

Generalità		Casciotta di Urbino DOP	
Presentazione	<p>Casciotta di Urbino DOP</p> <p>E' un formaggio a latte misto (ovino e vaccino), grasso, a pasta a pasta cruda (però definita "semicotta" nel disciplinare), tipico dell'Urbinate.</p> <p>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.</p> <p>Ha pasta abbastanza morbida, abbastanza fondente in bocca, di colore bianco-paglierino, con possibili occhiature irregolari e rade.</p> <p>Presenta odore e aroma con riconoscimenti lattico-cotti ed erbacei. Il sapore è dolce, con venature lievemente acidule.</p> <p>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.</p> <p>Per tradizione è servita semplicemente e risticamente con pane montanaro o comune, assieme a salumi (lardo, prosciutto, Ciauscolo, ...).</p> <p>Si può accompagnare ad un vino bianco, ad un buon rosato o ad un vino rosso fruttato, piacevole e serbevole. Oppure vi si può abbinare un vino dolce, destinato al successivo dessert.</p>		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO DOP Reg. CE	marzo 1982 1107/96
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Marche	
	Zona	Provincia di Pesaro-Urbino: intero territorio;	
Allevamento	Tipo	Stalla o allevamento	
	Alimentazione		
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Formaggio Casciotta d'Urbino DOP</p> <p>Via A. Manzoni, 25 - 61049 Urbina (PU)</p> <p>tel: (+39) 0721/87981 fax: (+39) 0721/87981</p> <p>email: info@casciottadiurbino.it</p> <p>web: www.casciottadiurbino.it</p>		
Storia	<p>La fama è dovuta a Michelangelo Buonarroti che ne consumava insieme ai suoi amici e collaboratori una discreta quantità.</p> <p>Nei poderi di un tempo i coloni usavano allevare una decina di pecore e qualche vacca da latte e, con la produzione eccedente il consumo familiare, preparavano questo caratteristico formaggio.</p> <p>Le più apprezzate sono quelle prodotte a Urbina, Urbino, Sant'Angelo in Vado, Piobbico, Cagli e Fermignano.</p> <p>Nella zona del Montefeltro sono prodotte a Piandimeleto, San Leo, Sant'Agata Feltria, Macerata Feltria, Pennabilli, Carpegna, Talamello e Castel delci (quest'ultima tanto eccellente quanto introvabile).</p> <p>Le forme di Casciotta di Urbino (non marchiate) possono essere utilizzate, dopo la stagionatura, per produrre il Formaggio di Fossa DOP a latte misto.</p>		

Descrizione		Casciotta di Urbino DOP	
Classificazione	Tipo latte	Misto (ovino, vaccino)	
	Trattamento latte	Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Grasso %	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	

	Facce	Leggermente convesse
	Dimensioni (cm)	ø 12 ÷ 16
	Scalzo	Convesso
	Dimensioni (cm)	5 ÷ 7
Peso	Kg	0,8 ÷ 1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale, o trattata con cera trasparente e lucida (NON EDIBILE)
	Aspetto	Regolare, 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	Lieve
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine, Irregolare Rada
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso
	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	La sua giovane vita 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	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Tenera, globosa, abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 45%

Utilizzo		Casciotta di Urbino DOP
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. 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; se è 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 (Verdicchio dei Castelli di Jesi, Bianchetto del Metauro, Trebbiano, Rosso Conero, Sangiovese di Romagna, ...). Vi si può anche abbinare un vino dolce, destinato al successivo dessert.
	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 e Casciotta.
	Pane	Preferibilmente rustico, montanaro, integrale.

Produzione		Casciotta di Urbino DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	> 20	> 70		
	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	Temperatura	≅ 35 °C			
	Tempo	In 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	Per un periodo variabile da 20 a 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.			