



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

CASCIO PECORINO LIEVITO - PECORINO FRESCO "A LATTE CRUDO"

Zone interne del maceratese e dell'ascolano, in prossimità dei Monti Sibillini.

Formaggio prodotto con latte intero di pecora, coagulato con caglio ("priso") di capretto e/o agnello, stagionato per un periodo variabile dai 20 ai 30 giorni, del peso di Kg 1,5, a forma la cui pasta, bianca e semidura, presenta una diffusa occhiatura.

Il latte crudo viene riscaldato a 35°C, viene immesso il caglio già sciolto in acqua tiepida e filtrato, dopo 30 minuti si procede alla rottura della cagliata.

Segue lo spurgo del siero facendo depositare la parte caseosa che subito viene posta dentro gli appositi stampi. Si procede quindi ad una premitura manuale e successivamente si "scotta" ogni singola forma con il siero riscaldato della ricotta. Segue la salatura manuale e la stagionatura in cella frigorifera ad umidità e temperature controllate.

"Lo cascio" fatto in casa è un prodotto alimentare da sempre presente nelle tavole delle nostre campagne.

Ancora oggi, donne di una certa età ricordano ed attuano la lavorazione meticolosa dello "cascio lievito" tenendo particolarmente conto che "più è lievito più è buono".

Si ricorda anche che nel rapporto di mezzadria che ha caratterizzato le nostre campagne, "lu padrò" riceveva buona parte della produzione di formaggio mentre la ricotta era prevalentemente consumata in casa.

Ricerche effettuate sul luogo di produzione.