

Generalità	Caciotta della Lunigiana	
Presentazione	<p><b>Caciotta della Lunigiana</b>            Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle o semidura, prodotto da latte vaccino intero e crudo, coagulato con caglio di vitello liquido. Nasce in terra di Lunigiana dove riti e tradizioni del mondo agricolo affondano le radici, in tempi remoti, fra religiosità e magia; infatti, in zona, sono state trovate incredibili statue-stele scolpite in pietra. Questi idoli preistorici, simboli di venerazione, rappresentano figure umane, distinguendo le immagini maschili da quelle femminili: le prime con l'ascia da guerra e le seconde con seni prosperosi e collane. Molte statue rappresentano uomini con una strana testa "a mezza luna" e proprio la rappresentazione antropomorfica della luna sembra abbia dato il nome al territorio abitato da questo popolo di sicura origine ligure/apuana. Nel territorio di produzione di questo formaggio, vent'anni fa gli allevamenti erano parte integrante dell'economia locale, ma oggi, purtroppo, sono decimati lasciando il compito di produrre questa caciotta a soli due caseifici. La <i>Caciotta della Lunigiana</i> viene prodotta tutto l'anno secondo una ricetta tradizionale, con lavorazione interamente manuale impiegando latte proveniente da allevamenti locali. Le forme sono cilindriche, di pezzatura medio-piccola, con facce piane, scalzo convesso, con dimensioni e peso variabili. Hanno crosta sottile, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro; pasta tenera, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura abbastanza presente, di dimensione fine-media, irregolarmente distribuita; sapore leggermente salato; chiari riconoscimenti lattici ed erbacei dovuti ai pascoli d'alta quota ricchi di erbe aromatiche, che danno al prodotto un sapore abbastanza deciso ed intenso specialmente nel prodotto al termine della stagionatura. Viene generalmente consumato fresco e solo in piccola parte viene destinato alla stagionatura. È un formaggio "da tavola", ottimo come antipasto o dessert, accompagnato da pane "toscano". Si accosta a vini del territorio, bianchi e leggeri: es. Colli di Luni DOC (Vermentino), Val di Magra IGT (Durella, Albarola, Trebbiano, Vermentino).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Toscana
	Province-Zona	Provincia di <b>Massa Carrara</b> : nel territorio della <i>Comunità montana della Lunigiana</i> , costituita da 14 comuni: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana, Zeri.
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <i>Formaggio bovino della Lunigiana</i> "
Allevamento	Tipo	Stalla a stabulazione fissa o semi-libera Vacche di razze varie, allevate nel territorio secondo gli usi tradizionali. Anche se la sua presenza è molto ridotta, la vacca autoctona della zona è di razza <i>Pontremolese</i>
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli della zona, eventualmente con integrazione della razione giornaliera
Storia	<p>Nasce in terra di Lunigiana dove riti e tradizioni del mondo agricolo affondano le radici in tempi remoti, fra religiosità e magia; infatti in zona sono state trovate incredibili statue-stele scolpite in pietra. Questi idoli preistorici, simboli di venerazione, rappresentano figure umane, distinguendo le immagini maschili da quelle femminili: le prime con l'ascia da guerra e le seconde con seni prosperosi e collane.</p> <p>Molte statue rappresentano uomini con una strana testa "a mezza luna" e proprio la rappresentazione antropomorfica della luna sembra abbia dato il nome al territorio abitato da questo popolo di sicura origine ligure/apuana.</p> <p>Non è un mistero che la caciotta trae le sue origini da formaggi prodotti in quei luoghi anche dagli Etruschi che già li marcavano con una "mezza luna" impressa direttamente sulla buccia (quasi un marchio di qualità).</p> <p>Un'altra fonte storica riferisce che, al tempo dell'antica Roma, erano prodotte in Lunigiana forme larghe fino ad un metro, così grandi da poter sfamare un'intera legione.</p> <p>La <i>Caciotta della Lunigiana</i> viene prodotta secondo una ricetta tradizionale, con lavorazione interamente manuale impiegando latte proveniente da allevamenti locali, da due caseifici uno dei quali ha una produzione piuttosto marginale.</p> <p>La produzione potrebbe essere superiore rispetto all'attuale, limitata dalla mancanza di latte di qualità nella zona: molte aziende produttrici di latte negli ultimi anni hanno chiuso e dalle 80 stalle del 1992 si è arrivati a soltanto a 18 nel 2000.</p> <p>Il quantitativo totale prodotto nell'ultimo anno è di circa 180 q.</p> <p>Quasi metà della produzione viene commercializzata tramite grossisti in altre regioni d'Italia, mentre quella che rimane in zona viene venduta direttamente in azienda a privati o ai negozi locali.</p> <p>Fra gli eventi legati a questo prodotto si ricorda la partecipazione alla <i>Mostra del formaggio</i>, a Lione (giugno 2001) e all'<i>Expo</i>, ad Aulla (1999 e 2000).</p>	

Descrizione		Caciotta della Lunigiana
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (con forme abbastanza piccole)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso (con spigolo convesso) Variabili
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia
	Colore	Bianco, o Paglierino chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Abbastanza compatta, Umida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza diffusa Sferica, Abbastanza uniforme Fine o Media Uniforme
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse, Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco ÷ Lattico cotto ed erbaceo (dopo stagionatura)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Lievemente salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Grasso, Poco adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Caciotta della Lunigiana
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola" che si consuma come antipasto o dessert
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Sono consigliati vini del territorio, bianchi e leggeri: es. Colli di Luni DOC (Vermentino), Val di Magra IGT (Durella, Albarola, Trebbiano, Vermentino).
	Pane	Pane toscano

Produzione		Caciotta della Lunigiana			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte (n° e frequenza)	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
	Preparazione	Il latte appena munto viene versato in caldaia di rame stagnato, portato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un chicco di <i>mais</i> , mediante un bastone di legno Al termine della rottura tutta la massa in caldaia viene riscaldata nuovamente alla temperatura di 30÷35 °C			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	Segue la sgrondatura del siero e la sistemazione della massa caseosa nelle formelle di legno, o di plastica Le forme vengono lasciate su assi di legno a perdere il siero residuo e ad asciugarsi La salatura è "a secco", seguita dall'invio alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	~ 4-5 giorni (consumato subito dopo il consolidamento della forma), oppure 30 giorni			
	°C - UR%	In locali freschi, su assi di legno, con periodici rivoltamenti			
Commercia- lizzazione		Deve essere conservato in cella frigorifera			