

La suadente sostanza del pecorino | Garantito IGP



Pecorino delle Balze Volterrane dop della Fattoria Il Lischeto
di [Stefano Tesi](#)

Da tempo si discute in dottrina se, relativamente alla qualità di un prodotto, sia più indicativa la capacità di farsi notare in un contesto di degustazioni sbrigative e distratte, dimostrando così a maggior ragione la sua superiorità sul resto, oppure quella di distinguersi nel corso di degustazioni tecniche dove la concorrenza ma anche l'attenzione sono, per livello e circostanze, più alte.

Lasciando al lettore la soluzione del difficile interrogativo, dirò che il formaggio di cui sto per parlare appartiene alla prima categoria: quella dei prodotti in grado di emergere nettamente anche in un contesto di assoluta indifferenza generale.

E in nessuna circostanza, credo, c'è più disattenzione che in occasione di un buffet milanese, in piedi e a tarda ora di pranzo, affollato di giornalisti annoiati, burocrati vari e un numero imprecisato quanto professionalmente trasversale dei soliti imbucati. Coll' "aggravante" di un parterre di prodotti in degustazione tutti di alto livello.

Beh, è in questa situazione che, nonostante tutto, ho notato il Pecorino delle Balze Volterrane dop della Fattoria Il Lischeto, a Volterra.

"Notato" forse è un'espressione sbagliata perchè lo stacco era veramente notevole.

Ed è stato amore a prima vista per una fragranza fuori dal comune, un profumo ricchissimo e intenso di latte e di erbe, una consistenza tattile compatta ma non friabile e neppure gommosa, leggermente occhiata, tenace quanto basta al morso ma non pastoso in bocca, di sapore gentile, sapido senza acutezze, con un attacco appena dolce che poi si tramuta in un gusto pieno, robusto, con un piacevolissimo retrogusto di pot pourri erbaceo che resta lungamente a galleggiare tra palato e area retroolfattiva. Sintetizzando, lo definirei un pecorino di suadente sostanza.



Pecorino delle Balze Volterrane dop della Fattoria Il Lischeto

Tradotto in pratica, vuol dire che ho affrontato per tre volte il fatidico buffet, anzi quattro: la prima di “passaggio” rapinoso, la seconda per fare un bis ad hoc, la terza per concentrarmi davvero nel (copioso) assaggio del formaggio e la quarta per fare due parole col produttore, scusa ufficiale per mangiarne un’ulteriore fetta.

Giovanni Cannas, titolare dell’azienda, è stato assai affabile e prodigo di informazioni.

Mi ha detto che il suo pecorino è prodotto di latte biologico di pecora, crudo, fermenti vaccini selezionati e caglio vegetale di cardo selvatico.

Un sentore che indubitabilmente si avverte nel gentile melange olfattivo ed anche in bocca.

Viene prodotto in forme cilindriche da 600 grammi a 2 kg per i tipi «fresco», «semistagionato» e «stagionato» e fino a 7 kg per il pecorino «da asserbo». La crosta è gialla tendente al grigio dopo il trattamento con olio e cenere.

Soc. Agricola Fattoria Lischeto s.r.l.

Via Prov.le 16 del Monte Volterrano

Volterra (PI)

Tel. 0588 30403 e 348 3327570

gc@agrilischeto.com, www.agrilischeto.com



I giovani promettenti di garantito igp

Pubblicato in contemporanea su

[Alta fedeltà](#)

[Internet Gourmet](#)

[Lavinium](#)

[Luciano Pignataro WineBlog](#)

[Percorsi di Vino](#)

[Vinealia](#)

[Winesurf](#)