

Generalità		Caciotta vaccina al caglio vegetale	
Presentazione	Caciotta vaccina al caglio vegetale Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura. Forma cilindrica, facce piane, crosta morbida, di colore giallo paglierino. Pasta compatta con rare occhiature. Sapore pieno, pastoso, con sentore di fermenti lattici vivi. Nasce in un territorio dove la natura mette a disposizione dell'uomo erbe particolari che si sono rivelate utili per le proprie necessità. Una volta i pastori non disponendo del caglio animale, usavano raccogliere i fiori di alcune piante con proprietà coagulanti (cardo e carciofo). Da queste tradizioni torna a noi un formaggio che oggi si inserisce tra i prodotti vegetariani.		
Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Emilia Romagna	
	Province-Zona	Provincia di Rimini : zone limitrofe alle Marche (Montefeltro)	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo estensivo. Vacche di razze miste	
	Alimentazione	Foraggi, miscele di cereali e leguminose	
Storia	L'utilizzo del caglio vegetale nella produzione lattiero-casearia è comprovato dalla tradizione orale. La pianta del carciofo o del cardo - dai cui fiori si ricava il caglio vegetale - era detta "Erba cacia" - erba del cacio, ed era utilizzata da quasi tutti i pastori del territorio collinare. Il formaggio ottenuto con il caglio vegetale pare abbia una maggiore digeribilità rispetto a quello preparato con caglio animale. Recenti studi hanno infatti messo in relazione questa caratteristica con una più spinta azione proteolitica ad opera degli enzimi vegetali durante la fase di stagionatura.		

Descrizione		Caciotta vaccina al caglio vegetale	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (talvolta deformato)	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø molto variabile	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso Molto variabile	
Peso	Kg	0,7 ÷ 2	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita.	
	Aspetto	Abbastanza liscia, Compatta	

	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Da morbida a dura con il protrarsi della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o paglierino, in funzione della stagionatura
	Struttura	Semidura, Compatta
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Irregolare Irregolare
Odore / Aroma	Intensità,	Da bassa a media, in funzione della stagionatura
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Fermenti lattici vivi, lattico cotto, burro, eventuale vegetale.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevole. È possibile qualche nota amara.
Sensazioni Trigeminale		Mai piccante
Struttura (in bocca)		Leggermente adesiva, poco solubile. Con il protrarsi della stagionatura perde adesività e diventa mediamente solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Caciotta vaccina al caglio vegetale
Utilizzo	In tavola	E' un ottimo formaggio da tavola accompagnato da pane casereccio.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini rossi, di poco corpo e di bassa-media gradazione alcolica
	Miele / Confetture	
	Frutta	Mela, pera.
	Verdure	Si accosta a verdure di stagione, crude o cotte, in insalata.
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Caciotta vaccina al caglio vegetale			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte				
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				

Coagulazione	Temperatura	n.d.
	Tempo	~40 minuti
	Tipo di caglio	Vegetale <i>Gli stimmi dei fiori del carciofo o del cardo vengono strofinati in un po' di acqua tiepida e lasciati in ammollo. Il tutto si filtra nel latte appena munto già riscaldato, girato con movimenti lenti e regolari.</i>
Rottura coagulo	Dimensione	Effettuata a mano, o con attrezzi manuali, a "chicco di riso". La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione a mano nelle fascere e successiva pressatura con le palme delle mani per far spurgare il siero. Salatura "a secco" mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di 2 giorni.	
Stagionatura	Tempo minimo	2 ÷ 6 mesi.
	°C - UR%	In locali freschi e ventilati.
NOTA	La scheda di riconoscimento come PAT è in comune con l'analoga della Regione Marche.	

μπ

