



| | | |
|--------------------|------------------|------------------|
| 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 | Numero: 73/CSI | Pag. 2 |
| Ancona | Data: 11/03/2014 | |

Formaggi

CAPRINO

Provincia di Pesaro e Urbino (in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro) e alto maceratese.
Materia prima utilizzata: latte caprino di provenienza locale.

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

Si produce in primavera - autunno.

Altezza cm 6-10; diametro cm 9-14; peso Kg 0,5-1,5; forma cilindrica, crosta morbida increspata, se fresco; dura di colore nocciola di varie sfumature se stagionato; pasta compatta con rare o nessuna occhiatura, pastoso; sapore sapido e gradevolmente piccante.

Si porta il latte crudo a circa 35-37° aggiungendovi il caglio. Coagula in 30 minuti.

Dopo la rottura della cagliata (a dimensioni di grani molto piccoli), si riporta la temperatura a circa 40°.

Una volta depositata, la massa viene estratta e messa in appositi stampi a sgrondare; la pressatura si effettua con le mani.

Salatura a secco sulle forme per massimo due giorni; poi si toglie il sale in eccesso lavando le forme con il siero caldo.

Matura in tre settimane in casera dove le forme vengono lavate quotidianamente per i primi tre giorni e ogni due per i successivi.

Stagionatura da un mese fino a un anno circa, in ambiente fresco e asciutto.

Il caprino 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.

Riferimenti bibliografici:

AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;

AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;

Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;

Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;

Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi"