



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. 1
Ancona	Data: 11/03/2014	

**DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA P.F.
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE
N. 73/CSI DEL 11/03/2014**

Oggetto: D.lgs. n. 173/98, art. 8, comma 1 e Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350/99 – aggiornamento elenco regionale prodotti tradizionali per l'anno 2014.

**IL DIRIGENTE DELLA P.F.
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE**

.....
(omissis)

- D E C R E T A -

- di **AGGIORNARE**, l'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Marche per l'anno 2014;
- di **APPROVARE** l'elenco dei prodotti tradizionali (all. A) e le relative schede (all. B) riportati in allegato, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- di **PUBBLICARE** per estremo il presente decreto, dal quale non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico del Bilancio Regionale, sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche ai sensi della L.R. 28/07/2003, n. 17.

Luogo di emissione Ancona

IL DIRIGENTE
Dott. Roberto Luciani

ALLEGATO N. B

“SCHEDE TECNICHE PRODOTTI TRADIZIONALI AGGIORNATE AL 2014”



Luogo di emissione Ancona	Numero: 73/CSI	Pag. 2
	Data: 11/03/2014	

Formaggi

CACIO IN FORMA DI LIMONE

Zona: Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nella vallata del Metauro.

Materia prima utilizzata: latte ovino crudo e caglio naturale entrambi di provenienza locale.

Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose.

Il prodotto finito, a forma di limone, pesa 100-150 grammi, ha pasta fresca, bianca, con sapore di limone.

Utilizzato prevalentemente come dessert o in alternativa al sorbetto.

Si produce da aprile a settembre.

Al latte crudo si aggiunge il caglio. Coagula in 20-30 minuti.

La rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi in particelle, dopodiché si lascia riposare per alcuni minuti.

Dopo queste operazioni, la massa viene messa in stampi di terracotta forati a forma di limone.

La salatura si effettua a secco con poco sale mischiato a buccia di limone grattugiata per due giorni.

Al termine si elimina il sale in eccesso e si lava.

Quindi le forme vengono spennellate con acqua e farina per farvi aderire scorze di limone.

La maturazione avviene in ambiente fresco ed umido per un periodo che va da quattro a dieci giorni.

La stagionatura è assente.

Sono inoltre indispensabili gli stampi in terracotta per conferire la forma e le bucce di limone per il sapore.

Il prodotto risale all'epoca medievale, presente nella lista delle vivande dal libro di Bartolomeo Scapi, cuoco del Papa nel secolo XVI, è stato riscoperto in occasione di una cena medievale organizzata a Mondavio (PU).

Il cacio a forma di limone è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.