

Generalità		Cacioricotta caprino orsaese	
Presentazione	<p><b>Cacioricotta caprino orsaese</b></p> <p>In un territorio collinare dove le capre pascolano, libere di alimentarsi con le erbe spontanee, il Cacioricotta viene fatto da piccole aziende che, seguendo una secolare tradizione, non hanno dimenticato che questo formaggio è stato il pane per le loro antiche famiglie grazie al suo alto valore energetico, tanto da venire considerato un pasto completo. Formaggio grasso, fresco o di media stagionatura, a pasta cruda e semidura, ottenuto con coagulazione termico-presamica di latte crudo, esclusivamente di capra, e con la caratteristica forma a pera di circa 0,400 Kg. Il prodotto fresco ha superficie (senza crosta) e pasta di colore bianco (il latte di capra è privo di beta-Carotene), struttura pastosa, morbido al taglio, appena friabile e sapore leggermente dolciastro; quello stagionato, invece, ha una sottile crosta di colore giallo paglierino, con pasta di colore bianco, struttura che perde la morbidezza ed evolve verso il "gessoso", con sapidità e odore caratteristici del latte utilizzato. Il prodotto fresco è un formaggio "da tavola", mangiato tal quale, o condito con gocce di miele o "vincotto", mentre quello stagionato, oltre che "da tavola", è anche ottimo da grattugia e viene usato come condimento per pasta con sugo di pomodoro. Si abbina bene a vini rossi corposi come il Cerignola Rosso DOP e l'Ostuni Ottavianello DOP, ma anche bianchi e rosati.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Foggia</b> : territorio del comune di Orsara di Puglia e alcuni comuni limitrofi	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Cas rcott</b> "	
<b>Fresco</b>		<b>Semistagionato</b>	
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo brado</p> <p>Gli allevamenti non sono in purezza ma rappresentati da esemplari misti soprattutto di razze garganiche ma anche alpine, maltese ed altre, adatte all'allevamento brado e semibrado. La riproduzione avviene in forma naturale.</p> <p>Attualmente nel territorio comunale sono allevati circa 1.300 esemplari caprini, su un totale di circa 4.000 esemplari presenti sul territorio dei Monti Dauni Meridionali e Settentrionali (29 comuni).</p> <p>La produzione del latte è fortemente legata alla stagionalità specie da Pasqua ad Ottobre, anche per la presenza di pascoli rigogliosi nei periodi piovosi.</p> <p>Il latte viene munto manualmente al mattino ed al rientro delle greggi dai pascoli</p>	
	Alimentazione	<p>Sulle colline del territorio, dove sono presenti molti pascoli per lo più xerofitici (le xerofite o piante xerofile - dal greco "ξηρος", <i>secco</i> e "φυτον", <i>pianta</i> - sono vegetali adattati a vivere in ambienti caratterizzati da lunghi periodi di siccità, o da clima arido o desertico, definiti genericamente ambienti xerici) e boschi di latifoglie. Le capre, allevate allo stato brado, fruiscono tutto l'anno dell'alimentazione verde spontanea delle colline</p>	
Storia	<p>È un formaggio molto particolare, per la peculiarità di procedere all'ebollizione del latte prima della coagulazione che consente di massimizzare le scarse rese inglobando tutta la frazione proteica nel reticolo caseoso, ottenendo così un alto valore energetico, tanto da venire considerato un pasto completo.</p> <p>In un territorio collinare dove le capre pascolano, libere di alimentarsi con le erbe spontanee, il Cacioricotta caprino orsaese viene fatto da piccole aziende che, seguendo una secolare tradizione, non hanno dimenticato che questo formaggio è stato il pane per le loro antiche famiglie.</p> <p>L'allevamento ovicaprino ad Orsara di Puglia è esclusivamente a conduzione familiare e viene esercitato da sempre tenendo le greggi al pascolo per tutto l'anno, sulle pendici dei Monti Dauni meridionali tra macchia mediterranea, arbusti ed erbe selvatiche. Gli ovili per il ricovero delle greggi sono costruzioni realizzate con strutture semplici e ampie recinzioni.</p> <p>L'integrazione degli alimenti in stalla è limitata, riservata agli animali in svezzamento ed ai periodi nevosi.</p> <p>Anziani pastori testimoniano la presenza, da tempi lontani, dei caprini sul territorio orsaese, e la produzione di cacioricotta con la tecnica poi tramandata alle nuove generazioni, comprovando che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.</p>		

Descrizione		Cacioricotta caprino orsaese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	

	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Piriforme (senza testina)	
	<b>Facce</b>	Piane	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	n.a.	
	<b>Scalzo</b>	n.a.	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	n.d.	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,400	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugoso	
	<b>Colore</b>	Bianco	Porcellana paglierino
	<b>Spessore</b>	Assente	Sottile
	<b>Consistenza</b>	n.a.	Abbastanza Dura, Secca
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco	Bianco
	<b>Struttura</b>	Compatto, Pastoso, Morbido al taglio, Leggermente friabile	Compatta, Dura, Friabile, Quasi gessosa (perde la morbidezza con il progredire della stagionatura)
	<b>Occhiatura</b>	n.d.	
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-bassa	Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (cagliata fresca), lattico cotto (latte bollito), animale (capra)	Lattico cotto (latte bollito), Frutta secca, Animale (capra), Tostato Medio
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce medio, Salato medio-basso, Acido basso	Dolce medio, Salato Medio-alto (Sapore sempre più intenso)
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.d.	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Umida e Friabile	Abbastanza Dura e Gessosa
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	40÷50 – Formaggio Grasso	
	<b>Acqua (%)</b>	40÷60	
<b>Utilizzo</b>		<b>Cacioricotta caprino orsaese</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Prodotto fresco: mangiato tal quale, o condito con gocce di miele o vincotto	n.d.

	<b>In cucina</b>	n.d.	Prodotto stagionato: ottimo da grattugia, viene usato come condimento per pasta con sugo di pomodoro
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina bene a vini rossi corposi come il Cerignola Rosso DOP e l'Ostuni Ottavianello DOP, ma anche bianchi e rosati	
	<b>Miele / Confetture</b>	Miele locale	
	<b>Pane</b>	Pane di Orsara, ottenuto con lievito madre	

<b>Produzione</b>		<b>Cacioricotta caprino orsarese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Marzo ÷ Ottobre (da Pasqua a ottobre)			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>			100	
	<b>Provenienza</b>	Pascolo brado			
	<b>Munte</b>	Una o Due mungiture giornaliere (sera+mattina)			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Ebollizione, o trattamento termico in caldaia ad almeno 90 °C			
	<b>Aggiunte</b>	Nessuna			
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Il latte intero di capra viene riscaldato in caldaie sferiche in acciaio (una volta in rame) a temperatura prossima all'ebollizione (circa 90 °C) Si interrompe il riscaldamento e la massa viene lasciata raffreddare fino a 40 °C, momento in cui viene aggiunto il caglio			
	<b>Temperatura</b>	40 °C			
	<b>Tempo</b>	20÷30 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Capretto, o Agnello			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Fino a dimensione di <i>chicco di mais</i> La cagliata sosta sotto siero per 15÷20 minuti			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		Si recupera manualmente la cagliata con fazzoletti di tela o cotone La cagliata viene opportunamente e sapientemente modellata con le mani, quasi strizzata per far fuoriuscire il siero, ottenendo così le forme tipiche a pera Le forme si legano fra loro e si appendono a sgocciolare per 4÷5 ore Successivamente vengono salate per immersione in salamoia, dove sono mantenute per tempi diversi in funzione del tipo di utilizzo:			
		Pochi minuti (se consumate in 4÷5 gg)	12 ore (se da stagionare)		
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≤ 4÷5 giorni	50÷60 giorni (in genere fino all'affioramento in superficie del sale)		
	<b>°C - UR%</b>	In locali freschi ed aerati (in passato le forme si lasciavano stagionare appese a canne legate tra loro)			
	<b>Cura forma</b>	Durante l'asciugatura le forme vengono spostate frequentemente per ottenere una disidratazione omogenea			
<b>Nota</b>	Per questo formaggio il termine "stagionatura" è improprio perché, in realtà, subisce un'asciugatura forzata in ambiente naturalmente ventilato, raggiungendo livelli di umidità molto bassi in tempi relativamente rapidi				