

CACIOTTA MISTO PECORA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Caciotta misto pecora.



La storia

“In Veneto l’allevamento degli ovi-caprini vanta una lunga storia e trova le sue origini nelle peculiari caratteristiche geografiche e ambientali del quadrante Nord-Adriatico. La parte della Pianura Padana estesa tra il golfo Adriatico e le Alpi è infatti particolarmente ricca di tutte le specifiche risorse indispensabili per un florido mantenimento delle greggi di bestiame minuto. [...]”. (Jacopo Bonetto in “L’allevamento ovi-caprino nel Veneto”).

La produzione del formaggio “caciotta misto pecora” è però recentissima rispetto alla lunga storia dell’allevamento ovino. Esso è stato introdotto nel

Veneto all’inizio del secolo scorso da pastori emiliani che conducevano le greggi a svernare lungo gli argini dell’Adige e del Po. Tra la fine degli anni ‘70 ed i primi anni ‘80 gli stessi allevatori hanno dato vita a caseifici che tutt’oggi continuano a produrre tale formaggio secondo regole tradizionali.

Descrizione del prodotto

È un formaggio prodotto con latte vaccino intero misto con latte ovino, aggiunto nella proporzione media del 20% e proveniente prevalentemente da allevamenti di ovini di razza Massese.

La forma è cilindrica di diametro variabile tra i 14 e i 18 cm con scalzo di circa 6-7 cm. Il peso delle forme varia da 1,3 a 1,9 kg. Al taglio presenta una crosta sottilissima ed elastica mentre la pasta è morbida ed elastica, di colore bianco o paglierino e senza occhiatura. Ha un sapore dolce, delicato e fresco.

Processo di produzione

Il latte utilizzato, dopo la pastorizzazione, viene riscaldato a circa 35-37 °C e, grazie all’aggiunta di fermenti lattici liofilizzati e del caglio di vitello (liquido od in polvere), il latte coagula in 20 minuti circa.

Dopo aver ottenuto un coagulo tenero si procede alla lenta e delicata rottura della cagliata (a dimensione di guscio di noce), la massa viene poi lasciata riposare per 15-20 minuti per permettere la separazione ed estrazione del siero.

Il prodotto viene quindi messo negli stampi e si effettua una stufatura di 1-2 ore alla temperatura di 36-38 °C. La salatura sulle forme si effettua a secco. La maturazione avviene in 20 giorni, in ambiente mantenuto a 10-12 °C con umidità relativa del 70% circa. Le forme sono successivamente lavate una o due volte. La stagionatura dura generalmente un mese ma può essere anche superiore.

Usi

La caciotta misto pecora è un formaggio che va consumato crudo. È ottimo come stuzzichino, per la preparazione di antipasti o di secondi piatti.

Reperibilità

È reperibile durante tutto l’anno presso le piccole e grandi distribuzioni, in gran parte del territorio veneto.

Territorio interessato alla produzione

Area compresa tra i fiumi Po e Adige ed in particolare tra l’area sud della provincia di Padova, il comune di Pegolotte di Cona in provincia di Venezia ad est e la zona ovest della provincia di Rovigo.

