

Generalità	Caciotta stagionata	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Caciotta stagionata</b> Formaggio grasso, semistagionato o stagionato, a pasta cruda, semiduro o duro, prodotto da latte vaccino intero e termizzato, coagulato con caglio di vitello liquido. La tradizionalità di questa caciotta è legata alla particolare qualità del latte che proviene dalle vacche allevate a Cutigliano, nel Pistoiese che, per la loro alimentazione allo stato brado, presenta importanti caratteristiche organolettiche “trasferite” in questo formaggio. A rendere tipico questo formaggio contribuiscono anche il tradizionale processo di trasformazione e la stagionatura su assi di legno di pioppo, in parte responsabili del suo gusto particolare. Ha forma cilindrica a facce piane, scalzo diritto o leggermente convesso e pezzatura di 1,7÷2,0 Kg. La crosta è dura, rugosa, di colore paglierino; la pasta è semidura, compatta, leggermente “gessata”, di colore bianco o paglierino chiaro, in funzione della stagionatura; il sapore è sapido e leggermente acidulo, odore lattico cotto o leggero lattico acido. Viene stagionato su tavole di legno di pioppo, in ambienti freschi ed aerati, per almeno 6 mesi. Formaggio “da tavola” che si consuma come antipasto o dessert, con la polenta o in insalata con funghi porcini e mele. Gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane casereccio, con tipici salumi toscani e con vini rossi locali, giovani.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Toscana</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Toscana
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Pistoia</b> : in particolare nel comune di Cutigliano.
	<b>Tipologie</b>	Conosciuto anche come: “ <b>Mucchino</b> ”, o “ <b>Vacchino</b> ”
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pascolo semibrado o Stalla a stabulazione semi-libera Vacche di razze varie (prevalentemente <i>Frisone</i> ), allevate nel territorio secondo gli usi tradizionali
	<b>Alimentazione</b>	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli della zona, eventualmente con integrazione della razione giornaliera
<b>Storia</b>	<p>La tradizionalità di questa caciotta è legata alla particolare qualità del latte che proviene da bovini allevati da sempre allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico questo formaggio contribuiscono anche il tradizionale processo di trasformazione e la stagionatura su assi di legno di pioppo, in parte responsabili del suo gusto particolare.</p> <p>L'unica azienda che produce la <i>Caciotta stagionata</i> è produttrice anche della <i>Caciotta dolce</i> e si trova nella frazione Melo, a Cutigliano (nel podere più alto della Toscana, a 1279 m s.l.m., da cui si domina il bellissimo paesaggio di tutta l'alta valle della Lima).</p> <p>La quantità prodotta è di circa 30 quintali all'anno ed è rimasta pressoché costante negli ultimi anni. La vendita avviene prevalentemente nella provincia di Pistoia direttamente a privati o ai supermercati locali, una parte del prodotto viene venduto nel resto della regione ed una piccola percentuale all'estero.</p> <p>Sono molte le iniziative legate alla sua promozione: il 25 aprile a Cutigliano si svolge una manifestazione paesana sulla <i>Caciotta stagionata</i> e, in agosto, partecipa alla “<i>Sagra di Mezza estate</i>”. Nella frazione del Melo si svolge ogni anno la “<i>Festa dei pastori</i>.”</p>	

Descrizione	Caciotta stagionata	
<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, Termizzato
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro, Duro
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso

<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane variabili
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Dritto o Leggermente convesso variabili
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,7÷2,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugosa
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Leggermente spessa
	<b>Consistenza</b>	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio, o Paglierino chiaro (in funzione della stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Abbastanza dura, Compatta, Leggermente "gessata"
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.d.
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto (burro), Leggero Lattico acido (siero acido), Erbaceo (erba o fieno), Animale (brodo di carne)
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Sapido e Leggermente acidulo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza duro, Leggermente adesivo, Abbastanza solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciotta stagionata</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio "da tavola" che si consuma come antipasto o dessert, con la polenta o in insalata con funghi porcini e mele. Gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane casereccio, con tipici salumi toscani
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Sono consigliati vini rossi locali, giovani
	<b>Miele-Confetture</b>	
	<b>Pane</b>	Pane "toscano"

<b>Produzione</b>		<b>Caciotta stagionata</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Gennaio ÷ Dicembre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			

	<b>Provenienza</b>	Pascolo semibrado, o Stalla a stabulazione semi-libera
	<b>Munte (n° e frequenza)</b>	2/giorno
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Termizzato
	<b>Aggiunte</b>	
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene immesso in caldaia, termizzato a 68 °C e lasciato in riposo a "maturare" per circa 40 minuti (fino al raggiungimento della temperatura di coagulazione) In caldaia viene aggiunto il caglio
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Temperatura</b>	36÷38 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i> o di un <i>chicco di mais</i> La cagliata si lascia depositare sul fondo della caldaia dove rimane in sosta per pochi minuti
<b>Cottura</b>		n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura</b>	Una volta estratto dalla caldaia il coagulo si distribuisce manualmente negli stampi che vengono lasciati a sgocciolare per alcune ore, ribaltandoli alcune volte per eliminare il siero residuo e consolidare la forma La salatura avviene " <i>in salamoia</i> "
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 6 mesi
	<b>°C - UR%</b>	Viene stagionato su assi di legno di pioppo, in ambienti freschi ed aerati
	<b>Cura della forma</b>	Prima del consumo le forme vengono spazzolate (non lavate)

μπ

