

Generalità	Caciotta dolce	
Presentazione	<p>Caciotta dolce Formaggio grasso, fresco, a pasta cruda, molle, prodotto da latte vaccino intero e termizzato, coagulato con caglio di vitello liquido. La tradizionalità di questa caciotta è legata alla particolare qualità del latte che proviene dalle vacche allevate a Cutigliano, nel Pistoiese che, per la loro alimentazione allo stato brado, presenta importanti caratteristiche organolettiche "trasferite" in questo formaggio. A rendere tipico questo formaggio contribuiscono anche il tradizionale processo di trasformazione e la stagionatura su assi di legno di pioppo, in parte responsabili del suo gusto particolare. Ha forma cilindrica a facce piane, scalzo convesso e pezzatura di 1,3÷1,5 Kg. La crosta è morbida, liscia, sottile, di colore paglierino; la pasta è morbida, compatta, elastica, di colore bianco, o avorio, o paglierino chiaro, in funzione della stagionatura; il sapore è dolce (come dice il nome) e delicato, con bassa aromaticità. Viene stagionato su tavole di legno di pioppo, in ambienti freschi ed aerati, per almeno 20 giorni. Formaggio "da tavola" che si consuma come antipasto o dessert, con la polenta o grigliato. Gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane toscano, con tipici salumi toscani e con vini rossi locali, giovani.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Toscana
	Province-Zona	Provincia di Pistoia : in particolare nel comune di Cutigliano.
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Vacchino dolce "
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado o Stalla a stabulazione semi-libera Vacche di razze varie (prevalentemente <i>Frisona</i>), allevate nel territorio secondo gli usi tradizionali
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli della zona, eventualmente con integrazione della razione giornaliera
Storia	<p>La tradizionalità di questa caciotta è legata alla particolare qualità del latte che proviene da bovini allevati da sempre allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico questo formaggio contribuiscono anche il tradizionale processo di trasformazione e la stagionatura su assi di legno di pioppo, in parte responsabili del suo gusto particolare.</p> <p>L'unica azienda che produce la <i>Caciotta dolce</i> è produttrice anche della <i>Caciotta stagionata</i> e si trova nella frazione Melo, a Cutigliano (nel podere più alto della Toscana, a 1279 m s.l.m., da cui si domina il bellissimo paesaggio di tutta l'alta valle della Lima).</p> <p>La quantità prodotta è di circa 100 quintali all'anno e supera quella della <i>Caciotta stagionata</i> di circa 70 quintali. La potenzialità produttiva dell'azienda per questo prodotto è di circa 150 quintali.</p> <p>La vendita avviene prevalentemente nella provincia di Pistoia, direttamente a privati o ai supermercati locali e, solo una parte della produzione complessiva, viene venduta nel resto della Toscana e all'estero.</p> <p>Sono molte le iniziative legate alla promozione della <i>Caciotta dolce</i>: il 25 aprile a Cutigliano è protagonista, insieme alla <i>Caciotta stagionata</i>, di una manifestazione paesana e, in agosto, partecipa alla "<i>Sagra di Mezza estate</i>". Nella frazione del Melo si svolge ogni anno la "<i>Festa dei pastori</i>".</p>	

Descrizione	Caciotta dolce	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Termizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso con spigolo convesso variabili
Peso	Kg	1,3÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Umida
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Avorio, o Paglierino chiaro (in funzione della stagionatura)
	Struttura	Morbida, Compatta, Elastica, Abbastanza umida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
	Intensità e Persistenza	Basse
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico fresco-Lattico cotto (in funzione della stagionatura), Erbaceo (erba o fieno)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e delicato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Grasso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Caciotta dolce
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola" che si consuma come antipasto o dessert, con la polenta o grigliato. Gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane toscano, con tipici salumi toscani
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Sono consigliati vini rossi locali, giovani
	Miele-Confetture	
	Pane	Pane "toscano"

Produzione		Caciotta dolce			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo semibrado, o Stalla a stabulazione semi-libera			

	Munte (n° e frequenza)	2/giorno
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Termizzato
	Aggiunte	
	Preparazione	Il latte viene immesso in caldaia, termizzato a 68 °C e lasciato in riposo a "maturare" per circa 40 minuti (fino al raggiungimento della temperatura di coagulazione) In caldaia viene aggiunto il caglio
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	36÷38 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Fino alle dimensioni di una <i>noce</i> La cagliata si lascia depositare sul fondo della caldaia e si lascia in sosta pochi minuti
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	Estratto il coagulo dalla caldaia si distribuisce manualmente negli stampi che vengono lasciati a sgocciolare per alcune ore, ribaltandoli alcune volte per eliminare il siero residuo e consolidare la forma La salatura avviene " <i>in salamoia</i> "
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ 20 giorni
	°C - UR%	Viene stagionato su assi di legno di pioppo, in ambienti freschi ed aerati