



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

Formaggi

**CAPRINO AL LATTICE DI FICO**

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

Forma cilindrica, facce piane, crosta morbida se fresco, più dura nello stagionato. Colore bianco-grigio, pasta compatta con rare occhiature.

Sapore sapido e leggermente piccante.

Materia prima: latte caprino e ramo di albero di fico.

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

Si produce in primavera - autunno.

Tecnologia di lavorazione: il latte è coagulato a temperatura di mungitura tramite immersione di un rametto di fico inciso che viene fatto ruotare fino a quando il latte non è rappreso. Questa operazione richiede notevole esperienza in quanto una permanenza eccessiva del legno di fico nel latte conferisce un sapore amaro al formaggio.

Dopo adeguato riposo, si rompe la cagliata (a dimensione di grani molto piccoli) e si lascia depositare sul fondo del recipiente.

A deposito ultimato, la massa viene estratta e messa in appositi stampi a sgrondare e successivamente pressata con le mani.

La salatura si effettua a secco sulle forme e dura al massimo due giorni; dopodiché le forme si mettono a maturare ed infine a stagionare (da un mese fino ad un anno circa) in ambiente fresco e asciutto.

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.