



|                    |                  |                  |
|--------------------|------------------|------------------|
| Luogo di emissione | Numero: 73/CSI   | Pag.<br><b>1</b> |
| 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 | Numero: 73/CSI   | Pag.<br><b>2</b> |
| Ancona             | Data: 11/03/2014 |                  |

Formaggi

### **CACIOTTA VACCINA AL CAGLIO VEGETALE**

Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nel territorio del Montefeltro.

Forma cilindrica, facce piane, crosta morbida, di colore giallo paglierino.

Pasta compatta con rare occhiature. Sapore pieno, pastoso, con sentore di fermenti lattici vivi.

Il formaggio ottenuto con il caglio vegetale sembra che dimostri 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.

Materia prima: latte vaccino da razze miste, fiore del carciofo e del cardo da cui si ricava il caglio vegetale.

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

Tecnologia di lavorazione: gli stimmi dei fiori sono 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.

Si lascia riposare per circa 40 minuti. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani con appositi attrezzi, in piccolissime particelle, si lascia riposare alcuni minuti per far depositare la stesa sul fondo del recipiente.

Dopo queste operazioni, la massa viene messa nella fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero.

La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di 2 giorni.

Stagionatura: da 2 a 6 mesi.

Graziella Picchi, "La mappa del gusto - Il Montefeltro: la gente, i luoghi, il cibo", a cura dell'Agenzia Turistica Montefeltro, Grafica Vadese, Sant'Angelo in Vado (PU), 2001.

L'utilizzo del caglio vegetale nella produzione lattiero-casearia è comprovato dalla tradizione orale. La pianta, fiore di carciofo o del cardo, da cui si ricava il caglio vegetale, era detta "Erba cacia" - erba del cacio, ed era utilizzata da quasi tutti i pastori del territorio collinare del Montefeltro.