

REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- Italiano: **CACIOTTA**
- Dialetto: **Formetta**
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Tutta la Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte vaccino in forme di 1,5-3 kg di peso, di consistenza morbida e pastosa e sapore dolce, maturato per 15-20 giorni.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo la pastorizzazione a 72°C il latte passa nella polivalente e quando si trova ad una temperatura di circa 38°C si aggiungono i fermenti ed il caglio.

Dopo 15-20 minuti si procede alla rottura della cagliata, si fa sgrondare il siero e si effettua la formatura in stampi di diverse dimensioni per ottenere forme con peso variabile da 1.5-3 kg.

Le forme vengono messe su dei cassoni chiusi per la stufatura con vapore, poi passano nelle vasche per la salamoia dove restano immerse per circa 12 ore. Si portano nelle celle di maturazione dove rimangono per circa 15-20 giorni a temperature di 4-5°C; vengono fatte asciugare in un locale ventilato con aria calda per un giorno e a questo punto sono pronte per la vendita.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- cassoni e condotte di vapore per la stufatura;
- stampi di plastica;
- vasche per la salamoia;
- spino, mestoli e minuterie varie in acciaio inox;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la maturazione.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio), facilmente lavabile;
- celle frigorifere ventilate;
- sala di conservazione;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Fotocopia del diploma di merito ottenuto nel 1973 in occasione di una rassegna dei prodotti tipici agricoli, rilasciato dalla Regione Umbria e dalla Camera di Commercio I.A.A. di Perugia.

Storie e costume*A) Cenni storici*

Quando c'era la mezzadria si andava dai pastori a comprare le "formette", poi ha iniziato a diffondersi la produzione.

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

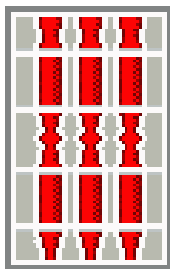
D) Proverbi

La bocca non è stracca se non sa di vacca.

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- Italiano: **CACIOTTA AL TARTUFO**
- Dialetto:
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte vaccino in forme del peso di 300 gr. circa, di consistenza morbida e pastosa, maturato per 15-20 giorni, con aggiunta di tartufo nero e/o bianco.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo la pastorizzazione a 72°C il latte passa nella polivalente e quando si trova ad una temperatura di circa 38°C si aggiungono i fermenti ed il caglio.

Dopo 15-20 minuti si procede alla rottura della cagliata, si fa sgrondare il siero e si aggiunge il tartufo in scaglie. La cagliata viene messa negli stampi per la formatura, dopodiché le forme vengono messe su dei cassoni chiusi per la stufatura a vapore, poi passano nelle vasche per la salamoia dove restano immerse per alcune ore. Si portano nelle celle di maturazione dove rimangono per circa 15-20 giorni a temperature di 4-5°C; vengono fatte asciugare in un locale ventilato con aria calda per un giorno e a questo punto sono pronte per la vendita.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- cassoni e condotte di vapore per la stufatura;
- stampi di plastica;
- vasche per la salamoia;
- spino, mestoli e minuterie varie in acciaio inox;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la maturazione.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- celle frigorifere ventilate;
- sala di conservazione;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: I formaggi*, Franco Angeli, 1990.

Storie e costume

A) *Cenni storici*

-

B) *Referenze bibliografiche*

-

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

-

Altre informazioni