

PRODOTTI

di Cristiano Marcacci

Grande successo a "Cheese" il salone dei formaggi di Bra. Il pecorino del caseificio Pinzani coniuga tradizione con hi-tech

Seduce i gourmet il cacio volterrano al cardo selvatico

BRA (Cuneo). Il pecorino pisano ha stregato i visitatori di "Cheese 2009", la rassegna dei formaggi di qualità organizzata puntualmente a Bra, in provincia di Cuneo, da Slow Food. Nei quattro giorni della kermesse, che ha registrato decine di migliaia di presenze, uno degli stand risultati maggiormente gettonati è stato senza dubbio quello del caseificio Pinzani, di Montemiccioli, nel comune di Volterra. Dall'alto della sua posizione di leader in Italia nella lavorazione del latte crudo (circa due milioni di litri all'anno), l'azienda dell'empolese Guido Pinzani ha presentato alla platea internazionale di "Cheese" il suo nuovo prodotto, il pecorino a latte crudo con caglio vegetale delle Balze Volterrane. Anche questo viene sfornato dal nuovo stabilimento caseario inaugurato nello scorso luglio e costato ben cinque milioni di euro (comprende anche un grande negozio per la vendita). Un caseificio hi-tech, caratterizzato da un modernissimo cogeneratore che, attraverso l'uso integrato delle biomasse e dell'energia solare, consente allo stabilimento di esse-

re autosufficiente dal punto di vista energetico, sia in termini di elettricità che di calore.

Da Pinzani il futuro si sposa perfettamente con la tradizione. Il nuovo pecorino nasce infatti da un'antichissima usanza tipica delle Balze Volterrane. Nei libri di storia si trovano numerosi cenni al "cacio di Volterra", noto per l'impiego di caglio di origine vegetale ricavato dai fiori della pianta di cardo selvatico, presente in abbondanza nel territorio. Il caglio vegetale si ottiene mediante l'estrazione con acqua fredda degli enzimi presenti nei fiori del cardo, raccolti in estate e lasciati ad essiccare al

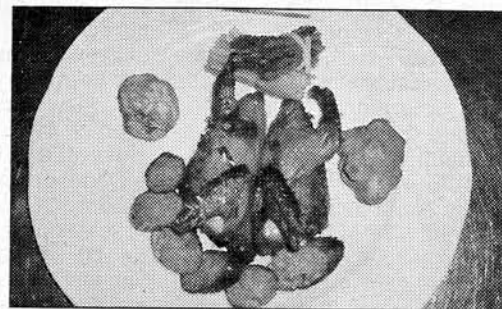


Guido Pinzani con i suoi formaggi

buio per circa cinque giorni. La lavorazione del pecorino è artigianale: al latte crudo, riscaldato fino a 30-37 gradi in apposite vasche d'acciaio, vengono aggiunti i fermenti selezionati e il caglio vegetale per ottenere la coagulazione in circa un'ora e venti minuti. Il periodo di stagionatura (su tavole di legno di abete in celle-frigo alla temperatura di 6-8 gradi e con un tasso di umidità intorno all'85%) è di circa 90 giorni.

«La lavorazione artigianale - spiega Guido Pinzani - permette di sentire nel pecorino il modificarsi del sapore in base alla stagione e alla lavorazione, conferendo ai prodotti quel valore aggiunto che li rende particolari e unici. Il risultato è un pecorino dal sapore ricco e tipico, dagli aromi ampi e complessi. L'utilizzo del caglio vegetale conferisce inoltre a questo formaggio particolarità organolettiche rendendolo dolce al palato ma con un retrogusto amarognolo, caratteristico del carciofo».

Il pecorino a latte crudo con caglio vegetale è ideale nelle diete vegetariane. In tavola si abbina idealmente ai grandi rossi della tradizione toscana, anche invecchiati.



Il piccione al tartufo del Castero

LO CHEF CONSIGLIA... Nella cucina d'autunno il piccione si sposa col tartufo

La ricerca del prodotto di qualità legato alla stagione è al centro delle proposte gastronomiche di uno dei luoghi storici della cucina del territorio: il ristorante Castero di Lavaiano di Lari. Con l'avvio dell'autunno inizia anche la caccia al tartufo bianco di San Miniato.

«Nel nostro lavoro è importante avere delle solide amicizie - dice lo chef Franco Bracaloni -. Io non ho bisogno di sapere quando inizia la raccolta del tartufo bianco perché un mio caro amico me lo porta appena possibile. Poi da altri amici mi arrivano altre leccornie: