

Generalità		Cascio pecorino lievito
Presentazione	Cascio pecorino lievito Prodotto nell'entroterra riminese, ha un'occhiatura molto accentuata, da sembrare quasi lievitato, da cui il nome di " cascio lievito ". Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta semidura. Forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse di \varnothing 14÷20 cm; scalzo convesso di 6÷10 cm; peso di ~1,5 Kg. La crosta è naturale, compatta, liscia, giallastra e sottile. La pasta è morbida, di colore bianco o avorio, semidura, compatta, abbastanza elastica, untuosa. Occhiatura presente, irregolare, di media grandezza, uniformemente distribuita. Odore e aroma di lattico cotto, burro, con intensità e persistenza medio basse. Il sapore è armonico e gradevole. Si contraddistingue per l'utilizzo di latte crudo e per l'impiego di attrezzi manuali e di caldaie in rame stagnato. Si consuma dopo circa 20÷30 giorni di stagionatura.	
Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia Romagna
	Province-Zona	Provincia di Rimini : territori confinanti con le Marche (Montefeltro)
	Tipologie	Conosciuto anche come: Pecorino fresco a latte crudo.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.
	Alimentazione	n.d.
Storia	Il formaggio (<i>lo cascio</i>) fatto in casa è un prodotto alimentare da sempre presente nelle tavole delle nostre campagne, la cui produzione era fatta tradizionalmente dalle donne di casa. Ancora oggi, donne di una certa età ricordano ed attuano la lavorazione meticolosa dello "cascio lievito" tenendo particolarmente conto che " <i>più è lievito più è buono</i> ". Si ricorda anche che nel rapporto di mezzadria che ha caratterizzato le nostre campagne, " <i>lu padrò</i> " riceveva buona parte della produzione del formaggio mentre ai mezzadri rimaneva la ricotta che veniva prevalentemente consumata in casa.	

Descrizione		Cascio pecorino lievito
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o leggermente convesse \varnothing 14-20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 6÷10
Peso	Kg	~ 1,5
Aspetto esterno	Tipo	Pulita

(Crosta)	Aspetto	Compatta, liscia
	Colore	Giallastra
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o avorio
	Struttura	Abbastanza dura, compatta, abbastanza elastica, untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Irregolare Di media grandezza Uniformemente distribuita
Odore / Aroma	Intensità,	Medio bassa
	Persistenza	Bassa.
	Riconoscimenti	Lattico cotto, burro
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevole.
Sensazioni Trigeminali		Assenti
Struttura (in bocca)		Globosa, poco solubile, leggermente adesiva.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Cascio pecorino lievito
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, utilizzato frequentemente come antipasto
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini rossi di medio corpo, di buona gradazione alcolica
	Miele / Confetture	Si accosta frequentemente a marmellate e miele
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane casereccio croccante

Produzione		Cascio pecorino lievito			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				

Coagulazione	Temperatura	35 °C
	Tempo	~ 30 minuti
	Tipo di caglio	In pasta, di Agnello o Capretto, sciolto in acqua tiepida e filtrato
Rottura coagulo	Dimensione	A "nocciola" o a "grano di mais", effettuata a mano, o con attrezzi manuali. La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	<p>La cagliata viene estratta a mano negli appositi stampi e successivamente pressata con le mani per far spurgare il siero.</p> <p>Ogni singola forma si "scotta" con il siero della ricotta opportunamente riscaldato.</p> <p>Salatura "a secco". Le forme vengono tenute sotto sale per uno o due giorni.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	20÷30 giorni
	°C - UR%	In cella frigorifera ad umidità e temperature controllate.
	Cura delle forme	Le forme vengono rigirate giornalmente e lavate, a giorni alterni, con acqua e siero.
NOTA	La scheda di riconoscimento come PAT è in comune con l'analoga della Regione Marche.	

μτ

