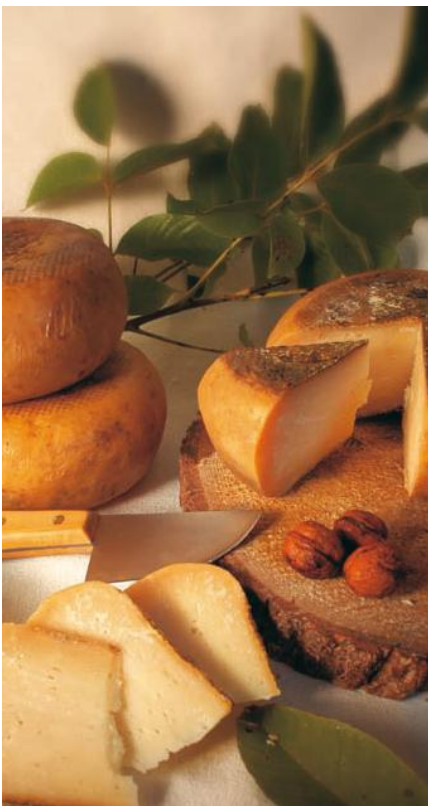


**www.aziendagricolailpoggio.it**

***Azienda Agricola il Poggio***

**I Formaggi della Val d'Orcia**



À

La storia del Pecorino delle Crete Senesi, oggi detto anche Pecorino della Val d'Orcia, ha radici molto lontane. Questo tipo di "cacio" risalirebbe addirittura al periodo Neolitico. Plinio il Vecchio, nella sua monumentale Naturalis Historia, racconta che gli Etruschi facevano grosse forme di ottimo Pecorino, e pare che ancora molti secoli dopo Lorenzo il Magnifico ne apprezzasse i profumi ed i sapori. Il formaggio della Val d'Orcia viene citato anche in molti documenti del 600 e del 700. Una bella storia di incontri e commistioni culturali racconta che il cacio delle Crete Senesi ha raggiunto da tempo una notorietà internazionale. Negli anni 60 l'abbandono di numerosi poderi e l'arrivo di decine di pastori sardi ha portato una parziale trasformazione del prodotto. Comunque, a renderlo inconfondibile, come molti secoli fa, la presenza sui pascoli di un unico e profumato mix di erbe che include: la santoreggia, il timo serpillone, l'elicriso, la mentuccia, il radichetto e l'assenzio. Il Pecorino delle Crete Senesi viene prodotto da ottobre a luglio (il migliore è quello primaverile) ed ha forma tendente all'ovale. La crosta abbucciata, a

seconda della durata della stagionatura, varia dal colore giallo al rosso per il trattamento con olio o pomodoro. La pasta di colore tra il bianco e il paglierino. Il sapore Ã dolce e leggermente piccante. Richiede una stagionatura da 40 a 60 giorni. Per la realizzazione di questo formaggio Ã fondamentale il caglio vegetale, come âœcaglioâœ• o âœcardoâœ•, che gli conferisce una nota dolce ed amara insieme. Ci sono varie tipologie dello stesso formaggio: fresco, stagionato, semistagionato e aromatizzato.

Ã

LEGENDA: S.V. sottovuoto

Nome	Codice	Miniatura	Descrizione Prodotto
<a href="#">PECORINO FRESCO</a>	FOR 101		<a href="#">Dettagli</a>
<a href="#">PECORINO SEMISTAGIONATO ROSSO</a>	FOR 102		<a href="#">Dettagli</a>
<a href="#">PECORINO DI DANFI STAGIONATO CON FOGLIE DI NOCI E CENERE</a>	FOR 103		<a href="#">Dettagli</a>

- 
- 
- 
- 
- 

«« Inizio  
« Prec  
1  
Succ »  
Fine »»

Risultati 1 - 3 di 3