



- C A S A P E D O N A -

SCOPPOLATO[®] DI PEDONA *Brand Cru*



Lo Scoppolato di Pedona

Via Lucchesi, 21 - 55041 Camaiore (Lu) - Tel. 329 8436598

www.scoppolato.it - info@scoppolato.it



Lo Scoppolato di Pedona *Gran Cru...*

È un formaggio da latte di pecora. La particolare lavorazione conferisce al formaggio una piacevole sensazione di latte fresco nonostante il lungo periodo di stagionatura. Per sprigionare al palato il meglio di sé il taglio deve essere necessariamente a "roccia", ovvero a piccole scaglie, caratteristica che rende unico il formaggio. La limitatissima produzione, inoltre, fa dello Scoppolato un vero e proprio tesoro del nostro territorio.

...e la sua storia

Dello "Scoppolato di Pedona," un formaggio di pecora veramente di nicchia se ne erano perse le tracce. Questo anche perché fu prodotto per pochi anni, poco più di dieci. Ed è una storia curiosa. Nella metà fine ottocento un certo Giobatta Pacini, possidente terriero di Lucca, decise di acquistare un grosso gregge di pecore da far pascolare sui terreni alti delle Seimiglia, di proprietà dello stesso Pacini, che affidò ad un pastore: Tristano da Pedona. Tristano, di tanto in tanto, si recava a Lucca per portare il formaggio di pecora prodotto, di scarsa qualità. Un fatto inspiegabile. Dopo una "Scoppolata" reverente (l'immanicabile coppola caratterizzava Tristano), confessava al Pacini che quel formaggio non era quello che si aspettava. "Forse è l'erba che mangiano le pecore!" Si giustificava. Ma il segreto c'era. Tristano acquistava da un vicino contadino latte di mucca che mischiava con quello di pecora, ricavando così abbastanza latte dagli ovini per farci, per proprio conto, del formaggio di puro latte di pecora, profumato e saporito che andava a nascondere facendo stagionare in una grotta. Chissà come fu che il lucchese, che come tutti i lucchesi i propri interessi sanno amministrare, intuì che dietro a quel formaggio di scarsa qualità c'era un giallo che doveva essere risolto. Mandò a chiamare il pastore che dopo la solita "scoppolata", ribadì che se il formaggio non era tanto saporito la colpa non era sua. Dopo questa risposta evasiva una mattina, zitto zitto, Giobatta salì all'ovile di Tristano e lo incontrò mentre usciva da una grotta. Il pastore a vederlo impallidì e salutò il padrone con la solita "scoppolata" ma venne spinto dal Pacini all'interno dell'anfratto nel quale c'era un buon profumo di cacio. In una nicchia, avvolte nella paglia, c'erano decine di forme di formaggio. Giobatta con un coltello scapezzò la forma e ne trasse dall'interno una scaglia: un sapore ineguagliabile. A quel punto il pastore dovette confessare il malfatto. "Altro che scoppolato di Pedona!" Esclamò furioso il Pacini. E masticando quel pezzo gustoso di formaggio aggiunse: "tu non sei una persona educata che si toglie la coppola davanti al padrone. Sei un furfante. Ma da ora in poi produrrà questo formaggio conservandolo per la stagionatura nella nicchia della grotta. Per me s'intende". Dopo una decina di anni Tristano smise di fare la "scoppolata". Un infarto lo portò all'altro mondo e con lui smise la produzione di questo formaggio inconfondibile.

Oggi riscoperto da Gabriele Ghirlanda.



SCOPPOLATO
DI PEDONA *Brand Cru*

Lo Scoppolato di Pedona

Via Lucchesi, 21 - 55041 Camaiore (Lu)

Tel. 329 8436598

www.scoppolato.it - info@scoppolato.it