



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

### **CASECC**

Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro.

Latte vaccino e/o ovino di provenienza locale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose.

Le forme, dell'altezza di 4-8 cm, del diametro di 14-22 cm e del peso di 0,7-2 kg, hanno una crosta giallo paglierina, liscia, traslucida.

Pasta compatta priva di occhiature.

Sapore deciso, pastoso, gradevolmente aromatizzato.

Si produce da ottobre a marzo.

Al latte appena munto si aggiunge il caglio.

Coagula in trenta minuti. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani o con appositi attrezzi (a dimensione di un chicco di riso), la massa viene posta nelle fascere.

La salatura si effettua a secco, rigirando le forme ogni 12 ore e salando nuovamente, fino ad un massimo di due giorni.

Matura in 10 giorni in ambiente fresco e umido, dove le forme vengono messe ad asciugare su un ripiano di legno e lavate a giorni alterni rigirandole quotidianamente per i primi 10 giorni.

Stagionatura in cantina da un mese a un anno. Durante questo periodo le forme vengono poste su foglie di noce per i primi otto giorni e successivamente conservate nei caratteristici orci di terracotta.

Il Casècc 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."