

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

Caciotta stagionata

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Caciotta stagionata

2. Sinonimi:

Mucchino, vacchino



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[Altre informazioni](#)

3. Descrizione sintetica del prodotto:

È una caciotta di latte vaccino stagionata, di sapore sapido, odore leggermente acidulo e colore bianco. La pasta ha una consistenza semidura, poco gessata ed esternamente presenta una crosta rugosa. Ha una forma cilindrica e pezzature che vanno da 1,7 a 2 kg.

4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce in provincia di Pistoia, nel comune di Cutigliano.

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio attivo

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte vaccino viene termizzato a 68°C in caldaia e in questa stessa fatto maturare (riposo) per 40 minuti circa. Dopo la sua rottura, il formaggio viene distribuito negli stampi manualmente. Le forme negli stampi vengono messe a sgocciolare e quindi si procede alla salatura. La stagionatura ha luogo in un locale tradizionale fresco ed aerato, su assi di legno di pioppo. Prima del consumo non viene lavato, ma spazzolato.

7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- Caldaia per la termizzazione
- Attrezzi per la rottura della cagliata
- Stampi per la formatura
- Cella frigorifera
- Locale per la stagionatura
- Assi di legno di pioppo
- Spazzola per la pulizia delle forme

8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

La tradizionalità di questa caciotta è legata alla particolare qualità del latte che proviene da bovini allevati allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico il prodotto contribuiscono i tradizionali processi di trasformazione e la stagionatura, in parte responsabili del suo gusto particolare. Si consuma con la polenta o in insalata con funghi porcini e mele; gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane toscano e vini giovani, con tipici salumi toscani.

9. Produzione:

Viene prodotta da un'unica azienda che si trova nella frazione del Melo a Cutigliano. La produzione è di 30 quintali all'anno ed è rimasta pressoché costante negli ultimi tre anni. La vendita avviene prevalentemente nella provincia di Pistoia direttamente a privati o alle Coop locali, una parte del prodotto viene venduto nel resto della regione ed una piccola percentuale all'estero. Sono molte le iniziative legate alla sua promozione: il 25 aprile a Cutigliano si svolge una manifestazione sulla caciotta stagionata e in agosto partecipa alla Sagra di Mezza estate. Nella frazione del Melo si svolge ogni anno la Festa dei pastori.