

[home](#) | [prodotti](#) | [produttori](#) | [agriturismo](#) | [visitare le terre di Siena](#) | [cultura e sapori](#)

[vino](#) | [olio](#) | [formaggi](#) | [pane e pasta](#) | [dolci](#) | [carne e salumi](#) | [cereali e legumi](#) | [frutta e verdura](#) | [erbe e spezie](#) | [funghi e tartufi](#) | [miele e conserve](#)

formaggi I formaggi di latte ovino, primo tra tutti il Pecorino Toscano Dop, costituiscono il fiore all'occhiello dell'attività casearia senese. Pienza è sicuramente la capitale per questo tipo di prodotto. Formaggi eccellenti sono anche il pecorino delle Crete, Marzolino e il Raviggiolo.



- IL GRANDE VECCHIO DI MONTE FOLLONICO**
- MARZOLINO DI LUCARDO**
- PECORINO AL LATTE CRUDO DELLA PROVINCIA DI SIENA**
- PECORINO DELLE COLLINE SENESI**
- PECORINO DI PIENZA STAGIONATO**
- PECORINO STAGIONATO IN FOGLIE DI NOCE**
- PECORINO TOSCANO DOP**
- RAVIGGIOLO**
- RAVIGGIOLO DI PECORA SENESE**
- RAVIGGIOLO DI PECORA TOSCANO**
- RICOTTA DI PECORA TOSCANA**

il grande vecchio di monte follonico

Info

È un formaggio pecorino di forma cilindrica, a facce piane e scalzo diritto. Viene prodotto in pezzature tra i 4,5 e i 9 kg, con altezza dagli 8 ai 18 cm e diametro dai 20 ai 35 cm. La buccia è beige, striata, mentre la pasta è liscia, di colore giallo paglierino e sapore leggermente piccante.

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Comune di Montefollonico, provincia di Siena.

PRODUZIONE IN ATTO

OSSERVAZIONI SULLA TRADIZIONALITÀ, LA OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E LA PROTRAZIONE NEL TEMPO DELLE REGOLE

La tradizione del prodotto è legata alle tecniche di allevamento degli ovini, lasciati allo stato semibrado e alimentati con pascoli erbacei e pascoli in bosco per 11 mesi l'anno. Grossa influenza sulle peculiarità qualitative del prodotto hanno anche le tecniche di lavorazione e le condizioni pedoclimatiche della zona.

DESCRIZIONE DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE

Dopo la refrigerazione e lo stoccaggio il latte viene pastorizzato e fatto coagulare con caglio naturale di vitellino. La cagliata, previa rottura, viene versata negli stampi, e quindi si procede all'acidificazione e allo spurgo in camera calda, poi alla salatura a secco, e infine alla stagionatura del formaggio in locale termocondizionato per circa 300 giorni, utilizzando delle griglie metalliche. Il prodotto subisce anche un trattamento in crosta con olio di oliva.

MATERIALI, ATTREZZATURE E LOCALI UTILIZZATI PER LA PRODUZIONE:

- Locale per la lavorazione
- Frangicagliata
- Stampi
- Locale per la conservazione
- Griglie di metallo

[LISTA PRODUTTORI](#)

[STAMPA](#)

cerca prodotti

categoria

+

prodotto

+

marchi di qualità

+

area

+

comune

+

nome

news

dal 1/11/2006 al 31/12/2007

DEGUSTAZIONI AD ARTE / LABORATORI SENSORIALI

IL MARZOLINO



Tutte le news