

Il Cacio di Ernello, tra tradizione e tecnologia.

Scritto da Ivan De Stefano

Lunedì 04 Agosto 2014 19:00 - Ultimo aggiornamento Giovedì 12 Novembre 2015 13:22

di Ivan De Stefano

La Società agricola Bagnolo dei fratelli Mulas e Armellini Ernello produce il celebre "Cacio di Pienza" trasformando il latte prodotto esclusivamente dalle loro 700 pecore.

L'azienda a conduzione familiare garantisce un prodotto di qualità, lavorato secondo i metodi e le tradizioni del passato e con l'uso di moderne tecniche. Il ciclo chiuso di questa esperienza produttiva (gestione diretta dei pascoli, dell'allevamento del gregge, della mungitura, della caseificazione e della distribuzione del prodotto) è l'unica garanzia di fedeltà al disciplinare trasmesso dalla memoria dei pientini. Tutta la famiglia è impegnata in questo lavoro, seguendo le cadenze imposte dalle stagioni e dai lunari, da molte generazioni.

Il pecorino di Pienza è stagionato secondo la tradizione in :

- Fresco e "cento muffe", si consumano 10/20 giorni dalla produzione
- Semistagionato, invecchiato circa 40 giorni
- Stagionato, invecchiato oltre 90 giorni
- Stagionato foglie di noce, invecchiato oltre 5 mesi ed avvolto in foglie di noce, inoltre vengono prodotti pecorino stagionato in fossa, ricotta, yogurt e olio di oliva extravergine biologico, ottenuto dalla spremitura a freddo delle olive raccolte a mano.

Al fine di trasmettere la cultura e le memorie legate alla pastorizia e all'antica tradizione della caseificazione della Val D'Orcia, l'Azienda dispone di un Agriturismo ed offre la possibilità a gruppi, su prenotazione, di effettuare visite guidate nei locali di produzione del formaggio e di degustare i prodotti. E' possibile anche acquistare direttamente.