



ECCELLENZE Di TOSCANA

FORMAGGIO E OLTRE

Produrre Qualità per Vivere in Qualità



Produrre Qualità per Vivere in Qualità

Prodotti Agroalimentari di Toscana

www.regione.toscana.it



Progetto MA.BI.TA' - Maremma : Biodiversità e Identità

Bando : PRAA – MACROBIETTIVO B1 di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale 04 agosto 2014, n. 696 e successivi Decreti ed al totale degli interventi ammessi a contributo (lettere a e b del Bando) a favore della Provincia di Grosseto - **TOSCANA**

Soggetti Coinvolti :



LEGENDA

■ **Prodotti tipici**

Con questo termine a cui si attribuisce un significato a valenza trasversale si indicano:

- **i vini DOC e DOCG e i vini IGT;** - (Nuova Normativa DOP e IGP)
- **i prodotti DOP e IGP;**
- i prodotti tradizionali agro-alimentari
- i prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio.

■ **Prodotti tradizionali**

Con il termine prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, che hanno regole tradizionali e un riscontro non inferiore ai venticinque anni.

■ **Prodotti locali**

Per Locale si intende una categoria di prodotti tipici o tradizionali di pregio, di un luogo specifico, che si caratterizzano per le tecniche di produzione

-
- **DOCG** : Denominazione di Origine Controllata e Garantita
 - **DOC** : Denominazione di Origine Controllata
 - **IGT** : Indicazione Geografica Tipica
 - **DOP** : Denominazione di Origine Protetta
 - **IGP** : Indicazione Geografica Protetta

NB : *Dal 1 agosto 2009 è entrata in vigore la "nuova" classificazione dei prodotti vinicoli; con la nuova normativa il vino prodotto in Unione Europea in base al Reg. Ce 491/07 e 607/07, le attuali DOC e DOCG diventano DOP e i vini IGT diventano IGP anche se la normativa, almeno per il momento, permette ai produttori di continuare ad etichettare il vino con la precedente denominazione.*

IL CONTESTO

Negli ultimi decenni in Europa si sta assistendo ad una progressiva espansione dei grandi predatori (Chapron et al 2015) e l'Italia non è esclusa da tale processo di espansione, in particolar modo per quanto riguarda il lupo.

Considerata la natura del paesaggio europeo in generale, ed italiano in particolare, con la quasi totale assenza di vaste aree disabitate, il processo di espansione ha comportato una crescente esigenza di gestione attiva del territorio in cui i predatori si stabiliscono, dal momento che tali aree spesso sono interessate da attività produttive di tipo rurale.

La ricolonizzazione di territori in cui i predatori sono stati assenti per decenni porta inevitabilmente ad una impreparazione dei fruitori del territorio, e tale situazione genera conflitti anche molto acuti tra i gruppi di interesse.

In particolare nella Maremma ed in generale nella Toscana, in questi ultimi anni si è assistito ad una espansione non controllata di specie selvatiche che sta avendo come conseguenza quella di cambiare lo stato di armonia della vita e del lavoro nel territorio rurale.

Ogni ecosistema va considerato come un sistema in equilibrio tra lo spazio in cui si trova e le specie che lo abitano: di fatto ogni specie, facendo parte dell'ecosistema, hanno relazioni ecologiche con le specie che lo compongono.

E' necessario promuovere interventi che possano minimizzare gli impatti e le difficoltà, anche per mezzo di una efficace ed efficiente informazione per veicolare le problematiche connesse, e diffondere una divulgazione corretta non influenzata da visioni e azioni di parte.

Si rileva inoltre la necessità di innovazione, per stimolare nuove esperienze e costruire conoscenza ed informazione che sia adeguata ai tempi moderni, fortemente dominati dalla tecnologia e dalla necessità di un contatto diretto con la realtà rurale.

In questi ultimi anni, grazie alla collaborazione tra diversi enti sono state realizzate azioni di confronto e contatto, analisi concrete di tipo ecologico, sociale ed economico e studi per l'elaborazione di dati, utili per portare a risultati concreti e per definire una diversa programmazione futura che, in ogni caso, per avere successo deve essere partecipata.

Una azione divulgativa con target e mission, coerente con gli schemi attuali è oltremodo fondamentale per raggiungere obiettivi importanti, in quanto molte informazioni sono privilegio esclusivo di addetti ai lavori, considerando che spesso (in modo particolare nei social media), l'informazione è caratterizzata da fantasie e logiche che non si basano su dati reali, ma piuttosto su valori dominati dall'immaginario collettivo, rendendo più difficile il confronto e la condivisione.

Per gestire azioni propedeutiche e realizzare iniziative anche innovative, è logico attivare "nuove" esperienze per motivare addetti ai lavori e cittadini, al fine di consentire ai processi di intraprendere una evoluzione positiva e interpretare il cambiamento, oltre a trasferire al Cittadino che il Lavoro Pastorale sopra tutto tutela il territorio e la biodiversità.

L'economia di un territorio è condizionata anche dai danni diretti e indiretti causati alle imprese che caratterizzano le azioni imprenditoriali, obiettivo primario del progetto è sviluppare strumenti di informazione trasversali per la diffusione e l'applicazione delle buone pratiche in materia di gestione pastorale e diffondere al Cittadino una cultura che possa dare valore aggiunto e reddito alle imprese zootecniche, indispensabili per la tutela del territorio, delle tradizioni, della biodiversità e per la memoria storica verso le nuove generazioni.

I pastori della Toscana vogliono informare un pubblico più vasto del valore del loro lavoro e dei duri tempi che sta vivendo la pastorizia, con conseguente irreversibile danno sull'ambiente e il territorio. Gli allevatori stanno provando a sensibilizzare sul loro destino le istituzioni e vogliono informare soprattutto i cittadini, ambientalisti e animalisti compresi.

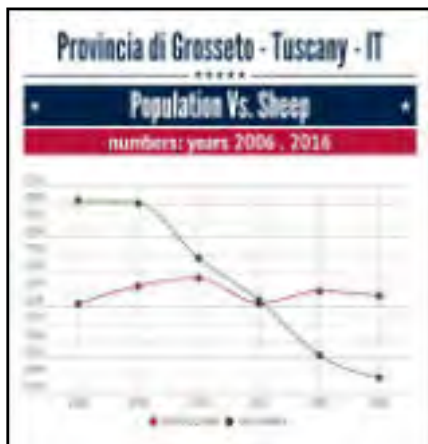
Le aziende zootecniche continuano a chiudere e i capi di pecore a ridursi drasticamente, bisogna ricordare che contadini, carbonai, butteri e pastori sono da sempre i protagonisti del territorio che ha fatto la storia e ha costruito il paesaggio e il carattere della Toscana.

I pastori, come gli operatori di tutta la filiera zootecnica, vivono in una difficoltà estrema e il loro lavoro quotidiano che tanto amano, nei secoli, ha contribuito a preservare il paesaggio e il territorio. Un ambiente senza custodia è destinato a morire e l'imprenditoria zootecnica deve sostenere sforzi che sicuramente in un futuro prossimo non saranno più possibili.

Solo per informazione e per successiva riflessione, vogliamo comunicare che oltre ad una riduzione costante di imprese e di capi ovini, nel 2016, in provincia di Grosseto la popolazione residente ha superato il numero degli ovini allevati (prima volta a memoria storica) e l'età media degli imprenditori zootecnici che allevano ovini è maggiore di 55 anni.

Non è sufficiente la passione per difendersi dalla crisi che sta investendo la filiera ovicaprina e i dati non prospettano un futuro stellato, contribuiamo tutti assieme alla valorizzazione delle produzioni tipiche, sapendo che qualità e salubrità sono indispensabili per un futuro migliore per Tutti.

Prima di acquistare un prodotto caseario dobbiamo riflettere, tutti abbiamo la libertà di scelta, ma possiamo decidere di valorizzare il territorio della Toscana e la sua ruralità anche acquistando prodotti tipici con tracciabilità certa, per trasferire vitalità positiva al settore agricolo ed invertire il processo di crisi e consentire il **salvataggio delle imprese** e la tutela della **biodiversità**.



Qualità e Tipicità Prodotti Agroalimentari della TOSCANA

In Toscana l'agricoltura è un'attività sviluppata in coerenza con un obiettivo semplice: produrre qualità per vivere in qualità. E' così che si preservano i territori, l'ambiente, il germoplasma, la cultura gastronomica, le specificità e soprattutto le comunità che rendono viva, ospitale e accogliente questa meravigliosa terra.

Il lavoro di tanti si apprezza in modo tangibile attraverso i risultati che vanta l'agroalimentare toscano con **16 DOP** e **15 IGP**, produzioni considerate al vertice della qualità garantite in egual misura in ogni Stato dell'Unione Europea i cui nomi sono riconosciuti come diritto di proprietà intellettuale, ben identificabili dai rispettivi marchi europei.

La Toscana gode, oltre che di peculiarità artistiche e paesaggistiche conosciute in tutto il mondo, anche di una meritata fama in fatto di enogastronomia.

Vi è inoltre un catalogo che raccoglie **460 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Toscana**, che rappresentano una sorta di raccolta storica.

Sebbene il vino, l'olio EvO e il formaggio sono i "prodotti principali", negli ultimi tempi anche altre produzioni alimentari di differenti categorie stanno assumendo un ruolo sempre più importante quali testimonial di un territorio.

Grazie ad un lavoro capillare, che ha visto la collaborazione di altri soggetti istituzionali, l'ARSIA ha censito i prodotti agroalimentari tradizionali, a testimonianza dell'enorme ricchezza che caratterizza la Regione Toscana e che, forse, non è ancora stata scoperta fino in fondo

TOSCANA

DOP	16	prodotti
------------	-----------	-----------------

IGP	15	prodotti
------------	-----------	-----------------

PAT	460	prodotti
------------	------------	-----------------

DOP € IGP

Tracciabilità € Qualità

I prodotti a marchio **D.O.P.** (**Denominazione di Origine Controllata**) e marchio **I.G.P.** (**Indicazione Geografica Tipica**) sono quei prodotti agricoli alimentari la cui caratteristica principale deriva dalla zona geografica di produzione e dai processi unici di trasformazione e lavorazione che in quel determinato territorio vengono portati avanti secondo la tradizione. Ciò determina un prodotto unico e inimitabile nel sapore, gusto e colore per ogni zona produttiva

Sono marchi di tutela giuridica che vengono attribuiti dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.

Generalmente il territorio di riferimento DOP è meno esteso del IGP, e tutti i processi di coltivazione e lavorazione per i prodotti DOP devono essere esclusivi di un determinato territorio.; Inoltre tutti i produttori, devono attenersi a rigide regole il cui rispetto è garantito da un organismo indipendente di controllo.

L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità,) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto non possibile da imitare al di fuori di una determinata zona produttiva.



I prodotti agroalimentari tradizionali toscani **P.A.T.**, riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su proposta della Regione **Toscana** aggiornati al 01-01-2018, sono **460**.

DOP : Eccellenze in Toscana

Denominazione	Zona di Produzione
Cinta Senese	Toscana (fino a 1200 slm)
Farina di castagne della Lunigiana	Massa Carrara
Farina di Neccio della Garfagnana	Lucca
Marrone di Caprese Michelangelo	Arezzo
Miele della Lunigiana	Massa Carrara
Olio extravergine di oliva Chianti Classico	Firenze, Siena
Olio extravergine di oliva Lucca	Lucca
Olio extravergine di oliva Seggiano	Grosseto
Olio extravergine di oliva Terre di Siena	Siena
Pane toscano	Toscana
Pecorino delle Balze Volterrane	Pisa
Pecorino Romano	Grosseto
Pecorino Toscano	Toscana
Prosciutto Toscano	Toscana
Salamini Italiani alla Cacciatora	Toscana
Zafferano di San Gimignano	Siena

Prodotti DOP in itinere

Pecorino Terre di Siena DOP [Fase nazionale]

Vitellone della Maremma DOP [Fase nazionale]

IGP : Eccellenze in Toscana

Denominazione	Zona di Produzione
Agnello del Centro Italia	Toscana
Cantuccini Toscani / Cantucci Toscani	Toscana
Castagna del Monte Amiata	Grosseto, Siena
Fagiolo di Sorana	Pistoia
Farro della Garfagnana	Lucca
Finocchiona	Toscana
Fungo di Borgotaro	Massa Carrara
Lardo di Colonnata	Massa Carrara
Marrone del Mugello	Firenze
Mortadella Bologna	Toscana
Mortadella di Prato	Pistoia, Prato
Olio extravergine di oliva Toscano	Toscana
Panforte di Siena	Siena
Ricciarelli di Siena	Siena
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Gr, Si, Ar, Fi, Po, Li, Pi

Prodotti IGP in itinere

Miele toscano IGP [Fase nazionale]

Salame Toscano IGP [Fase nazionale]

PAT : Eccellenze in Toscana

Denominazione	Zona di Produzione
Bevande analcoliche, distillati e liquori	8
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	80
Condimenti	2
Formaggi	34
Grassi (burro, margarina, olii)	3
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	121
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	10
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	11
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	191



VINI : Eccellenze in Toscana

Tipologia	Denominazione	Zona di Produzione
DOCG DOP	Brunello di Montalcino	Siena
	Carmignano	Prato
	Chianti	Ar, Fi, Pi, Po, Pt, Si
	Chianti Classico	Firenze, Siena
	Elba Aleatico Passito	Livorno
	Montecucco Sangiovese	Grosseto
	Morellino di Scansano	Grosseto
	Vino Nobile di Montepulciano	Siena
	Suvereto	Livorno
	Val di Cornia	Livorno
	Vernaccia di San Gimignano	Siena
DOC DOP	Ansonica Costa dell'Argentario	Grosseto
	Bianco dell'Empolese	Firenze
	Bianco di Pitigliano	Grosseto
	Bolgheri	Livorno
	Candia dei Colli Apuani	Massa-Carrara
	Capalbio	Grosseto
	Carmignano	Prato
	Colli dell'Etruria Centrale	Ar, Fi, Pt, Pi, Po, Si
	Colli di Luni	Massa-Carrara
	Colline Lucchesi	Lucca
	Cortona	Arezzo
	Elba	Livorno
	Grance Senesi	Siena
	Maremma Toscana	Grosseto
	Montecarlo	Lucca
	Montecucco	Grosseto

DOC DOP	Monteregio di Massa Marittima	Grosseto
	Montescudaio	Pisa
	Moscadello di Montalcino	Siena
	Orcia	Siena
	Parrina	Grosseto
	Pomino	Firenze
	Rosso di Montalcino	Siena
	Rosso di Montepulciano	Siena
	San Gimignano	Siena
	San Torpè	Livorno, Pisa
	Sant'Antimo	Siena
	Sovana	Grosseto
	Terratico di Bibbona	Livorno
	Terre di Casole	Siena
	Terre di Pisa	Pisa
	Valdinievole	Pistoia
	Val d'Arbia	Siena
	Valdichiana Toscana	Arezzo, Siena
	Valdicornia	Livorno, Pisa
	Valdarno di Sopra	Arezzo
Vin santo del Chianti	Ar, Fi, Pi, Po, Pt, Si	
Vin Santo del Chianti Classico	Firenze, Siena	
Vin Santo di Montepulciano	Siena	

IGT IGP	Alta Valle della Greve	Firenze
	Colli della Toscana Centrale	Ar, Fi, Pt, Po, Si
	Costa Toscana	Gr, Li, Lu, Ms, Pi
	Montecastelli	Pisa
	Toscana	Toscana
	Val di magra	Massa Carrara

Alcuni Vitigni Autoctoni della Toscana



Aleatico



Alicante



Ansonica



Canaiolo



Ciliegiaio



Moscato



Sangiovese



Trebbiano



Vermentino

Olio Extravergine di Oliva

1 I.G.P. € 4 D.O.P., in Toscana

L'olio Extravergine di Oliva Toscano IGP








è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzeri, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razaio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro simili, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%. Può essere eventualmente accompagnato da una delle seguenti **menzioni geografiche aggiuntive**: **Seggiano, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline Senesi, Colline di Firenze, Montalbano, Monti Pisani**. *L'olio extra vergine di oliva (no IGP), deve avere una acidità massima totale di 0,8 gr per 100 gr di olio.*

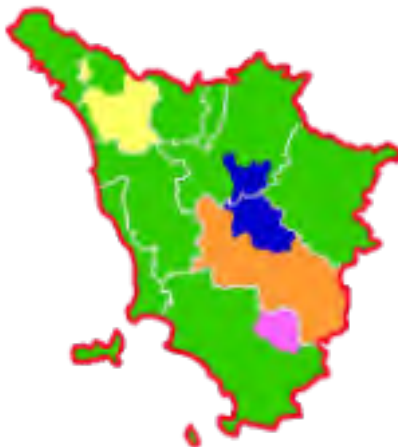
L'olio extra vergine di oliva Toscano IGP presenta colore dal verde al giallo oro. L'odore è fruttato, accompagnato da aroma di mandorla, carciofo e frutta matura.

La zona di produzione comprende l'intero territorio della regione Toscana, si caratterizza per un livello di **acidità massima totale che varia fra 0,5 e 0,6 gr per 100 gr di olio** a seconda della menzione aggiuntiva e un livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 60 ppm.

L'olio Extravergine di Oliva Toscano IGP è l'unico Olio IGP in Italia.



-  IGP Toscano
-  DOP Lucca
-  DOP Chianti Classico
-  DOP Terre di Siena
-  DOP Seggiano





L'olio Extravergine d'Oliva Lucca DOP

è ottenuto da olive della varietà Frantoio, Frantoiano o Frantoiana presenti negli oliveti fino al 90%, e Leccino fino al 30%. Possono concorrere altre varietà minori fino ad un massimo del 15%. La zona di produzione, trasformazione e confezionamento interessa diversi comuni della provincia di Lucca, nella regione Toscana, presenta un colore giallo con toni di verde più o meno intensi. L'odore è fruttato di oliva da leggero a medio ed il sapore essenzialmente dolce, con sensazione di piccante o di amaro in relazione al grado di fruttato. L'olio Extravergine d'oliva Lucca DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,5 gr per 100 gr di olio, un punteggio al panel test maggiore o uguale a 7.



L'olio Extravergine di Oliva Seggiano DOP

è ottenuto dai frutti dell'olivo della varietà Olivastra di Seggiano, presente negli oliveti in misura non inferiore all'85%. Possono concorrere altre varietà ma solo fino ad un massimo del 15%. La zona di produzione interessa il territorio amministrativo di otto comuni della provincia di Grosseto, (Zona Amiata), nella regione Toscana, presenta colore verde con toni giallo-oro, odore fruttato fresco con note erbacee di carciofo e aromi secondari di frutta bianca, sapore pulito e netto con una perfetta armonia tra amaro e piccante. Acidità massima totale 0,5 % L'olio EVO Seggiano DOP si distingue particolarmente per le sue proprietà nutrizionali, ancor più che per quelle organolettiche, essendo un prodotto dall'elevato patrimonio antiossidante.



L'olio Extravergine d'Oliva Chianti Classico DOP

è ottenuto da olive della varietà Leccino, Frantoio, Correggiolo e Moraiolo che devono essere presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente, in misura non inferiore all'80%. Per il restante 20% possono essere presenti olive di altre tre varietà fra quelle specificate.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento si estende a numerosi comuni della provincia di Siena e Firenze, nella regione Toscana, presenta un colore da verde intenso a verde con sfumature dorate, con odore fruttato di media intensità ed aroma netto di oliva e fruttato. il sapore è decisamente piccante, con retrogusto amaro di carciofo e cardo. Si caratterizza per un livello di acidità massima di 0,5 gr. e al panel test devono risultare i seguenti valori : fruttato di oliva 2-8; erba e/o olio 0-6; amaro e piccante 1-8; pinolo, mandorla 0,5; frutta matura 0,2.



L'olio Extravergine d'Oliva Terre di Siena DOP

è ottenuto da almeno due delle seguenti varietà di olivo: Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo, presenti negli oliveti singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente per almeno l'85%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 15%.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento comprende numerosi comuni della provincia di Siena, nella regione Toscana, presenta un colore verde con tonalità verde-giallognolo che tendono ad accentuarsi col tempo diventando giallo-oro-verdognolo.

L'odore è fruttato ed il sapore anch'esso fruttato accompagnato frequentemente da aroma piccante abbastanza deciso. Si caratterizza per acidità massima totale di 0,5 un punteggio al panel test => di 7.



PECORINO TOSCANO DOP

La storia del Pecorino Toscano affonda le radici già all'epoca degli Etruschi, popolo vissuto nell'VIII secolo a.C. nelle aree comprese tra l'attuale Toscana, Umbria e Lazio.; È un formaggio da toccare, mangiare, gustare e studiare, non è solo buono e ricco di sostanze preziose per la nostra salute, ma è un prodotto di eccellenza che merita di essere conosciuto e apprezzato.



■ Tipologia

Il Pecorino Toscano DOP è un formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto con latte ovino intero.

■ Zona di Produzione

Il **Pecorino Toscano DOP** è prodotto nella regione **Toscana** ed in alcuni comuni limitrofi che ricadono nelle regioni Lazio e Umbria.

■ Metodo Produttivo

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33 e i 38°C con aggiunta di caglio di vitello, in modo tale da ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti circa. Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati.

Il Pecorino Toscano DOP può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere poi maturato in idonee celle ad una temperatura di 5-12 °C, per un periodo di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e non inferiore a quattro mesi per quello a pasta semidura.

■ Aspetto e Sapore

Il Pecorino Toscano DOP ha forma cilindrica a facce piane con diametro e scalzo leggermente convesso e peso variabile da 0,75 a 3,50 kg.

È caratterizzato da una crosta di colore giallo, la cui tonalità può variare a seconda dei trattamenti subiti. La pasta ha una struttura compatta ed è tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, il colore varia dal bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera al leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura. Il sapore è fragrante ed accentuato, caratteristico delle particolari procedure di lavorazione.

■ Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nelle seguenti tipologie: Pecorino Toscano DOP (a pasta tenera, stagionatura 20 giorni); Pecorino Toscano DOP Stagionato (a pasta semidura, stagionatura quattro mesi). È commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato. Deve recare sullo scalzo il logo prodotto, ad inchiostro sul formaggio fresco ed a caldo sul formaggio Stagionato.

PAT : Categoria Formaggi

Zona di
Produzione

Caciotta della Lunigiana	MS
Caciotta di pecora	GR
Caciotta dolce	PT
Caciotta stagionata	PT
Formaggi caprini della Maremma	GR
Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia	LI
Formaggio caprino delle Apuane	LU, MS
Formaggio caprino dell'Alto Mugello	FI
Il Fossa del Greppo	SI
Il grande vecchio di Montefollonico	SI
Marzolino di Lucardo	FI, SI
Pastorella del cerreto di Sorano	GR
Pecorino a crosta fiorita	FI
Pecorino a latte crudo abbucciato	AR
Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese	PT
Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena	SI
Pecorino alle erbe aromatiche	PI
Pecorino del Casentino	AR
Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore	PI
Pecorino della Costa Apuana	MS
Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi	LU, PI
Pecorino della Lunigiana	MS
Pecorino delle cantine di Roccalbegna	GR
Pecorino delle Colline senesi	SI
Pecorino di Pienza stagionato in barriques	SI
Pecorino stagionato in foglie di noce	SI
Pratolina	GR
Raviggiolo di latte vaccino del Mugello	FI
Raviggiolo di pecora pistoiese	PT
Raviggiolo di pecora senese	SI
Ricotta di pecora grossetana	GR
Ricotta di pecora massese	MS
Ricotta di pecora pistoiese	PT
Stracchino	GR

PAT Formaggi : Caciotta di pecora

Descrizione : La caciotta di pecora ha forma tondeggiante, colore giallo paglierino, sapore dolciastro. È molto profumata e ha consistenza morbida. Le pezzature sono di 1,2 kg circa.

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Grosseto.

Descrizione dei processi di lavorazione: Il latte viene pastorizzato e quindi sottoposto alla trasformazione casearia: cagliatura e formatura. La stagionatura ha luogo in un apposito locale di maturazione, e dura dai 20 ai 40 giorni. Si produce tutto l'anno.

Osservazioni : La caciotta di pecora deve la sua tradizionalità alla qualità del latte, ottenuto da ovini allevati al pascolo, e al tipico processo di trasformazione, gestito da artigiani abili ed esperti. Si consuma da sola o con salumi e si accompagna molto bene al vino rosso.

Produzione: Sono diversi i caseifici in provincia di Grosseto che producono la caciotta di pecora. È un formaggio stagionale la cui produzione è difficilmente quantificabile, la stima complessiva è di circa 5000 quintali l'anno. Il prodotto viene per lo più commercializzato nel resto d'Italia da grossisti e distributori non locali, ma piccole quantità vengono destinate anche alla vendita in Toscana e alla vendita diretta.



PAT Formaggi : Pastorella del cerreto di Sorano

Descrizione : La pastorella del cerreto è una caciotta dalla tipica forma rotonda. Viene prodotta con latte di pecora e di vacca. Il colore della buccia è rosso mattone, quello dell'impasto giallo paglierino. Ha sapore dolciastro intenso e la pasta ha consistenza burrosa e cremosa. Il particolare colore della buccia deriva dal trattamento con polpa di pomodoro maturo.

Territorio interessato alla produzione: Sorano, Pitigliano, Castell'Azzara, Semproniano, provincia di Grosseto.

Descrizione dei processi di lavorazione: Il latte, pastorizzato a 72°C, viene versato nella caldaia e addizionato con fermenti lattici e caglio in polvere di origine animale. Dopo la coagulazione si procede alla rottura della pasta e alla separazione del siero. Raggiunta la compattezza necessaria, la cagliata viene messa negli stampi e sottoposta al processo di stufatura. Quindi il formaggio viene passato in salamoia e, dopo circa 8 ore, trasferito nelle celle di stagionatura.

Dopo la stagionatura che dura 3 settimane ad una temperatura di circa 10-12 gradi, la parte esterna del formaggio viene trattata con polpa di pomodoro.

Osservazioni: La tradizionalità della pastorella del cerreto di Sorano è legata alla sua particolare tecnica di trasformazione, rimasta invariata nel tempo. Il trattamento della buccia con il pomodoro maturo deriva dalla necessità di eliminare le muffe, che avrebbero attaccato la buccia e la polpa, con l'acidità del pomodoro maturo.

Produzione: La pastorella del cerreto viene prodotta da un caseificio a Sorano (GR). Per la lavorazione di questo tipo di formaggio si impiegano circa 100 quintali di latte all'anno. La vendita diretta riguarda soltanto il 10% della produzione, il restante 90% viene destinato a grossisti e distributori non locali che lo commercializzano nel resto della Toscana e d'Italia.

PAT Formaggi : Pecorino alle erbe aromatiche

Descrizione: E' un pecorino prodotto con latte ovino, stagionato con una camicia esterna di erbe aromatiche. La forma, con pezzatura di circa kg. 1.200, ha scalzo convesso e crosta sottile. La pasta si presenta di colore bianco, morbida e cremosa. Il gusto risulta influenzato dalla concia di erbe aromatiche biologiche essiccate di produzione locale. Questa stagionatura potenzia ed esalta il vero gusto del pecorino.

Territorio interessato alla produzione: principalmente dai pascoli delle colline pisane

Descrizione: Il latte ovino, raccolto entro 48 ore dalla mungitura, viene trattato termicamente ed aggiunto di fermenti lattici selezionati e caglio naturale. Dopo alcuni giorni di maturazione, la forma di pecorino viene immersa in olio extravergine di oliva locale e tuffata nella miscela di erbe aromatiche essiccate e tritate, composta da rosmarino, salvia, menta, basilico. Si consuma entro 30/45 gg, da qui il nome di "fresco verde".

Osservazioni: Questo pecorino è il frutto della riscoperta di un'antica ricetta tipica, quando si usava cospargere il pecorino fresco con erbe aromatiche della campagna per aumentare il rendimento a tavola. Un tempo, infatti, veniva fatto quando le qualità organoelettriche del latte risultavano inferiori, così il sapore della conciatura esterna poteva potenziare i sapori del formaggio. Oggi si fa tutto l'anno su richiesta della clientela ed è un prodotto di eccellenza

Produzione: Questo pecorino viene prodotto da un solo caseificio in provincia di Pisa, in quantità annuale di circa Kg. 3.600 ed è destinato alla vendita diretta al pubblico nello spaccio aziendale, ai negozi tradizionali, ai ristoranti ed alla GDO. Il prodotto ha ottenuto importanti riconoscimenti.



PAT Formaggi : Pradolina

Descrizione: È un formaggio caprino di forma cilindrica, crosta molle e sottile, colore bianco, consistenza cremosa, sapore piuttosto dolce con percezione del tipico sapore caprino. Le pezzature si aggirano sui 300 grammi circa.

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Grosseto.

Descrizione: Le capre vengono allevate allo stato semibrado. Il latte viene pastorizzato e aggiunto di fermenti; a cagliatura avvenuta, si inocula *Penicillium candidum*, e quindi si pone la cagliata, previa rottura, in fascere per la formatura. Dopo qualche giorno di asciugatura, il formaggio viene lasciato a maturare. Si produce da marzo a ottobre.

La vita di questo prodotto è di 60 giorni.

Osservazioni: La tipicità della pradolina è legata alla qualità della materia prima, il latte di capra, e alla particolare tecnica di trasformazione. La modalità di produzione di questo formaggio è stata recuperata dalla antica ricetta del fattore dell'azienda produttrice, ed il latte oltre che per produrre formaggi, veniva dato fresco ai "cittini" (bambini) vista l'alta digeribilità. .

Produzione: Solo un'azienda agricola ad Orbetello (GR) produce la pradolina.

È un prodotto artigianale, di nicchia, spesso preparato in piccole quantità e solo su ordinazione. La vendita avviene per il 50% in zona, direttamente a privati in azienda, a ristoratori e negozi locali, l'altra metà viene commercializzata nel resto della Toscana e d'Italia tramite grossisti e distributori non locali.

PAT Formaggi : Ricotta di pecora grossetana

Descrizione: La ricotta di pecora grossetana ha colore bianco, consistenza cremosa e quasi spugnosa, sapore dolce e delicato, forte odore di latte. La forma è tronco-conica, le pezzature si aggirano sugli 1,3 kg.

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Grosseto.

Descrizione: Il siero viene riscaldato per fare affiorare la ricotta che viene quindi raccolta e disposta in fucelle forate per permetterne lo sgocciolamento. Le fucelle vengono infine disposte in cella frigorifera. Si produce da novembre a giugno.

Osservazioni: La tradizionalità della ricotta di pecora di Grosseto è legata alla particolare tecnica di lavorazione, rimasta invariata nel tempo, e alla qualità del latte impiegato. Si consuma da sola oppure come ingrediente di piatti dolci o salati.

Produzione: Sono molti i caseifici (anche artigianali) che producono questo prodotto dal gusto particolare, dolce ed aromatico. In media la quantità di Ricotta prodotta in un anno è di circa 10000 quintali; Alla vendita diretta è destinata solo una piccola percentuale, la maggior parte del prodotto è invece rivolta a distributori non locali che lo commercializzano con successo nel resto della regione e dell'Italia



PAT Formaggi : Stracchino

Descrizione: È un formaggio molle di colore bianco, sapore delicato e aroma leggermente dolce. Viene confezionato per lo più in panetti da 250 gr.

Territorio interessato alla produzione: Entroterra maremmano, provincia di Grosseto.

Descrizione: Al latte pastorizzato vengono aggiunti i fermenti e il caglio; A coagulazione avvenuta, la cagliata viene rotta più volte e la pasta scende negli stampi, che, impilati uno sopra all'altro, vengono ribaltati più volte fino al raggiungimento dell'acidità ottimale.

Dopo esser stato immerso in salamoia, il formaggio viene lasciato a maturare in cella ad una temperatura di 4°C.

Osservazioni: La preservazione nel tempo della tecnica produttiva ha permesso di conservare la freschezza, il sapore delicato e la particolare cremosità tipiche di questo prodotto. Lo stracchino viene utilizzato come formaggio fresco e per la preparazione di antipasti

Produzione: Sono molti i caseifici per la produzione dello stracchino nella provincia di Grosseto compreso piccoli caseifici aziendali.

Alla vendita diretta è destinato solo un piccolo quantitativo, la maggior parte è destinata a distributori non locali che commercializzano il prodotto nel resto in Italia. Infatti, oltre alla diffusione capillare nel mercato locale, lo stracchino ha raggiunto anche altre aree del Centro Italia, consolidando la tradizione del formaggio molle artigianale.

SE ACQUISTI
UN PRODOTTO
TOSCANO
VALORIZZI
IL TERRITORIO,
L'ECONOMIA,
L'AMBIENTE
E CONTRIBUISCI
ALLA BIODIVERSITA'



Produrre Qualità per Vivere in Qualità
Prodotti Agroalimentari di Toscana

www.regione.toscana.it

TOSCANA : Biodiversità e Identità
PRAA – MACROBIETTIVO B1

**SE ACQUISTI UN PRODOTTO
TOSCANO VALORIZZI
IL TERRITORIO, L'ECONOMIA,
L'AMBIENTE E CONTRIBUISCI
ALLA BIODIVERSITA'**

Produce Qualità per Vivere in Qualità

