

Generalità		Caciotta	
Presentazione	<p>Caciotta È un formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta cruda, molle, da latte vaccino intero e crudo, prodotto nella media Val di Vara (SP), conosciuto anche come "Caciotta di Brugnato". Ha forma cilindrica, con facce piatte di diametro 18÷30 cm, scalzo abbastanza diritto di 10 cm e peso variabile da 0,2 fino a 5÷7 Kg. Nel formaggio fresco la crosta è assente o molto sottile, elastica, di colore bianco; la pasta bianca e compatta ha un delicato sapore di latte. In quello stagionato la crosta è moderatamente sottile, abbastanza elastica, di colore paglierino tendente al paglierino scuro; la pasta è morbida, untuosa, abbastanza elastica, di color avorio o giallo paglierino, compatta, con occhiatura di dimensioni medie e regolarmente distribuita, con un gusto più saporito e deciso. Ottimo formaggio da tavola accompagnato col pane, oppure con le patate, come un tempo. Si abbina anche con verdure di stagione e con miele di castagno della Val di Vara. Predilige vini bianchi specialmente del territorio.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di La Spezia : comuni della Media val di Vara (Borghetto di Vara, Beverino, Brugnato, Rocchetta di Vara, ...)	
	Tipologie	In zona è conosciuto anche come " Caciotta di Brugnato "	
Fresco		Stagionato	
Allevamento	Tipo	Stalla di tipo tradizionale, Pascolo Vacche di razze diverse tradizionalmente stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Erba fresca o affienata, Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee.	
Storia	<p>Le forme di caciotta un tempo erano preziosi prodotti di scambio e di vendita. L'allevamento delle vacche è tipico dell'entroterra ligure, in particolare nella Val di Vara, da dove arriva questa caciotta. Oggi nella zona di Varese Ligure e Brugnato sono attive diverse aziende casearie che o producono come una volta, in modo artigianale quindi in quantità molto limitata. Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni).</p>		

Descrizione		Caciotta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 18÷30	
	Scalzo	Leggermente convesso	

	Dimensioni (cm)	10		
Peso	Kg	2,5÷7,0		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Pulita	Pulita	
	Aspetto	Regolare, Liscia, Compatta		
	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino intenso	
	Spessore	Molto sottile (se presente)	Sottile	
	Consistenza	Morbida, Elastica	Abbastanza morbida, Abbastanza elastica	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Giallo paglierino più o meno chiaro	
	Struttura	Morbida, Untuosa, Abbastanza Compatta		
	Occhiatura	Diffusa		
	Forma	Irregolare		
	Dimensione	Media		
	Distribuzione	Abbastanza regolare		
Odore / Aroma	Intensità,	Bassa	Medio bassa	
	Persistenza	Medio-Bassa	Media	
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Lattico acido (yogurt)	Lattico cotto, burro	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevole.		
Sensazioni Trigeminale		n.a.		
Struttura (in bocca)		Morbida, Grassa, Poco solubile		
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso		

Utilizzo		Caciotta			
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola accompagnato col pane, oppure con le patate, come un tempo. Si "sposa" anche con le verdure di stagione			
	In cucina	n.d.			
Abbinamenti	Vino	Predilige i vini bianchi del territorio			
	Miele / Confetture	Ottimo l'abbinamento con miele di castagno della Val di Vara			
	Frutta				
	Verdure	Si accosta a verdure di stagione, crude o cotte, in insalata			
	Pane	Pane "martino" (con le noci), tradizionale			

Produzione		Caciotta			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo			

	Munte	n.d.	
	Trattamenti Fisici	Intero	
	Trattamenti Termici	Crudo	
	Aggiunte	Colture di batteri lattici autoctoni (fermenti);	
Coagulazione	Preparazione	Il latte crudo utilizzato, immesso in caldaia, viene inoculato con i fermenti, portato alla temperatura di coagulazione e addizionato del caglio	
	Tipologia	Presamica	
	Temperatura	38÷39 °C	
	Tempo	n.d. - Fino al completamento della coagulazione	
	Tipo di caglio	Vitello liquido	
Rottura coagulo	Dimensione	Effettuata a mano con un attrezzo chiamato " <i>chitarra</i> ", fino a raggiungere le dimensioni di una " <i>noce</i> "	
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.	
Formatura e Trattamenti forma		La pasta viene raccolta nel fondo della caldaia, estratta manualmente, quindi posizionata negli stampi dove viene rivoltata svariate volte La salatura è a secco	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 20 giorni dalla salatura	Fino a qualche mese (comunque stagionatura abbastanza breve)
	°C - UR%	In locali freschi e ventilati, su assi di legno Le forme in stagionatura vengono periodicamente rivoltate	