

Pecorino delle Balze Volterrane DOP



Comunicato stampa

Il Pecorino delle Balze Volterrane, primo formaggio DOP a caglio vegetale italiano nel ricevere l'ambito riconoscimento della DOP il 20 febbraio 2015.

Un anniversario festeggiato nell'ambito del work shop AGRO TOSCANA Identità, territori e mercati il 21 ottobre a Firenze, organizzato dalla Regione Toscana nell'ambito di BuyFood Toscana, B2B per promuovere l'export dei prodotti DOP e IGP, biologiche e tradizionali della toscana.

Il connubio tra territorio e qualità del prodotto è anche il cuore dell'attività di promozione del Consorzio per la Tutela del Pecorino delle Balze Volterrane, proponendo ai consumatori una produzione virtuosa da conoscere nel suo 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.

Cosa ci lega

Insieme abbiamo realizzato attività e progetti, 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 sono 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.

Volterra, 21 ottobre 2025

Giovanni Cannas
consorzioditutelapecorinobalze@gmail.com