

I formaggi tipici

Il pecorino a latte crudo della montagna pistoiese



Il **pecorino a latte crudo** della montagna pistoiese si presenta in pezzature che vanno dagli 800 gr. a 1,5 kg.; le forme sono tonde, con diametro tra i 18 e i 20 cm. e colore giallo paglierino. **La pasta è salata**, di colore beige e consistenza morbida ed si presenta in tre gradi di stagionatura: fresco, abbucciato e da asserbo. Nella lavorazione, il latte viene filtrato, versato in una caldaia in rame stagnato per la formazione della cagliata e riscaldato fino alla temperatura di 35-38°C; si aggiunge quindi un cucchiaino di caglio liquido, che può essere sia di **origine animale** (stomacini di agnello), sia di **origine vegetale** (cardo selvatico). Dopo circa 30-40 minuti, si procede alla pezzatura, con forme

di diametro di 18-20 cm. e alla **stufatura**.

La successiva salatura facilita la maturazione del formaggio e gli conferisce il suo tipico sapore. Per la stagionatura le forme vengono disposte su **tavole di legno** e lasciate riposare, per un periodo superiore ai 60 giorni, dopo il quale si procede al lavaggio e alla spazzolatura del formaggio per togliere il grasso eventualmente formatosi durante la stagionatura.

Il ravigliolo di pecora pistoiese

Il **ravigliolo** di pecora pistoiese ha forma a tronco di cono e pezzatura di circa mezzo chilo. Di colore bianco, ha sapore acidulo, consistenza molle e profuma di latte.

Nella lavorazione il latte, viene versato nelle caldaie e portato ad una temperatura di 38°C; si aggiunge quindi il caglio e dopo circa 40 minuti, la cagliata viene raccolta e messa nelle **fuscelle**. Trascorse 6-7 ore il formaggio viene salato. Il ravigliolo si produce da **ottobre a marzo** e si consuma fresco. Il prodotto deve la sua tipicità alla tradizionale tecnica di

trasformazione e all'impiego di materie prime di origine locale. **I produttori** di ravigliolo della

Montagna Pistoiese sono circa 20, riuniti in un'associazione di allevatori. In tutta la provincia di Pistoia i produttori sono 40 con una produzione media che si aggira intorno a 1-1,5 quintali all'anno. La vendita avviene totalmente in zona, per lo più direttamente a privati in azienda. Per il ravigliolo esiste il presidio dello **Slow Food**, che raggruppa i 20 produttori della Montagna Pistoiese.



La ricotta di pecora pistoiese



La ricotta di pecora pistoiese ha forma troncoconica, colore bianco e consistenza molle. Le pezzature variano fra 1-1,5 kg.

Nella lavorazione il latte, ottenuto da due mungiture giornaliere degli ovini, viene filtrato con un filtro di cellulosa a perdere. Si procede poi al riscaldamento, in **caldaie di rame** stagnato, fino ad una temperatura di 35-38°C. Dopo aver fatto riposare per 20-40 minuti la cagliata, questa viene rotta con un utensile chiamato "**chiova**" e, quindi lasciata sgocciolare all'interno di fuscelle. **Sono 20** i produttori di ricotta nella Montagna Pistoiese, riuniti in una associazione di allevatori. Si stima una

produzione totale, compresa tutta la Provincia di Pistoia, di 600-800 quintali. La tradizionalità del prodotto è legata all'impiego del **latte di provenienza locale** e di alta qualità, grazie alle condizioni pedoclimatiche dei pascoli. La ricotta di pecora pistoiese, che si contraddistingue per il suo gusto particolare, si abbina tradizionalmente con i **necci**, altra produzione tipica della zona.

La caciotta stagionata

È una **caciotta di latte vaccino** stagionata, di sapore sapido, odore leggermente acidulo e colore bianco. La pasta ha una consistenza semidura, poco gessata ed esternamente presente una crosta rugosa. Ha una forma cilindrica e pezzature che vanno da 1,7 a 2 kg. Nella lavorazione il **latte vaccino** viene termizzato a 68°C in caldaia e in questa

fatto maturare (tenuto e riposo) per 40 minuti circa. A questo punto il formaggio viene distribuito negli stampi manualmente. Le forme negli stampi vengono messe a sgocciolare e quindi si procede alla **salatura**: la stagionatura ha luogo in un locale fresco e areato, su assi di legno di **pioppo**. Prima del consumo non viene lavato ma spazzolato. **La caciotta stagionata** viene prodotta da un'unica azienda che si trova nella frazione **Melo** a Cutigliano. La sua tradizionalità è legata alla qualità del latte che proviene da bovini allevati allo stato semibrado, sui pascoli ed alle **alte quote** che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. La produzione è di 30 quintali di prodotto all'anno. La caciotta stagionata si consuma con la **polenta** o in insalata con **funghi porcini e mele**; gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane toscano e **vini giovani**, con tipici salumi toscani.

