei e numerosi atenei universitari europei, che mira a migliorare la capacità collettiva di comprendere, valutare e prevedere l'intera gamma di benefici e costi della digitalizzazione delle aziende agricole e costruire ecosistemi digitali che massimizzino i benefici netti della digitalizzazione. L'obiettivo è quello di una "digitalizzazione sostenibile". Inizierà a ottobre 2022 e si concluderà a settembre 2026.
- Partecipazione indipendente a fiere di settore: Cibus di Parma 2022, WorldFood Poland di Varsavia 2022, Tuttofood di Milano 2023.
- Progetto di Assistenza Tecnica agli allevatori, in collaborazione con l'Associazione Italiana Allevatori.





Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

- Attività di promozione a importatori e stampa insieme ai Consorzi del Prosciutto Toscano DOP, della Finocchiona IGP e dell'Olio EVO Toscano IGP: "The Italian Show", a Düsseldorf il 7 novembre 2022, e "The Italian Show Academy", a Monaco di Baviera il 21 novembre 2022.
- Collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi della Toscana e i Consorzi del Prosciutto Toscano DOP, della Finocchiona IGP e dell'Olio EVO Toscano IGP per la realizzazione della competizione "Miglior allievo della Toscana".
- Eventi per il pubblico: realizzazione dell'evento "Caseifici Aperti" nel mese di maggio 2022.

