

Generalità		Caciotta di pecora	
Presentazione	<p>Caciotta di pecora Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta semicotta, molle, prodotto da latte ovino intero e pastorizzato, coagulato con caglio di vitello liquido. È un formaggio tipico, con aromi interessanti, che viene prodotto in Maremma con latte di pecore alimentate al pascolo, ma con produzione limitata a pochissime aziende che per lo più lo commercializzano, tramite grossisti e distributori non locali, sul mercato nazionale, ma piccole quantità vengono destinate anche alla vendita in Toscana e a quella diretta. Le forme sono cilindriche, di pezzatura medio-piccola, con facce piane, scalzo convesso, con dimensioni variabili e peso di circa 1,2 Kg. Hanno crosta sottile, morbida, di colore giallo paglierino chiaro; pasta tenera, di colore bianco o giallo paglierino chiaro, con occhiatura abbastanza presente, di dimensione fine, irregolarmente distribuita; sapore dolce; chiari riconoscimenti lattici e animali, mediati dal latte ovino, ed erbacei dovuti all'allevamento brado o semi-brado delle pecore che utilizzano pascoli ricchi di erbe aromatiche, che danno al prodotto un aroma intenso. Viene generalmente consumato dopo breve stagionatura. È un formaggio "da tavola", ottimo come antipasto o dessert, da solo o con salumi e accompagnato da pane "toscano". Si accosta molto bene ai vini rossi del territorio: Morellino di Scansano (la denominazione storica della Maremma, DOCG dal 2007), caratterizzato dal vitigno d'eccellenza, il Sangiovese (all'85%), unito al restante 15% di Ciliegolo, Colorino, Canaiolo, oppure da varie etichette IGT ottenute da vitigni internazionali (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah).</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Grosseto : nel territorio della Maremma e, in particolare, nel territorio dei comuni di Sorano e Manciano.	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo brado, o semi-brado Pecore di razze varie (ibridi merinizzati), allevate nel territorio secondo gli usi tradizionali.	
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli della zona, eventualmente con integrazione della razione giornaliera	
Storia	<p>La Maremma grossetana: terra narrata nella canzone popolare "<i>Maremma amara</i>", malinconica e struggente, terra cantata da Dante per Pia de' Tolomei; un tempo terra di malaria e briganti ma anche di pascoli ed orizzonti senza fine.</p> <p>Questo territorio, che spazia tra le colline ed il mare, offre una natura incontaminata, oggi meta ambita da chi ami ed apprezzi la genuinità di un luogo. Aspra e selvaggia da divenire, oltre cento anni fa, teatro di scorrerie e regno incontrastato di un personaggio tanto inafferrabile quanto affascinante e fiabesco: Domenico Tiburzi, chiamato da tutti "<i>Domenichino</i>", che fu il più famoso brigante della Maremma, divenuto una leggenda tra gli abitanti della provincia di Grosseto, che per oltre venti anni guidò un gruppo di briganti in questo nostrano Far West. Si racconta che il suo potere fosse al servizio di signori e padroni, ma non mancasse di far giustizia, a suo modo, per gli umili. La sua cattura avvenne in un casolare nei pressi di Capalbio, mentre consumava una frugale cena: caciotta e pere. Seduto a tavola fu colpito a morte e così scomparve il personaggio, ma non la sua leggenda che ancora oggi passa di bocca in bocca.</p> <p>Sia per le aspre caratteristiche fisiche del suo territorio, sia per la sua storia socio-economica, la Maremma ha messo in evidenza tante situazioni che, almeno degli ultimi due secoli, sono state oggetto di interessanti e approfonditi studi. Fra i tanti, in uno di questi, giusto per restare in ambito "pastorale-caseario", è stata documentata l'organizzazione e la vita degli addetti alla pastorizia per mettere in evidenza quanto la loro vita sia stata importante economicamente, ma oltremodo dura. Vi propongo come lettura e documentazione il saggio "<i>PASTORIZIA IN MAREMMA. LA TRANSUMANZA</i>", di cui allego il link</p> <p>La <i>Caciotta di pecora</i> deve la sua tradizionalità alla qualità del latte, ottenuto da ovini allevati al pascolo, e al tipico processo di trasformazione, gestito da artigiani abili ed esperti che, con attrezzi tipici e con la conoscenza di una tecnica casearia specifica tramandata di generazione in generazione, danno vita a questo formaggio. Oggi sono pochi i produttori che utilizzano il latte ovino di pecore allevate allo stato brado: i due caseifici più importanti si trovano a Sorano e a Manciano (GR).</p> <p>È un formaggio la cui produzione è difficilmente quantificabile: la stima complessiva è di 5000 quintali l'anno e non c'è la tendenza ad aumentare il quantitativo prodotto perché la quantità immessa sul mercato soddisfa le attuali richieste. Il prodotto viene per lo più commercializzato nel resto d'Italia da grossisti e distributori non locali, ma piccole quantità vengono destinate anche alla vendita in Toscana e a quella diretta.</p>		

Descrizione		Caciotta di pecora
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio

	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Molle
	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	~1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino chiaro (più intenso con la stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, Abbastanza compatta, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza diffusa Sferica, Abbastanza uniforme Fine Uniforme
	Intensità e Persistenza	Medio-basse-Medie
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Erbaceo, Leggero Animale (a fine stagionatura)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Grasso, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	55 - Formaggio grasso
	Acqua (%)	46

Utilizzo		Caciotta di pecora
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola" che si consuma come antipasto o dessert
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si accosta molto bene ai vini rossi del territorio: Morellino di Scansano (la

		denominazione storica della Maremma, DOCG dal 2007), caratterizzato dal vitigno d'eccellenza, il Sangiovese (all'85%), unito al restante 15% di Ciliegiolo, Colorino, Canaiolo, oppure da varie etichette IGT, ottenute da vitigni internazionali (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah).
	Pane	Pane toscano

Produzione		Caciotta di pecora			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento di tipo brado, o semi-brado			
	Munte (n° e frequenza)	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Latto-innesto			
	Preparazione	Il latte viene versato in caldaia, portato alla temperatura di coagulazione e gli vengono aggiunti il latte-innesto e il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di una <i>noce</i> , mediante un bastone di legno			
Cottura		Al termine della rottura tutta la massa in caldaia viene nuovamente riscaldata 40 °C (semicottura)			
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 alcune ore, su assi di legno a perdere il siero residuo e ad asciugarsi La salatura viene fatta "in salamoia", seguita dall'invio alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	20÷40 giorni			
	°C - UR%	In appositi locali, freschi, con le forme su assi di legno e con periodici rivoltamenti			