

Generalità		Caciotta vaccina al caglio vegetale
Presentazione	<b>Caciotta vaccina al caglio vegetale</b> Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, prodotto in provincia di Rimini, zone limitrofe alle Marche (Montefeltro). Forma cilindrica, facce piane, crosta morbida, di colore giallo paglierino. Pasta compatta con rare occhiature. Sapore pieno, pastoso, con sentore di fermenti lattici vivi. Nasce in un territorio dove la natura mette a disposizione dell'uomo erbe particolari che si sono rivelate utili per le proprie necessità. Una volta i pastori non disponendo del caglio animale, usavano raccogliere i fiori di alcune piante con proprietà coagulanti (cardo e carciofo). Da queste tradizioni torna a noi un formaggio che oggi si inserisce tra i prodotti vegetariani. E' un ottimo formaggio "da tavola", accompagnato da pane casereccio e abbinato a vini rossi, di poco corpo e di bassa-media gradazione alcolica.	
Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia Romagna
	Province-Zona	Provincia di Rimini: zone limitrofe alle Marche (Montefeltro)
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo estensivo. Vacche di razze miste
	Alimentazione	Foraggi, miscele di cereali e leguminose
Storia	L'utilizzo del caglio vegetale nella produzione lattiero-casearia è comprovato dalla tradizione orale. La pianta del carciofo o del cardo - dai cui fiori si ricava il caglio vegetale - era detta "Erba cacia" - erba del cacio, ed era utilizzata da quasi tutti i pastori del territorio collinare. Il formaggio ottenuto con il caglio vegetale pare abbia una maggiore digeribilità rispetto a quello preparato con caglio animale. Recenti studi hanno infatti messo in relazione questa caratteristica con una più spinta azione proteolitica ad opera degli enzimi vegetali durante la fase di stagionatura.	

Descrizione		Caciotta vaccina al caglio vegetale
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (talvolta deformato)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø molto variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso Molto variabile
Peso	Kg	0,7 ÷ 2
Aspetto esterno	Tipo	Pulita.

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia, Compatta
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Da morbida a dura con il protrarsi della stagionatura.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio o paglierino, in funzione della stagionatura
	<b>Struttura</b>	Semidura, Compatta
	<b>Occhiatura</b>	Rada
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Irregolare Irregolare Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità,</b>	Da bassa a media, in funzione della stagionatura
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Fermenti lattici vivi, lattico cotto, burro, eventuale vegetale.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico e gradevole. É possibile qualche nota amara.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Mai piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Leggermente adesiva, poco solubile. Con il protrarsi della stagionatura perde adesività e diventa mediamente solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciotta vaccina al caglio vegetale</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	E' un ottimo formaggio da tavola accompagnato da pane casereccio.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini rossi, di poco corpo e di bassa-media gradazione alcolica
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	Mela, pera.
	<b>Verdure</b>	Si accosta a verdure di stagione, crude o cotte, in insalata.
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Caciotta vaccina al caglio vegetale</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo			
	<b>Munte</b>				
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			

	<b>Aggiunte</b>	
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	n.d.
	<b>Tempo</b>	~40 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vegetale <i>Gli stimmi dei fiori del carciofo o del cardo vengono strofinati in un po' di acqua tiepida e lasciati in ammollo. Il tutto si filtra nel latte appena munto già riscaldato, girato con movimenti lenti e regolari.</i>
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Effettuata a mano, o con attrezzi manuali, a "chicco di riso". La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	Estrazione a mano nelle fascere e successiva pressatura con le palme delle mani per far spurgare il siero. Salatura "a secco" mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di 2 giorni.	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	2 ÷ 6 mesi.
	<b>°C - UR%</b>	In locali freschi e ventilati.
<b>NOTA</b>	La scheda di riconoscimento come PAT è in comune con l'analoga della Regione Marche.	

μπ

