

Generalità	Casciotta di Urbino	
Presentazione	<p>Casciotta di Urbino Formaggio fresco (maturazione di 15÷30 gg), a pasta cruda, grasso, tipico dell'Urbinate e prodotto nell'areale definito dal Disciplinare. Si ottiene da latte misto, intero, crudo o pastorizzato: ovino in misura variabile fra il 70÷80 % e vaccino per il restante 30÷20 %, provenienti da allevamenti ubicati nell'areale. Nel Disciplinare è stata eliminata la dicitura "a pasta semicotta" perché tale classificazione non appare più appropriata tenuto conto che la «Casciotta d'Urbino» non ha le caratteristiche per essere definita tale secondo quanto stabilito dalle classificazioni maggiormente utilizzate; nel corso degli anni la presenza di tale definizione ha infatti creato diversi problemi in fase di controllo così l'eliminazione di questo termine corregge un'imprecisione del disciplinare vigente e non modifica la specificità e le caratteristiche del prodotto.</p> <p>All'atto della sua immissione al consumo la «Casciotta d'Urbino D.O.P.» si presenta con forma cilindrica, facce piane o leggermente convesse di diametro 12÷16 cm, spigolo sensibilmente arrotondato, scalzo basso di 5÷9 cm, peso variabile di 800÷1200 g in relazione alle dimensioni della forma; crosta sottile con spessore di circa 1 mm, non edibile - spesso trattata con prodotti cerosi consentiti a norma delle vigenti disposizioni -, liscia, abbastanza tenera ed elastica, di colore paglierino ad avvenuta maturazione; pasta tenera e friabile, al taglio di colore, bianco-paglierino, con occhiatura rada e irregolare; odore/aroma di intensità e persistenza medie, con riconoscimenti di lattico cotto ed di erbaceo; sapore tendenzialmente dolce con venature acidule, caratteristico delle particolari procedure di produzione; grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45 %.</p> <p>Il prodotto è utilizzato principalmente "al taglio" come formaggio da tavola, oppure per rinforzare e arricchire i sapori e conferire morbidezza a molti piatti della regione. Per tradizione è servita semplicemente e rusticamente con pane montanaro o comune, assieme a salumi (lardo, prosciutto, Ciauscolo, ...). Si accompagna a vini bianchi, rosati o rossi, giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, poco aromatici e mediamente persistenti (<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi, Bianchetto del Metauro, Trebbiano, Rosso Conero, Sangiovese di Romagna, ...</i>)</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO marzo 1982 DOP Reg. CE 1107/1996</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Marche, Emilia Romagna
	Zona	<p>Regione Marche Provincia di Pesaro-Urbino: intero territorio della provincia</p> <p>Regione Emilia Romagna Provincia di Rimini: comuni di Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Casteldelci, Maiolo, San Leo e Pennabilli</p> <p>La zona geografica di produzione non è cambiata, ma alcuni comuni che al momento della registrazione della denominazione facevano parte della provincia di Pesaro e Urbino appartengono ora alla provincia di Rimini.</p> <p>Sono rinomate le produzioni nella zona del Montefeltro: a Piandimeleto, San Leo, Sant'Agata Feltria, Macerata Feltria, Pennabilli, Carpegna, Talamello e Casteldelci (quest'ultima tanto eccellente quanto introvabile)</p>
Allevamento	Tipo	<p>Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo</p> <p>Le razze ovine utilizzate sono: <i>Sarda, Sopravvissana, Gentile di Puglia, Merinos, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese, Pinzirita, Delle Langhe, Lacaune, Assaf</i>, e loro relative meticce. L'introduzione delle tre ultime razze trova giustificazione nel loro adattamento anche alla stabulazione semifissa. Infatti, da una decina d'anni, gli allevamenti subiscono continui e dannosi attacchi da parte di lupi che imperversano nella provincia anche nelle ore diurne: gli allevatori sono quindi costretti a ridurre i periodi di pascolamento e a prediligere quelle razze che si adattano meglio anche ad eventuali soggiorni in stalla</p> <p>Le razze bovine sono <i>la Frisone Italiana, la Bruna Italiana, la Pezzata Rossa, la Jersey</i> e loro relative meticce</p>
	Alimentazione	<p>L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati; deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta e alle manze oltre i 7 mesi di età.</p> <p>Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio della zona geografica di produzione.</p> <p>I foraggi ammessi sono: foraggi freschi da prati stabili o avvicendati, essenze foraggere, fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere, paglie di cereali, insilati, trinciati, fieni silo.</p> <p>I mangimi ammessi sono: cereali e loro derivati, pastoni di mais, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici, foraggi secchi, derivati dell'industria dello zucchero tra i quali melasso e/o derivati solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti, pari ad un valore massimo del 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera.</p> <p>Sono inoltre ammessi: semi di leguminose e carrube essiccate e relativi derivati, grassi, sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione ed additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che, per antiossidanti ed aromatizzanti, sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. È ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscelate».</p>

		I foraggi per entrambe le tipologie di allevamento non provengono interamente dall'areale geografico perché, a causa del progressivo abbandono dell'attività agricola e delle condizioni geo-pedoclimatiche, non è in grado, né potrà esserlo in futuro, di soddisfare l'intero fabbisogno alimentare degli allevamenti. Non essendoci la possibilità di sostituirli con altri foraggi di ottima qualità in zona, è pertanto necessario consentire l'impiego di foraggi, concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori dell'areale di produzione.
Organismi di tutela	Consorzio per la Tutela del Formaggio Casciotta d'Urbino DOP Via A. Manzoni, 25 - 61049 Urbina (PU) tel: (+39) 0721/87981 fax: (+39) 0721/87981 email: info@casciottadiurbino.it web: www.casciottadiurbino.it	
Storia	<p>La preparazione della cascotta 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</p> <p>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. 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 lo metteva a maturare per 10-12 mesi fino a che il <i>quaio</i> (caglio) 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>Il legame geografico della Casciotta d'Urbino discende dalle particolari condizioni climatiche e pedologiche e dall'allevamento, che viene attuato prevalentemente con lo sfruttamento di pascoli del territorio. L'uso razionale di pascoli molto degradati o degradabili impedisce l'eccessivo sfruttamento e migliora le caratteristiche dei pascoli garantendo un maggiore equilibrio agro-silvopastorale. A ciò contribuisce l'estensivizzazione delle produzioni vegetali che, oltre a garantire la cura dei terreni agricoli e forestali, ne caratterizza la composizione che conferisce al latte e poi al formaggio profumo e sapore caratteristici. Per i fattori umani, si sottolinea la storica presenza e diffusione del formaggio nella zona circoscritta dato che gli allevamenti stanziali di ovini e bovini sono presenti già dal 1500 quando i duchi di Montefeltro e della Rovere avviano una politica che li favorisce, per ostacolare la transumanza nei propri territori. Il formaggio è storicamente presente nell'area delimitata, come è attestato da numerose testimonianze risalenti all'epoca rinascimentale. La specificità del prodotto si sostanzia nelle sue dimensioni, peso e scalzo, fortemente correlati anche all'utilizzo di forme di terracotta e maiolica con fondo chiuso convesso e un piccolo foro per lo spurgo del siero, tipiche della zona di Urbina</p> <p>La fama di questo formaggio è molto dovuta a Michelangelo Buonarroti che ne consumava una discreta quantità insieme ai suoi amici e collaboratori. Per consolidare inoltre la costante presenza nella sua tavola della Casciotta, l'artista promosse l'accordo con i suoi referenti di Casteldurante (antico nome di Urbino) per acquistare dei poderi in quelle terre del Ducato. Abitando l'Amatori con Michelangelo, è presumibile affermare che anche il Maestro godesse di questo cibo che poi più volte Cornelia, la vedova dell'Amatori, si premurava 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, datato 29 ottobre 1590, che descrive l'invio al Duca da parte dell'arciprete di Mercatello di <i>quattro dei nostri formaggi</i></p> <p>Anche Costanzo Felici, quando volle inviare all'amico Ulisse Aldrovandi, insigne naturalista bolognese, una specialità del posto a dimostrazione della considerazione prestata nei confronti del formaggio dai Durantini (abitanti di Urbino, dall'antico suo nome di Casteldurante, oggi Urbaniesi) gliene mandò "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 <i>donativo mangiativo</i> 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	Intero, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo

	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o Leggermente convesse ø 12 ÷ 16
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto, con spigolo molto arrotondato 5 ÷ 9
Peso	Kg	0,8 ÷ 1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata con prodotti cerosi, NON EDIBILE
	Aspetto	Liscia, Compatta
	Colore	Giallo paglierino (al termine della maturazione)
	Spessore	Sottile (1 mm)
	Consistenza	Tenera ed elastica, diventa un po' più rigida a maturazione più avanzata
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino
	Struttura	Tenera e friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Lieve Irregolare Fine, Irregolare Rada
	Intensità	Media
Odore / Aroma	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 lattifere
	Retrogusto	n.a.
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, globosa, non adesiva, 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, "Ciauscolo", o con fette di polenta abbrustolita che ne esalta il sapore.
	In cucina	Se è fresca è indicata nelle mantecature e nelle salse, Se più matura entra bene nelle farciture e nei ripieni a cui conferisce morbidezza

Abbinamenti	Vino	Vini bianchi, rosati o rossi, giovani, di medio corpo, abbastanza caldi, secchi, poco aromatici e mediamente persistenti (<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi, Bianchetto del Metauro, Trebbiano, Rosso Conero, Sangiovese di Romagna, ...</i>)
	Miele / Confetture	Confetture, marmellate, miele
	Frutta	Fichi caramellati
	Verdure	Crude in insalata (Radicchio, Insalata, Finocchio, Pomodoro, ...), o grigliate (Zucchine, Melanzane, Insalata belga, ...) condite con emulsioni di olio extra vergine d'oliva
	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	30÷20	70÷80			
	Provenienza	Stalla, Pascolo				
	Munte	Per consentire la possibilità di utilizzo di sistemi automatici di mungitura è stato eliminato il riferimento alle due mungiture giornaliere				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato				
	Aggiunte	Fermenti lattici				
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 idonei per favorire lo spurgo del siero				
Trattamenti forma	Stufatura	n.a.				
	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 in salamoia				
Stagionatura	Tempo minimo	15÷30 giorni				
	°C – UR %	In ambienti a temperatura di 8 ÷ 14 °C, con umidità di 80 ÷ 90%, in relazione alle dimensioni della forma				
	Cura forma	Per evitare l'insorgenza di muffe la crosta viene rivestita con trattata con prodotti cerosi consentiti a norma delle vigenti disposizioni (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					
Commercializzazione	La «Casciotta d'Urbino» DOP è immessa al consumo in forme intere o porzionate, anche sotto vuoto Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono un'etichetta informativa posta su una delle due facce della forma. L'etichetta, oltre al logotipo del prodotto, reca a caratteri chiari e leggibili: il simbolo grafico comunitario con la relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della regolamentazione comunitaria), le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il nome «Casciotta d'Urbino», seguita, dall'espressione «Denominazione di Origine Protetta», o dalla sigla «DOP», il nome, la					

	<p>ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice. È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, o ragioni sociali, o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare. Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo</p>
Nota	<p>Le forme di Casciotta di Urbino, ma non marchiate, sono utilizzate, dopo la stagionatura, per produrre il Formaggio di Fossa DOP a latte misto</p>

μπ

