

Generalità		Caciotta misto pecora	
<b>Presentazione</b>	<b>Caciotta misto pecora</b> Formaggio grasso, fresco o semistagionato, a pasta cruda, molle, prodotto con latte misto vaccino-ovino (~ 20%) intero e pastorizzato, a coagulazione presamica e stagionatura ≥ 30 giorni. Ha forma cilindrica, di misure variabili, con facce piane di diametro 14÷18 cm, scalzo leggermente convesso di 6÷7 cm, peso di 1,3÷1,9 Kg; la crosta è leggermente rugosa (segni delle fuscelle), sottilissima, elastica, di colore giallo paglierino chiaro; la pasta è compatta, di colore bianco o giallo paglierino, morbida ed elastica. Il sapore è delicato, dolce, poco salato e fresco; ha valori olfattivi di livello basso, di tipo lattico fresco. È un formaggio "da tavola" che va consumato crudo, come stuzzichino, per la preparazione di antipasti o di secondi piatti. Si abbina prevalentemente a vini bianchi, maturi, morbidi, poco caldi e abbastanza freschi ( <i>Trebbiano, Verduzzo, Soave,...</i> ), ma anche a rosati o rossi, giovani, di poco corpo, con tannini bassi ( <i>Bardolino Chiaretto, Bardolino Rosso, Marzemino, Lambrusco di Sorbara, ...</i> )		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Veneto</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Veneto	
	<b>Province-Zona</b>	Area compresa tra i fiumi Po e Adige: Provincia di <b>Padova</b> : parte sud della provincia Provincia di <b>Rovigo</b> : parte ovest della provincia Provincia di <b>Venezia</b> : territorio del comune di Pegolotte di Cona	
	<b>Tipologie</b>	n.a.	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla (vacche), Pascolo in allevamento semi-estensivo (pecore) Vacche di razze varie stanziate nel territorio e pecore di razza prevalente <i>Massese</i>	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze vegetali fresche o affienate provenienti dal territorio	
<b>Storia</b>	<p><i>"In Veneto l'allevamento degli ovi-caprini vanta una lunga storia e trova le sue origini nelle peculiari caratteristiche geografi che e ambientali del quadrante Nord-Adriatico. La parte della Pianura Padana estesa tra il golfo Adriatico e le Alpi è infatti particolarmente ricca di tutte le specifiche risorse indispensabili per un florido mantenimento delle greggi di bestiame minuto. [...]".</i> (Jacopo Bonetto, in "L'allevamento ovi-caprino nel Veneto").</p> <p>Rispetto alla lunga storia dell'allevamento ovino la produzione del formaggio "Caciotta misto pecora" è però recentissima. Infatti è stato introdotto nel Veneto all'inizio del secolo scorso da pastori emiliani che conducevano le greggi a svernare lungo gli argini dell'Adige e del Po. Tra la fine degli anni '70 ed i primi anni '80 gli stessi allevatori hanno dato vita a caseifici che tuttora continuano a produrre tale formaggio secondo regole tradizionali.</p> <p>È reperibile durante tutto l'anno presso le piccola e grande distribuzione, in gran parte del territorio veneto.</p>		

Descrizione		Caciotta misto pecora	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Misto (vaccino ≥ 80%; ovino ≤ 20%)	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Pastorizzato	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>	n.a.	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco o Semistagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	

	<b>Facce</b>	Piane
	<b>Diametro (cm)</b>	ø 14÷18
	<b>Scalzo</b>	Leggermente convesso
	<b>Dimensioni (cm)</b>	6÷7
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,3÷1,9
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Leggermente rugosa (segni delle fuscelle di plastica)
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro
	<b>Spessore</b>	Sottilissima
	<b>Consistenza</b>	Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Compatta, Morbida, Elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.a.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.d.
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Delicato, Dolce, Poco salato, Leggermente acidulo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Leggermente adesiva, Mediamente solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciotta misto pecora</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	É un formaggio "da tavola" che va consumato crudo, come stuzzichino, per la preparazione di antipasti o di secondi piatti
	<b>In cucina</b>	n.a.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina prevalentemente a vini bianchi, maturi, morbidi, poco caldi e abbastanza freschi ( <i>Trebbiano, Verduzzo, Soave,...</i> ), ma anche a rosati o rossi, giovani, di poco corpo, con tannini bassi ( <i>Bardolino Chiaretto, Bardolino Rosso, Marzemino, Lambrusco di Sorbara, ...</i> )

Produzione		Caciotta misto pecora			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≥ 80	≤ 20		
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-estensivo			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici liofilizzati (diluiti in latte)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Dopo la pastorizzazione il latte, assieme ai fermenti lattici, viene riscaldato fino alla temperatura di coagulazione alla quale viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	35÷37 °C			
	Tempo	~20 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere (diluita in latte)			
Rottura coagulo	Dimensione	Dopo aver ottenuto un coagulo tenero si procede alla lenta e delicata rottura della cagliata, fino alla dimensione di una <i>noce</i> La massa viene lasciata riposare per 15÷20 minuti per consentire la separazione del coagulo dal siero			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Stufatura, Salatura, ...	Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e messo negli stampi Le forme, mantenute negli stampi, subiscono una stufatura di 1÷2 ore, alla temperatura di 36÷38 °C per favorire l'espulsione del siero residuo e per attivare le reazioni enzimatiche dei batteri lattici Estrate dagli stampi, le forme vengono salate "a secco" e avviate alla maturazione/stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	20 giorni (maturazione) ≥ 30 giorni (stagionatura)			
	°C - UR%	In ambiente mantenuto a 10÷12 °C con umidità relativa del 70% circa Durante la maturazione/stagionatura le forme vengono lavate una o due volte			