

Generalità		Casciotta di Urbino
Presentazione	<p>Casciotta di Urbino E' un formaggio a latte misto (ovino e vaccino), grasso, a pasta a pasta cruda, tipico dell'Urbinate. Si presenta in forma cilindrica con facce quasi piane e scalzo convesso, con crosta sottile, spesso trattata con prodotti cerosi lucidi, liscia, abbastanza tenera ed elastica. Ha pasta abbastanza morbida, abbastanza fondente in bocca, di colore bianco-paglierino, con possibili occhiature irregolari e rade. Presenta odore e aroma con riconoscimenti di lattico-cotto ed erbaceo. Il sapore è dolce, con venature lievemente acidule. Il prodotto è utilizzato principalmente "al taglio" come formaggio da tavola, oppure per rinforzare e arricchire i sapori e conferire morbidezza a piatti specialmente con uova e prosciutto come ingredienti. Per tradizione è servita semplicemente e risticamente con pane montanaro o comune, assieme a salumi (lardo, prosciutto, Ciauscolo, ...). Si può accompagnare ad un vino bianco, ad un buon rosato o ad un vino rosso fruttato, piacevole e serbevole. Vi si può anche abbinare un vino dolce, destinato al successivo dessert. Le Casciotte più apprezzate sono quelle prodotte a Urbania, Urbino, Sant'Angelo in Vado, Piobbico, Cagli e Fermignano.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO marzo 1982 DOP Reg. CE 1107/1996</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Marche
	Zona	Provincia di Pesaro-Urbino : intero territorio e, in particolare, nella zona del Montefeltro sono prodotte a Piandimeleto, San Leo, Sant'Agata Feltria, Macerata Feltria, Pennabilli, Carpegna, Talamello e Casteldelci (quest'ultima tanto eccellente quanto introvabile).
Allevamento	Tipo	Stalla o allevamento
	Alimentazione	
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Formaggio Casciotta d'Urbino DOP Via A. Manzoni, 25 - 61049 Urbania (PU) tel: (+39) 0721/87981 fax: (+39) 0721/87981 email: info@casciottadiurbino.it web: www.casciottadiurbino.it</p>	
Storia	<p>La preparazione della casciotta avviene nelle campagne del Pesarese oggi come ieri, secondo l'usanza che affida alla donna il compito della preparazione del formaggio, come all'uomo viene da sempre affidato il compito di macinare il grano. Sulla base di una immemorabile tradizione il latte appena munto, veniva posto in recipienti di terracotta e poi filtrato su di un setaccio di cotone a maglia rada.</p> <p>Nel contempo veniva preparato il caglio o presame stemperando in acqua tiepida una piccola parte del latte. L'operazione di preparazione del <i>quaio</i> (caglio) coinvolgeva, per lo più, solamente le componenti femminili del nucleo familiare. Era la persona femminile più anziana, la nonna, che prendeva l'intestino di un agnello (10-20 kg), e, dopo opportuno e accurato lavaggio, a mo' di salame, lo riempiva con del latte e posto a maturazione per 10-12 mesi. A tale periodo il <i>quaio</i> assumeva la consistenza tipica del formaggio. Nei poderi di un tempo i coloni usavano allevare una decina di pecore e qualche vacca da latte e, con la produzione di latte eccedente il consumo familiare, preparavano questo caratteristico formaggio.</p> <p>La fama di questo formaggio è molto dovuta a Michelangelo Buonarroti che ne consumava insieme ai suoi amici e collaboratori una discreta quantità. Per consolidare inoltre la costante presenza nella sua tavola della casciotta d'Urbino, l'Artista promosse l'accordo con i suoi referenti di Casteldurante per acquistare dei poderi in quelle terre del Ducato d'Urbino. Abitando l'Amatori con Michelangelo, è presumibile affermare che anche il Maestro godesse di questo cibo, che poi, più volte in futuro, la vedova dell'Amatori, Cornelia, avrà premura di inviargli a Roma.</p> <p>La Casciotta figura anche tra le primizie che l'Arciprete di Mercatello fa avere al Duca d'Urbino. A Firenze, nell'Archivio di Stato, esiste un documento infatti, datato 29 ottobre 1590, che descrive l'invio da parte dell'arciprete di Mercatello al Duca di quattro formaggi dei nostri guaimi.</p> <p>Anche Costanzo Felici, quando volle inviare all'amico Ulisse Aldrovandi insigne naturalista bolognese, una specialità del posto, gliene mandò, a dimostrazione della considerazione prestata dai durantini nei confronti del formaggio, sia esso fresco o stagionato. Lo sappiamo da una lettera che il Felici gli scrisse da Piobbico il 29-2-1570, da dove la sua comare manda <i>una mano di formaio</i> all'illustre botanico bolognese.</p> <p>Anche in occasione del pranzo offerto nel 1621 in occasione della venuta dei novelli sposi Federico Ubaldo Della Rovere e Claudia de' Medici, nella lista del donativo mangiativo fatto dalla Comunità di Casteldurante al Duca, figura "... <i>formaggio vecchio del Montefeltro n.ro 79</i>".</p> <p>Ancora nel 1761 è il Cardinale Ganganelli, futuro Papa Clemente XIV, che da Roma ringrazia con una lettera l'Abate Antonio Tocci di Cagli per avergli inviato squisite casciotte.</p>	
Descrizione		Casciotta di Urbino
Classificazione	Categoria	DOP

	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Misto (Pecora-Vacca)
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Leggermente convesse Ø 12 ÷ 16
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 5 ÷ 7
Peso	Kg	0,8 ÷ 1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Trattata con prodotti cerosi, NON EDIBILE
	Aspetto	Liscia, Compatta
	Colore	Giallo paglierino chiaro (al termine della maturazione)
	Spessore	Sottile (1 mm)
	Consistenza	Morbida ed elastica, diventa un po' più rigida a fine maturazione.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino
	Struttura	Compatta, molle, abbastanza cedevole, poco elastica.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Lieve Irregolare Fine, Irregolare Rada
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso
	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	La sua breve stagionatura evidenzia particolarmente la componente aromatica del latte cotto, unita, specialmente nelle produzioni primaverili, a sentori vegetali riferibili all'erba fresca di cui si alimentano le pecore.
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione; con una leggerissima vena acidula
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, globosa, abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 45%

Utilizzo		Casciotta di Urbino
Utilizzo	In tavola	Il prodotto è utilizzato come formaggio da tavola. Per tradizione, viene servita con pane montanaro o comune, accompagnato a fave, uova, salumi, lardo, prosciutto, " <i>Ciauscolo</i> ", o con fette di polenta abbrustolita che ne esalta il sapore. Se è fresca è più indicata nelle mantecature e nelle salse; se è più matura entra bene nelle farciture e nei ripieni.
	In cucina	Se è fresca è indicata nelle mantecature e nelle salse; Più matura entra bene nelle farciture e nei ripieni.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi, rosati o rossi, giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, poco aromatici e poco persistenti (<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi, Bianchetto del Metauro, Trebbiano, Rosso Conero, Sangiovese di Romagna, ...</i>). Vi si può anche abbinare un vino dolce, destinato al successivo dessert.
	Miele / Confetture	Confetture, marmellate, miele
	Frutta	Fichi caramellati
	Verdure	Crude, in insalata (<i>Radicchio, Insalata, Finocchio, Pomodoro, ...</i>), o grigliate (<i>Zucchine, Melanzane, Insalata belga, ...</i>) condite con emulsioni di olio extra vergine d'oliva e Casciotta.
	Pane	Preferibilmente rustico, montanaro, integrale.

Produzione		Casciotta di Urbino			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	20÷30	70÷80		
	Provenienza	Da pastori, contadini, allevatori, coltivatori diretti; privati, soci, imprenditori agricoli, cooperative.			
	Munte	Due munte giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Fermenti lattici naturali			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	≅ 35 °C			
	Tempo	20÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido e/o in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	"Nocciola", seguito da riposo della cagliata sotto siero. Segue l'eliminazione del siero dalla caldaia			
Formatura		In stampi di plastica bucherellati per far uscire il siero (una volta erano di terracotta, di legno, o di vimini).			
Trattamenti forma	Stufatura				
	Pressatura	Delicata, con le mani sovrapposte e con un lento movimento rotatorio per facilitare il raggiungimento della forma tondeggiante del prodotto (a "scodella")			
	Salatura	A secco, o alternando la salamoia alla salatura a secco.			

Stagionatura	Tempo minimo	20÷30 giorni
	°C – UR %	10 ÷ 14 °C, con umidità di 80 ÷ 90%, in relazione alle dimensioni della forma In presenza di leggera ventilazione per favorire l'asciugatura.
	Cura forma	La formazione di muffa sulla crosta è segno di naturalità del prodotto; Per evitare l'insorgenza di muffe sulla crosta, una parte della produzione viene specificatamente rivestita con cera trasparente e lucida.
Marchiatura	Il formaggio deve recare, apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno previsto dal Disciplinare, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.	
Nota	Le forme di Casciotta di Urbino (non marchiate) possono essere utilizzate, dopo la stagionatura, per produrre il Formaggio di Fossa DOP a latte misto.	

μπ