

PECORINO TOSCANO DOP: TUTTO IL BUONO DELLA TOSCANA IN UNA FORMA DI FORMAGGIO



Il Pecorino toscano DOP è una delle 16 eccellenze toscane che hanno ottenuto la Denominazione di Origine Protetta. A pasta fresca oppure stagionato, il pecorino toscano, un tempo chiamato marzolino, è una leccornia delicata al profumo di fieno, che viene prodotta in terra toscana fin dal tempo degli Etruschi.

"Datemi un buon coltello affilato e un buon formaggio da tagliare e io sarò un uomo felice"
George RR Martin

Formaggio, che passione! Chiunque ha visitato la Toscana, ha sicuramente avuto modo di assaggiare la squisita produzione di formaggi del territorio, uno su tutti il Pecorino toscano DOP. La nostra regione infatti, vanta una consistente ed apprezzata produzione di formaggi, che grazie ad attenti e scrupolosi processi produttivi, si è guadagnata nel 1996 la denominazione DOP (Denominazione di Origine Protetta).



Pecorino toscano DOP, concentrato di bontà toscana

Che si tratti di formaggio a pasta fresca o stagionato, l'inconfondibile profumo del Pecorino toscano DOP inebria i sensi, ed è impossibile fermarsi al primo pezzetto. Ogni morso invita a proseguire, boccone dopo boccone. Solo quando avrete realizzato di aver esagerato con gli assaggi, sarà ormai tardi: sarete entrati anche voi per merito, nel gustoso circolo vizioso del girone dantesco dei golosi. Come il sommo poeta scriveva: *"Per la dannosa colpa de la gola"* (Inferno - Canto VI Dante Alighieri). Dannati sì, ma soddisfatti, replichiamo noi!

Per aiutarvi nella scelta del Pecorino toscano DOP che più incontri i vostri gusti, facciamo un po' di chiarezza sull'argomento. Sapevate che in origine il pecorino toscano, si chiamava cacio marzolino? Questo nome gli fu attribuito in riferimento al mese di produzione, che era appunto marzo. Si riscontra la sua produzione in Toscana fin da epoca etrusca, ma è grazie a Plinio Il Vecchio, noto scrittore, filosofo, militare e naturalista romano, che abbiamo conferme circa la produzione del pregiato alimento nel nostro territorio. Nel suo rinomato trattato *Naturalis Historia* accenna difatti, ad alcune fasi produttive del pecorino.



Anche gli Etruschi mangiavano il pecorino

Esistono anche affascinanti racconti collegati al Pecorino toscano DOP. Tra i tanti, ne ricordiamo uno risalente al Duecento e che riguarda Giotto. Sì, proprio lui, l'artefice della magistrale torre campanaria del Duomo di Santa Maria del Fiore, da tutti conosciuta come il Campanile di Giotto. La leggenda vuole che Giotto, si trovasse in Mugello intento a badare ad un gregge di pecore, quando fu sorpreso da Cimabue, mentre si cimentava a disegnare su una roccia. Cimabue, riconosciuta l'immediata bravura di Giotto, lo condusse alla sua bottega per avviarlo al mestiere, che oggi, lo consacra tra i più geniali artisti di sempre. Ma torniamo a tempi più recenti. La denominazione di Pecorino Toscano DOP, è strettamente correlata alla provenienza. Possiamo infatti definirlo tale, solo se il latte (esclusivamente di pecora) è prodotto nel territorio toscano ed in alcuni selezionati comuni limitrofi dell'Umbria e del Lazio. Esiste un rigido disciplinare che regola le condizioni di produzione, garantendo i requisiti idonei per ottenere la DOP.



Leggi anche: [Quali sono le differenze tra DOP, IGP e STG?](#)



Il Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP

Quando acquistate, accertatevi sempre che il Pecorino Toscano DOP, sia provvisto dell'apposito marchio ed etichetta, sinonimo di eccellenza e garanzia di qualità certificata. Sono circa 900 gli allevatori, 17 i caseifici, 1 confezionatore e 2 stagionatori, che dal 1985 fanno parte del Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP, ([link](#)) che in sinergia, realizzano un prodotto competitivo e controllato.

Il Pecorino Toscano DOP, si divide in due categorie: fresco, a pasta tenera, e stagionato, a pasta semi dura.



Pecorino fresco

La produzione del Pecorino toscano DOP fresco, è caratterizzato da una crosta sottile e morbida di colore giallo tenue, e la sua maturazione, varia da un minimo di 20 giorni ad un massimo di 60. La pasta presenta una gradazione candida, bianco/gialla con qualche occhiatura. Il marchio DOP è posto sulla crosta ad inchiostro. Il profumo ricorda quello del fieno e del burro, ed il sapore è dolce. E' piacevole alla masticazione, consigliato a palati che prediligono gusti delicati.



Tuscanypeople





Pecorino Toscano DOP stagionato

Il Pecorino Toscano DOP stagionato, si presenta con crosta sottile di colore giallo intenso, e la maturazione è compresa tra i 120 giorni e 1 anno. Il marchio della produzione stagionata, è impresso a fuoco. La pasta è di colore giallo paglierino scarico, e presenta delle occhiature. L'odore sebbene non aggressivo, rimanda a sentori di frutta secca e fieno. Il sapore dolce e deciso rivela un'interessante strutturazione. Si distingue da altre tipologie di pecorino, perché non risulta mai piccante o troppo sapido. La consistenza della pasta conferisce una piacevole corposità, che tuttavia si mantiene abbastanza morbida.

Al momento dell'assaggio vi consiglio di chiudere gli occhi, e testare i vostri sensi: si sprigioneranno una serie di sensazioni inaspettate. Il Pecorino Toscano DOP racchiude tutto il buono della Toscana al suo interno. Liberare la fantasia, apprezzando il gusto unico derivato dall'utilizzo di latte fresco. Sarete trasportati tra colline verdi e profumate, dove le pecore pascolano in totale libertà. Appreziate la consistenza della pasta, dal quale non sarà difficile riconoscerne la sua stagionatura. Ora siete in grado di apprezzare il duro lavoro che si cela dietro la sua lavorazione, e quanti accorgimenti sono necessari, per produrre questa eccellenza riconosciuta sia a livello nazionale che internazionale.



Caseifici Aperti

Per incentivare la clientela a comprare consapevolmente, sono state istituite giornate dedicate alla visita guidata dei caseifici, i Caseifici Aperti. Il progetto, nasce per avvicinare e scoprire il mondo della gustosa produzione casearia del Pecorino Toscano DOP. L'iniziativa appena nata e gratuita, prevede oltre la visita, *cooking show* in collaborazione con l'Associazione Regionale Cuochi della Toscana, e degustazioni.



Strutture aperte: Cooperativa Agricola Il Fioretto, Caseificio Follonica, Caseificio Sociale Manciano, Caseificio Busti





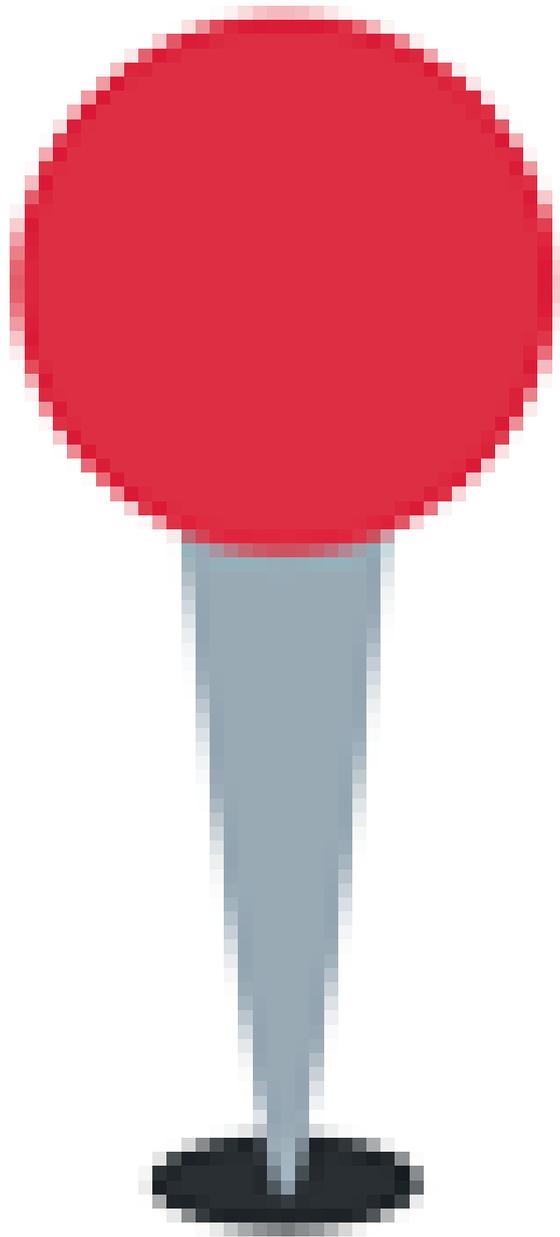
Scopri quali sono i Caseifici Aperti

Il Pecorino Toscano DOP è un'eccellenza che conserva tradizione, qualità, rispetto del territorio e gusto genuino. Troppo spesso i nostri prodotti vengono contraffatti, copiati ed esportati come originali. Complici le ancora scarse normative a tutela delle produzioni tipiche. Ciò che sembra simile, non sarà mai paragonabile al gusto e alla qualità, che solo i produttori certificati riescono ad ottenere.





Quando fate la spesa, controllate con attenzione ciò che comprate, ne trarrete beneficio.



PER APPROFONDIRE:





16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana





Prosciutto toscano DOP: dai Medici ai nostri giorni, una tradizione di qualità





Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna, tante medaglie quanti formaggi

Appartieni anche tu alle “Tuscany People”, ovvero quelle persone che hanno contribuito a creare una Toscana migliore? Contattaci, siamo tutt'orecchi.

Sei un eroico imprenditore toscano?

Teniamoci in contatto



