

PECORINO TOSCANO DOP

Tappa del 100°Giro d'Italia: Campi Bisenzio, 23 maggio

CARATTERISTICHE:

Il Pecorino Toscano DOP è un formaggio prodotto con latte ovino intero di due varietà: fresco e stagionato. Il tipo fresco ha una crosta di colore da giallo a giallo paglierino, una pasta bianca, leggermente paglierina, una consistenza tenera al tatto. Il sapore è fragrante, caratteristico, definito "dolce". Il prodotto stagionato ha una crosta di colore dal giallo al giallo carico, ma a seconda dei trattamenti subiti (pomodoro, cenere, olio) può anche presentarsi nera o rossastra. La pasta è di colore giallo paglierino, il sapore fragrante, intenso, mai piccante.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il Pecorino toscano DOP è prodotto in Toscana e in alcuni comuni limitrofi che riguardano Lazio e Umbria.

STORIA:

I primi cenni storici sul Pecorino Toscano DOP si hanno all'epoca dei Romani, in particolare nel documento *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, in cui viene descritta per la prima volta la produzione del cacio della zona di Luni, odierna Lunigiana. Tuttavia, si ritiene che l'allevamento di ovini in Toscana sia ben antecedente, facendolo risalire al periodo degli Etruschi. Conosciuto nel 1400 con il nome di "cacio marzolino" per via del periodo di produzione (da Marzo e per tutta la primavera), il Pecorino Toscano a metà del XIX secolo era già un prodotto che veniva realizzato secondo specifiche modalità produttive. Fonti storiche attestano che fosse un alimento molto gradito e apprezzato da personaggi illustri, come Lorenzo il Magnifico.

Aziende interessate	2005	2006
N° aziende agricole	1057	1045
N° strutture artigianali e/o industriali	16	17 associati; 2 confez. non soci; 2 utilizzatori nei composti alimentari.
N° aziende con prodotto certificato	17	16
N° aziende socie del Consorzio di tutela	16	16
Quantità prodotte e certificate	1869, 44 tonnellate	1965,38 tonnellate
GIRO D'AFFARI		
Volume d'affari della DOP/IGP alla produzione	13.976.800 euro	15.153.800 euro
Volume d'affari della DOP/IGP al consumo	25 Mln euro	29 Mln euro