

Fra Toscana, Umbria e Lazio alla ricerca del migliore Dop  
La Maremma come capolinea della transumanza

# Pecorino al sacco Andar per eremi con la merenda

Scorribande

di **Roberto Perrone**



**I**l formaggio, una tentazione irresistibile. È la prima cosa che mi cancellano, all'inizio di una dieta. Il pecorino toscano Dop, poi, è tra i miei preferiti. Risalgono ai tempi dei romani (anche se si pensa che sia cominciato tutto con gli Etruschi) i primi cenni a questo formaggio a pasta tenera o semidura ottenuto da latte ovino intero con struttura compatta e tenace al taglio per il tipo semiduro e dal sapore fragrante, accentuato. Plinio il Vecchio, nella *Naturalis Historia*, descrive la produzione del «cacio» nella zona di Luni. Giotto, poi, faceva il pastore nell'area del Mugello, a nord di Firenze e il «cacio marzolino» (per via del periodo di produzione) era una delle leccornie che Lorenzo il Magnifico voleva sulla sua tavola.

Questo formaggio ha la sua zona di produzione in Toscana e in alcune aree dell'Umbria e del Lazio, anche se ora è in Maremma che si concentra circa il 75 per cento della produzione, sia del latte (ovino) sia del formaggio. La Maremma era il capolinea della transumanza sia dal nord che dall'est. D'estate, poi, le greggi tornavano in alta collina ed in montagna. Un viaggio dentro il pecorino toscano (in tutti i sensi) è un'avventura dentro le bellezze della Toscana.

Da Talla, sede del caseificio Pratomagno si può salire all'Ere- mo di Camaldoli o alle altre perle del Casentino: il Castello di Poppi o il Santuario francescano della Verna. Monteriggioni offre lo spettacolo della sua cinta muraria e le bontà del caseificio e salumificio Salcis. A Pienza, magari con un pezzetto di formaggio del caseificio Solp, si può sostare nello splendido belvedere che spazia sulla Val d'Or-

cia, dal 1996 Patrimonio Unesco. A Castel del Piano, dopo una sosta al caseificio dell'Amiata, ci si può tuffare nelle acque termali di Bagni di San Filippo. A Marciano visita al caseificio sociale e, circondati dal tufo, abbinare al pecorino un bicchiere di Morellino di Scansano. Vicino a Sorano e al suo caseificio c'è Pitigliano, detta «la Piccola Gerusalemme» per la presenza di una comunità ebraica ben integrata da secoli. Oltre il «confine», a San Lorenzo Nuovo (Viterbo) ci accolgono le Fattorie di Maremma. Abbiamo l'opportunità di una visita a Bagnoregio con la sua Civita in precario equilibrio sui vasti banchi d'argilla che la sorreggono. L'Azienda Agricola San Martino a Monterotondo Marittimo (Grosseto) ci dà l'occasione per una passeggiata nel parco naturalistico delle Biancane, mentre a Follonica, la tappa al Caseificio Ranieri è spunto per la scoperta delle vecchie fonderie di ghisa. In-

somma, l'utile e il dilettevole. Ma ora, magari col pecorino, un bel cesto di fave e un salame giusto, si può imbandire una delle merende più deliziose dell'universo.

[scorribande.corriere.it](http://scorribande.corriere.it)

## La nostra scelta



### 1) L'Uva e il Malto

(nella foto lo chef  
Moreno Cardone)  
Via Mazzini, 165 Grosseto  
Tel. 346-6281265

### 2) Caseificio Pratomagno

Via di Bicciano, Talla (Ar)  
Tel. 0575-597330

### 3) Caseificio Salcis

Località Pian Del Casone,  
8/10 Monteriggioni (Si)  
Tel. 0577-30671

### 4) Caseificio Solp

Loc. Poggio Colombo, 40  
Pienza (Si)  
Tel. 0578-748695

### 5) Caseificio dell'Amiata

Località Cellane, 6  
Castel del Piano (Gr)  
Tel. 0564-956225

### 6) Caseificio di Manciano

Località Fedeleto,  
Manciano (Gr)  
Tel. 0564-60941

### 7) Caseificio di Sorano

Località la Fratta, 54  
Sorano (Gr)  
Tel. 0564-633002

### 8) Fattorie di Maremma

S.S. Maremmana  
km. 80,700  
S. Lorenzo Nuovo (Vt)  
Tel. 0763-727844

### 9) Az. Ag. San Martino

Loc. Murigioni, 34  
Monterotondo Marittimo  
Tel. 0566-910024

### 10) Caseificio Ranieri

Via del Turismo, 2  
Follonica (Gr)  
Tel. 0566-55366





ILLUSTRAZIONE DI MICHELE TRANCULLINI

**VOTA SU CORRIERE.IT**

Il più votato della scorsa settimana:  
Pierino Penati, Viganò Brianza, Lecco