

Generalità		Caciotta vaccina frentana	
Presentazione	<p>Caciotta vaccina frentana</p> <p>La caciotta vaccina frentana (formaggio di vacca, in dialetto locale "casce d' vacc") è prodotta in zone di pianura e medio collinari del territorio frentano e del medio vastese. È un formaggio semicotto, a pasta semidura ottenuto da latte di vacca intero e crudo, da razze Bruna alpina, Pezzata Rossa, Pezzata Nera o incroci delle stesse. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro di 12÷20 cm, scalzo 7÷12 cm, peso 0,5÷0,8 Kg. Presenta una crosta sottile, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori, di colore bianco porcellanato quando è fresca o giallo paglierino se il formaggio viene fatto stagionare. L'interno ha una pasta compatta con scarsa occhiatura, morbido-elastica quando è fresca, più dura con l'aumentare della stagionatura. L'aroma è legato alle essenze presenti nelle erbe dei pascoli e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione dei bovini. Ha sapore tipico, rumorosità e sensazione di gommosità alla masticazione specie nei primi periodi successivi alla produzione. La produzione prevede due lavorazioni al giorno in concomitanza con ogni mungitura. Non contiene additivi. Famoso il mercato di Lanciano, dove il prodotto viene venduto direttamente dai produttori.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Abruzzo	
	Province-Zona	Provincia di Chieti : zone di pianura e medio collinari del territorio frentano e del medio vastese	
	Tipologie	Conosciuto anche come: Casce d' vac, Formaggio di vacca	
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Vacche di razza Bruna alpina, Pezzata Rossa, Pezzata Nera, o incroci delle stesse	
	Alimentazione	Con erba fresca o fieno in prevalenza della zona di produzione	
Storia	<p>I Frentani erano un antico popolo italico di lingua osca, insediato sulla regione costiera adriatica centrale, tra le foci dei fiumi Sangro e Biferno, strettamente affine ai Sanniti, negli attuali Abruzzo sud-orientale e nel basso Molise. Entrati in conflitto con la Repubblica romana alla fine del IV secolo a.C., furono presto indotti dall'evidente supremazia dell'esercito romano a unirsi in alleanza con Roma, accettando una condizione di chiara subordinazione.</p> <p>L'etnonimo "Frentani" non è di origine osco-umbra, ed è quindi stato assunto sul posto dal popolo al momento dell'insediamento. Frentani, deriva da <i>Frentrum</i>, il nome locale della loro capitale. <i>Frenum</i> è anche il nome antico del fiume Fortore, che in seguito segnò i confini meridionali della regione.</p> <p>L'economia dei Frentani era basata sulle risorse primarie offerte dal territorio, come la pastorizia transumante e l'agricoltura, ma non era estranea ai commerci coi naviganti greci che attraversavano l'Adriatico. La produzione di questo formaggio ha un'antica tradizione: un tempo si utilizzava latte crudo proveniente da vacche Podoliche (impiegate in passato per i lavori agricoli), ma oggi viene usato latte crudo proveniente da razze da latte diverse (Bruna, Pezzata rossa e Frisona), però con la stessa tecnica di produzione. Nel passato, in forme più grandi, era usato come formaggio da grattugia e per preparare i cosiddetti "<i>fiadoni</i>", tipici prodotti legati alle festività pasquali.</p>		

Descrizione		Caciotta vaccina frentana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	Intero, Crudo	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria	Aspetto	Cilindrica	

forma	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 12÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 7÷12
Peso	Kg	0,5÷0,8 In passato veniva prodotto in pezzature più grandi (fino a 2 Kg), destinate alla stagionatura.
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	Compatta, morbida quando è fresca, con la stagionatura si indurisce
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Scarsa n.d. Fine, Regolarmente distribuita
	Intensità	Medio bassa.
Odore / Aroma	Persistenza	Bassa
	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		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, elastica, con rumorosità e sensazione di gommosità alla masticazione, specie nei primi periodi successivi alla produzione. Quando diventa "incerata" (dopo circa 15 giorni di maturazione) diventa più morbida e più gradevole alla masticazione.
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Caciotta vaccina frentana
Utilizzo	In tavola	Ottima da tavola con pane e verdure fresche se giovane, con verdure cotte se invecchiata. Dopo 15÷20 giorni di stagionatura, quando la superficie esterna è cerata, può essere arrostito.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini giovani
	Frutta	
	Verdure	Fresche o cotte
	Pane	Casereccio

Produzione		Caciotta vaccina frentana			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	Due mungiture, con trasformazione a ogni munta			
	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 e riscaldato alla temperatura di coagulazione.			
Coagulazione	Temperatura	36÷38 °C			
	Tipo di caglio	Vitello (liquido o in polvere preventivamente sciolta), tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo (minuti)	20÷30 minuti.			
Cottura	Temperatura	40÷45 °C (semicottura)			
	Tempo	Fino al raggiungimento della temperatura			
	Azione				
Rottura coagulo	Dimensione	Verificata la giusta consistenza della cagliata, si procede alla sua rottura grossolana con lo spino e successivamente, dopo una breve sosta, ad un ulteriore affinamento della cagliata in frammenti della grandezza di una "nocciola".			
Formatura		<p>Si procede all'estrazione manuale della cagliata e la si pone in canestri, o fuscelle, che conferiscono al formaggio la tipica scolpitura superficiale.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
Trattamenti forma	Sigillatura	<p>Riscaldamento del siero in caldaia alla temperatura massima di 50 °C</p> <p>Le forme, sempre nella fuscella, vengono poste nuovamente nella caldaia contenente il siero riscaldato e ulteriormente pressate.</p> <p>Le fuscelle vengono tolte dalla caldaia e lasciate riposare sul tavolo spersorio per circa un'ora.</p>			
	Salatura	<p>Senza togliere le forme dalla fuscella se ne effettua la salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore e sullo scalzo, rivoltandole nel canestro dopo circa 30 minuti e salando anche l'altra faccia.</p> <p>Le forme si lasciano riposare all'interno della fuscella per circa 12 ore e successivamente vengono tolte dalla fuscella, lavate e poste ad asciugare.</p>			
Stagionatura	Tempo	Attualmente si preferisce consumarlo fresco, a distanza di pochi giorni dalla produzione.			
	°C - UR%	<p>La stagionatura avviene su gratteggi di canne in locali aerati naturalmente e a temperatura ambiente.</p> <p>I locali hanno una notevole influenza sul processo di stagionatura, caratterizzato da una temperatura, un'umidità, 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 la salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincidono con il</p>			

		locale di lavorazione.
Commercializzazione	<p>Nato come formaggio da grattugiare o da destinare, secco, alla preparazione di dolci tipici pasquali, attualmente si preferisce consumarlo fresco, a distanza di pochi giorni dalla produzione.</p> <p>La caciotta è particolarmente richiesta in ambito locale e distribuita direttamente dai produttori a domicilio, o nei mercati cittadini, come ad esempio nei punti vendita situati all'interno del mercato coperto di Lanciano, capoluogo dell'area Frentana, nei cui documenti amministrativi è verificabile la vendita della caciotta sin dagli inizi dell'attività, ai primi anni '50.</p>	

