



## Silvana Cugusi e il Pecorino di Pienza, una storia italiana di qualità

**Non solo un racconto di latte e formaggi ma di vita vissuta per il lavoro e l'ambiente che lo circonda: dalla Sardegna alla Toscana, la storia di papà Raffaele e del formaggio pluripremiato al World Cheese Award**



Silvana Cugusi, anima dell'azienda e figlia del fondatore Raffaele (Foto © Caseificio Cugusi).

Il **fascino della Val d'Orcia** si accarezza nella bellezza vellutata delle sue campagne e si assaggia in quel patrimonio gastronomico che, tra tartufi, carni e vini supera di gran lunga la notorietà del territorio stesso.

Il cuore bucolico della Toscana vanta però anche un'eccellenza straordinaria che, strano a dirsi, non ha un proprio disciplinare ma è apprezzata e famosa in tutto il mondo: il **Pecorino di Pienza**, il "bianco" e aromatico testimone di luoghi ameni e lunghe tradizioni, salvate dal lavoro dei pastori sardi, in seguito allo spopolamento dei campi. Tra questi, un nome che parla di amore per l'ambiente e di scelte coraggiose, si ritrova in un paradiso naturale che domina la valle di **Montepulciano**, poco al confine con l'**Val di Chiana**.

### **Caseificio Cugusi a Montepulciano: Pecorino di Pienza dal 1962**

Il caseificio **Cugusi**, vera oasi del formaggio di qualità, scruta l'orizzonte e incontra il Tempio di San Biagio, lì dove la sosta vale più di una fetta di dolce pecorino, per il piacere dello sguardo sul panorama mozzafiato. Pascoli, ulivi e vigneti, giardini curati e tanta bellezza incorniciano i **poderi La Boccia e La Creta**, dove la differenza è data dai pascoli e dalle mani di Silvana e dei suoi fratelli.

Qui il pecorino diventa racconto dell'identità, storia di grandi sacrifici e di un sistema virtuoso di benessere tra animale, casaro e ambiente circostante. Una donna affabile, sensibile, determinata

e fiera delle sue radici, questa è **Silvana Cugusi**: le sue parole e la sua storia evocano i rumori del pascolo e del cielo terso, del pane fatto in casa. Perché Silvana è figlia di **Raffaele Cugusi** e **Maria Coinu** e di un'antica passione di famiglia, di una storia che ruota intorno ad un'altra regione magica, la **Sardegna**. Ascoltando i suoi racconti, ci si rende conto di quanto **pane e pecorino non siano mai stati così buoni**.



Pecore al pascolo a Montepulciano (Foto © Caseificio Cugusi).

## Dalla Sardegna alla Toscana, l'importanza del pascolo in un viaggio epico

La storia del caseificio inizia nel 1962, quando **Raffaele Cugusi**, classe 1915, sua moglie **Maria Coinu**, nonna Antonia, otto figli e uno in arrivo lasciarono **Fonni**, in Barbagia, per arrivare in Toscana, armati di speranze, tenacia e.... 300 pecore trasportate in nave e in treno e, quindi, condotte a piedi, da Chiusi a Montepulciano: non una necessità poiché, tra terreni, greggi e la latteria di Maria, il presente in paese era assicurato ma Raffaele decise che lì, nei fertili campi senesi, *"il domani sarebbe stato migliore di oggi"*. Una vita coraggiosa descritta anche in un libro, *Isciandula*, dedicato a quest'uomo forte e visionario quanto pratico e determinato.

All'epoca le campagne si spopolavano ma Raffaele, al contrario, le cercò e, forte dei suoi studi serali di agraria e del mestiere di casaro, iniziò la vendita di formaggi e ricotta nei mercati e nei negozi: i suoi prodotti piacquero talmente tanto che i primi clienti arrivarono direttamente in azienda per dar vita a quel Caseificio **Cugusi** che oggi tutti conosciamo. Non senza sacrifici, come racconta Silvana, lottando contro invidie e pregiudizi, lasciando una casa agiata per dar vita

a trenta ettari di terreno abbandonati e senza corrente elettrica, portandosi dietro quella tradizione casearia sarda che ha saputo dare una svolta al territorio.



Caciotte fresche (Foto © Malinda Sassu).

## Dal Gran Riserva al Pecorino classico di Pienza, tutta la bontà del latte della Val d'Orcia

Dal Pecorino di Pienza classico a quello speziato o fermentato fino al **Pecorino Gran Riserva**, principe dei formaggi del **Caseificio Cugusi a Montepulciano**, pluripremiato in Italia e all'estero. Una produzione che parte dal latte pastorizzato aziendale delle 800 pecore di razza sarda, eccezion fatta per l'ottima caciotta fresca che vede l'aggiunta di latte vaccino.

L'unicità dei **formaggi Cugusi** è tutta nel connubio tra l'antica arte casearia tramandata da Raffaele a Silvana e ai suoi fratelli e la bontà dei 220 ettari di pascolo che non vedono l'ombra di concimi o diserbanti ma solo erbe come assenzio e mentastro. **Mungitura di primo mattino, caglio di carciofo selvatico** e pressatura nelle tipiche forme che, nella "camera calda", verranno girate dalle 6 alle 8 volte. Tutto è ancora manuale, dalla salatura al trattamento della crosta, fino alla stagionatura che vede, per alcune tipologie, la conservazione sotto cenere, crusca o foglie di noci secche per tre mesi in orci di terracotta. Un metodo di conservazione che si rifà alla tradizione di questi luoghi, per prevenirne muffe e attacchi di insetti.



Il Pecorino Cugusi riposa su travi d'abete nella sala di stagionatura (Foto © Malinda Sassu).

## **Pecorino Gran Riserva Cugusi: forme con Carta d'identità**

Il cru aziendale, il **Pecorino Gran Riserva** nasce con forme che pesano mediamente sui 10 chili, ognuna con una propria carta d'identità che ne identifica le caratteristiche. Almeno diciotto i mesi di stagionatura su tavole d'abete in quello che è un vero e proprio caveau naturale e interrato, il piccolo tesoro nascosto dell'azienda dove il formaggio viene trattato con olio d'oliva ogni venti giorni.

Il "principe" di Silvana Cugusi, appositamente creato da suo fratello in occasione del matrimonio con Fabrizio, riserva continue medaglie al prestigioso World Cheese Awards, premiando quella grana fine, il sapore dolce e persistente, aromatico di castagna ed erbe, esaltato se accompagnato da confetture o mostarde e abbinato a vini rossi importanti o passiti.

## **Pecorino di Pienza Cugusi, stagionato da 6 a 8 mesi**

Vendutissimo anche il classico **Pecorino di Pienza** con stagionatura che va dai 6 agli oltre 5 mesi su tavole di legno, nelle forme classiche dal color rossastro dovuto al trattamento con conserva di pomodoro sulla crosta. Da servire con salumi o miele, confetture di cipolla o mela cotogna, e unito al tipico Sangiovese della zona è il più profumato e classico dei pasti dal sapore antico.



La veduta sulla valle dalla terrazza del B&B Cugusi (Foto © Malinda Sassu).

## Dal formaggio al turismo di qualità: quando la gastronomia diventa un'esperienza da vivere

Fermarsi al **podere La Boccia** significa vivere e assaporare la realtà della famiglia Cugusi: un'area pic-nic appositamente attrezzata con vista sulla vallata permette di toccare con mano il volto del pecorino di Pienza, percorsi di degustazione e, da poco, il bellissimo Bed and Breakfast in quello che fu il focolare di Raffaele e Maria.

Esperienze da vivere a tutto tondo e, nel prossimo futuro, l'avvio della scuola casearia diretta da Silvana e il professor **Danilo Gasparini**, docente universitario e volto noto della trasmissione Geo & Geo. L'occasione giusta per insegnare ai giovani il sapere che Raffaele imparò sul campo e che trasmise a tutti i figli.

Silvana, Giovanna, Tonino e Salvatore hanno continuato quest'avventura di famiglia, coadiuvati da Paolo, marito di Giovanna, e Fabrizio, sposo infaticabile di Silvana e una squadra giovanissima, con "il latte nelle vene". Alessio, braccio destro di Paolo, alla produzione Anna, Michele, Raffaele, Dela, Simona e Manuela, Francesco al pascolo e Bruno al ritiro del latte e poi Katia, Lucky e Beatrice all'accoglienza e degustazione: la tradizione casearia nelle mani di giovani che con entusiasmo tracciano la visione di un futuro diverso, sulle orme di quell'Italia della qualità e del coraggio imprenditoriale: Raffaele e Maria Cugusi.

**Caseificio Cugusi Silvana Srl**

Via della Boccia 8 – Montepulciano (SI)  
[Sito web](#) – [Facebook](#)

**Data di creazione**

06/10/2021

**Autore**

malinda-sassu