

Generalità		Cacio di vacca bianca
Presentazione	Cacio di vacca bianca	
	È un formaggio a pasta morbida ottenuto da latte bovino intero e crudo, generalmente di razza Marchigiana o Podolica, prodotto in tutto il territorio della regione Abruzzo in quantità molto limitate destinate al consumo domestico, o a una commercializzazione locale. Ha forma cilindrica a facce piane di 12÷20 cm, scalzo di 7÷12 cm, peso di 0,800÷2 Kg. La superficie è di colore bianco quando è fresca, giallo paglierino se il formaggio viene fatto stagionare e ha un sapore più importante e deciso rispetto a quello delle caciotte prodotte da altre razze bovine da latte. Può presentare una notevole quantità di varianti nella tecnica di lavorazione a seconda delle abitudini locali. È prodotto durante l'allattamento dei vitelli quando la produzione di latte eccede le necessità del vitello e soprattutto con il latte prodotto al termine dello svezzamento. Un tempo la razza Marchigiana era allevata per la sua triplice attitudine: latte, carne e lavoro. Il latte veniva trasformato in maniera tradizionale in "caciotte" o "casciott" (in alcune zone anche chiamate "macciocco"), sia da consumo fresco che da stagionare.	
Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Abruzzo
	Province-Zona	Province di L'Aquila, Chieti, Pescara, Teramo : tutto il territorio della Regione
	Tipologie	Conosciuto anche come: Caciotta di vacca
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Bovine di razza Marchigiana, o Podolica
	Alimentazione	Con erba fresca o fieno in prevalenza della zona di produzione
Storia	Per avere la cognizione di quanto antica sia l'attività di pastorizia e la produzione dei formaggi in Abruzzo, basti citare quanto riportato nel libro " <i>Introiti ed esiti dell'Ospedale S. Salvatore dell'Aquila</i> " sul finire del 1600, dove l'utilizzo della carne vaccina e dei formaggi freschi si alterna alle simili e a volte omonime produzioni ovine. Di epoca più recente sono le citazioni nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo: <ul style="list-style-type: none"> - Antonio Di Pietrangelo, "<i>Proposta al Municipio di Stazione Climatica in Civitella del Tronto</i>", 1885. - Giuseppe Andrea Angeloni e Raffaele Quaranta, "<i>Relazione in atti dell'inchiesta Jacini</i>", 1885. - Teodoro Bonanni, "<i>Le industrie della provincia di Aquila</i>", 1888.. 	

Descrizione		Cacio di vacca bianca
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattam. latte	Intero, Crudo
	Temper.Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 12÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 7÷12
Peso	Kg	0,800÷2,0

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Evidenti le rigature dei canestri o delle fuscelle
	Colore	Bianco quando è fresco, tende al paglierino con la stagionatura
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Morbida ed elastica quando è fresco, più dura con la stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco latte a giallo paglierino
	Struttura	Morbida, compatta, abbastanza elastica
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	n.d. n.d. n.d.
Odore / Aroma	Intensità	Medio bassa. Più importante e deciso rispetto a quello delle caciotte prodotte da altre razze bovine da latte
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo, legato alle essenze presenti nelle erbe dei pascoli e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle vacche
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Morbida, Abbastanza Elastica, Globosa, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Cacio di vacca bianca
Utilizzo	In tavola	Viene consumato come formaggio da tavola, ottimo con pane casereccio
	In cucina	Può essere utilizzato come ingrediente di piatti tradizionali abruzzesi
Abbinamenti	Vino	Vini giovani
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Casereccio

Produzione		Cacio di vacca bianco			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo, Stalla Dalle bovine di razza Marchigiana o Podolica, con il latte eccedente l'allattamento			

	Munte	Una o due mungiture
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila.
	Preparazione	Il latte in caldaia viene filtrato per allontanare le eventuali impurità
Coagulazione	Temperatura	36÷38 °C
	Tipo di caglio	Di vitello, in polvere, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo (minuti)	20÷30 minuti.
Rottura coagulo	Dimensione	Verificata la consistenza della cagliata, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; dopo una breve sosta, si procede a un'ulteriore rottura della cagliata in frammenti della grandezza di una "nocciola". La massa viene fatta riposare per qualche minuto prima della cottura.
Cottura	Temperatura	40÷45 °C (semicottura)
	Tempo	Fino al raggiungimento della temperatura di cottura
	Azione	Alla fine del rialzo termico si lasciano depositare i granuli della cagliata sul fondo della caldaia e li si compatta con le mani.
Formatura		Si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestri (o fuscelle) che conferiscono al formaggio la tipica scolpitura superficiale. Le fuscelle vengono poggiate su un tavolo inclinato (tavolo spersorio) per favorire l'allontanamento del siero che può essere recuperato in un contenitore per essere utilizzato come siero-innesto in una lavorazione successiva. Si procede a una leggera pressatura manuale delle fuscelle e, dopo ~30 minuti, si opera un primo capovolgimento delle stesse, seguito da un secondo dopo ulteriori 30 minuti.
Trattamenti forma	Salatura	Senza togliere la forma dalla fucella se ne effettua la salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, rivoltando la forma nel canestro dopo circa 30 minuti e procedendo alla salatura dell'altra faccia della stessa. Si lascia riposare la forma all'interno della fucella per circa 12 ore. La forma viene infine estratta dalla fucella, lavata e posta ad asciugare.
Stagionatura	Tempo	1÷6 mesi, su assi di legno. Le forme destinate al consumo "fresco" (~30 giorni) vengono "incerate" (cfr. "Nota").
	°C - UR%	In locali freschi e ventilati. L'ambiente ha una notevole influenza sul processo di stagionatura. È caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. I locali possono essere anche locali naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattoni. Può coincidere con il locale di lavorazione.
Nota	"Forma incerata" Il termine "forma incerata" viene tradizionalmente riferito alle caciotte fresche. Deriva dal fatto che la caciotta fresca, dopo la salatura a secco, viene stagionata in cella di stagionatura per diversi giorni (una settimana circa) ed assume, per questo, un aspetto giallastro e lucido. Da qui il termine tradizionale di "CACIOTTA INCERATA".	