

Generalità		Vaccino	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Vaccino</b> Formaggio a pasta cruda, prodotto in tutta la Regione, ottenuto da latte vaccino, intero, crudo. Ha forma cilindrica con evidenti i segni impressi dalla fiscella, con piatti piani di diametro 15÷26 cm, scalzo di 8÷12 cm e peso di 1,5÷3,0 Kg. La tecnologia di produzione è semplice, con coagulazione di tipo presamico, senza innesto, per ottenere un prodotto che possa essere venduto sia <b>fresco</b> che <b>semistagionato</b> o <b>stagionato</b>. Nella tipologia <b>fresco</b> la crosta è sottilissima, di colore giallo paglierino; la pasta, di colore bianco, è compatta e tenera; il sapore è dolce e l'odore, delicato, con intensità e persistenza basse; viene commercializzato senza alcuna maturazione. Nella tipologia <b>semistagionato</b> o <b>stagionato</b> ha crosta spessa e dura, di colore fino al marrone chiaro; la pasta, è di colore giallo paglierino e con occhiatura molto piccola nei primi mesi di maturazione, ma con il progredire della stagionatura diventa color crema con l'occhiatura più evidente; nel formaggio con stagionatura superiore a 3÷4 mesi odore e sapore sono più marcati e caratteristici. È utilizzato come formaggio da tavola oppure, dopo adeguata stagionatura, da grattugia. Per formaggi giovani sono preferibili vini bianchi freschi e fruttati mentre, se il Vaccino è più invecchiato e dal gusto più intenso, l'ideale sono rossi più corposi e strutturati.</p>		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Puglia</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Puglia	
	<b>Province-Zona</b>	Province di: <b>Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Lecce, Foggia, Taranto</b> (tutto il territorio della Regione)	
	<b>Tipologie</b>	<b>Fresco</b>	<b>Semistagionato, Stagionato</b>
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stabulazione fissa, libera o semilibera Vacche di razze diverse, allevate nei pascoli locali e stanziate nei diversi territori della Regione	
	<b>Alimentazione</b>	Rigorosamente con alimenti naturali	
<b>Storia</b>	<p>L'utilizzo del latte vaccino ha costituito, per questo formaggio, l'alternativa economica al formaggio pecorino che, nella tradizione economica pugliese, ha rappresentato da sempre un indiscutibile punto di forza. Non sono stati ritrovati documenti scritti relativamente a questo formaggio perché la sua produzione è stata tipicamente domestica e tramandata in Puglia di padre in figlio, per generazioni. La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni.</p>		

Descrizione		Vaccino	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	Semiduro, Duro
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	Semistagionato, Stagionato
<b>Geometria forma</b>	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 15÷26	

	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente convesso 8÷12	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,5÷3,0	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	Pulita, o Trattata
	<b>Aspetto</b>	Canestrato	Canestrato, Eventualmente Morchiato
	<b>Colore</b>	Bianco÷Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino intenso÷Marrone chiaro (secondo stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottilissimo	Spesso
	<b>Consistenza</b>	Morbida	Dura (più o meno secondo stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco	Giallo paglierino ÷ Crema (secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta, Tenace, Umida	Dura, Occhiata, Tenace, Asciutta (più o meno secondo stagionatura)
	<b>Occhiatura</b>	Rada	Diffusa
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Irregolare Fine Regolare	Irregolare Media Regolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa	Medio-bassa ÷ Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (burro fuso)	<b>Semistagionato:</b> Lattico cotto (burro), Erbaceo (fieno), Propionico medio-basso <b>Stagionato:</b> Lattico cotto (burro), Erbaceo (fieno), Frutta secca, Animale (stalla, sudore, brodo di carne), Butirrico
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce medio, Salato medio, Acido basso.	Dolce medio, Salato medio÷medio-alto
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbido, Poco elastico, Poco solubile, Non adesivo	Abbastanza duro ÷ Duro, Tenace, Abbastanza solubile, Friabile (nel tipo stagionato)
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	52 – Formaggio Grasso	
	<b>Acqua (%)</b>	60 %	

<b>Utilizzo</b>		<b>Vaccino</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	<b>Fresco:</b> Formaggio da tavola, usato come componente di tagliere di formaggi, o in insalate fresche	<b>Semistagionato:</b> Formaggio da tavola, usato come componente di tagliere di formaggi
	<b>In cucina</b>		<b>Stagionato:</b> Formaggio "da grattugia", usato come condimento su pasta fatta in casa, o in ricette con gratinatura
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Sono preferibili vini bianchi freschi e fruttati	
	<b>Miele / Confetture</b>		
	<b>Verdure</b>		
	<b>Pane</b>		

Produzione		Vaccino			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Da stabulazione fissa, libera o semilibera			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo Il latte fresco deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive e, nel caso la carica batterica totale dovesse essere molto alta, si può sottoporre il latte a trattamento termico a 72 °C			
	Aggiunte	Nessuna aggiunta (solo microflora endogena del latte)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato direttamente sulla caldaia attraverso teli di cotone a trama fine o un colino a rete fine Viene portato alla temperatura di coagulazione a fuoco diretto e addizionato di caglio			
	Temperatura	35÷40 °C			
	Tempo	30÷60 min Seguito da 10 minuti di rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Vitello liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	A dimensione di "mandorla", o "nocciola", con spino di legno (ruotolo)		A dimensione di "chicco di grano", con spino di legno (ruotolo)	
	Maturazione cagliata	10÷20 minuti, sotto siero		35÷40 minuti, sotto siero	
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione e spurgo cagliata	Estrazione manuale, con rovesciamento della caldaia in fiscelle, solo per eliminare il siero, poste su carrelli, o tavoli di legno, o di acciaio inossidabile			
		Spurgo del coagulo per 20÷30 minuti		Spurgo del coagulo per 40÷60 minuti	
	Formatura	La cagliata viene porzionata "a mano" nelle fiscelle di plastica o di giunco Mantenute nelle fiscelle, le forme sono sistemate su tavoli inclinati di legno, o acciaio inossidabile, dove vengono pressate manualmente e rivoltate periodicamente Nella stessa giornata di produzione le forme, sempre nelle fiscelle, sono immerse nella scotta a 70÷85 °C proveniente dalla contemporanea produzione della ricotta			
Salatura	Viene eseguita manualmente distribuendo nell'arco di 24 ore, alternativamente sui piatti, sale grosso o fino, oppure immergendo le forme in salamoia satura per 2÷4 ore/Kg di prodotto				
Stagionatura	Tempo minimo	Fresco: subito commercializzato dopo la produzione		Semistagionato: 2 mesi Stagionato: 3÷7 mesi e fino a 24 mesi	
	°C - UR%			Locali in muratura freschi con tavolieri di legno	
	Cura forma	Le forme vengono estratte dalle fiscelle Conservazione in cella a 2÷4 °C		Le forme, mantenute nelle fiscelle e posizionate su assi di legno, vengono rivoltate giornalmente durante la prima settimana. Dalla seconda settimana, tolte dalle fiscelle, le forme si rivoltano ogni 2÷3 giorni per circa 2 mesi. Trascorso tale periodo, il prodotto è commercializzato come "semistagionato".	

		<p>Per il prodotto <b>stagionato</b> ("da grattugia") la stagionatura dura oltre 7 mesi.</p> <p>In questo caso si provvede ad ungere periodicamente le forme con emulsione di olio e aceto in parti uguali, per limitare il calo di peso.</p>
<b>Nota</b>		

μπ

