

Generalità		Caciotta
Presentazione	<p><b>Caciotta</b> Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura. Fatto con latte di vacca intero e crudo viene eventualmente addizionato con latte di pecora e capra, a seconda delle disponibilità. Si presenta in forme cilindriche con facce piane di diametro 10÷22 cm, scalzo leggermente convesso di 4÷7 cm e peso di 0,7÷2 kg. La crosta è giallo paglierino e la pasta è bianca con rare fessurazioni, o occhiatura irregolare. La tradizione casearia della Romagna, a volte, per caratterizzarne le caratteristiche organolettiche, avvolge ogni forma con foglie di noce che durante la stagionatura cedono parte del loro aroma, oppure effettua una conciatura alternando strati di foglie di noce e di formaggio all'interno di mastelli o anfore di terracotta, botti di legno. Nella zona dell'Emilia-Romagna vengono prodotti altri formaggi con tipologia simile a quella della <i>Caciotta</i>, riconosciuti solo come "<i>Prodotto Tipico</i>" (quindi <b>non PAT</b>) che, oltre a condividere una parte della regione, raccolgono molto interesse fra i consumatori. Fra questi si possono citare:</p> <p>la <b>Caciotta dell'Appennino Modenese</b> (con marchio collettivo "<i>Tradizione e Sapori di Modena</i>" di proprietà della Camera di Commercio di Modena, finalizzato alla tutela delle tipicità agroalimentari modenesi; è prodotta esclusivamente nel territorio dei comuni della provincia di Modena classificati come "<i>Montani</i>" - ai sensi della L.1102 e successive modificazioni e norme applicative -, del peso di 0,5÷1,8 Kg; è noto che nel periodo marzo-novembre la quasi totalità del latte vaccino viene trasformata in Parmigiano Reggiano, mentre nel periodo invernale, quando il clima non consentiva questa lavorazione, tutte le aziende familiari erano organizzate per produrre la caciotta che, utilizzando un latte di così alta qualità, risultava particolarmente pregiata e ottimale per il consumo sia fresca che stagionata. L'avvento di una rete casearia che lavora tutto l'anno ha comportato una diversa organizzazione della produzione delle "caciotte" che non avviene più "in casa", ma direttamente nei caseifici, durante l'intero arco dell'anno, mantenendo comunque inalterate le sue caratteristiche di genuinità. Oggi queste caciotte di latte vaccino sono tipiche in tutto il territorio dell'Appennino modenese e, siccome per realizzarle è necessaria una bassa quantità di latte, si possono trovare anche prodotte con latte di vacche di razza <i>Bianca Modenese</i> in purezza);</p> <p>la <b>Caciotta di Montemauro</b> (prodotta da fine ottobre a fine giugno nel comune di Brisighella (RA), in località Montemauro, con latte intero misto - ovino (65÷70%), caprino (15÷20%), bufalino (15÷20%) - e caglio liquido di vitello; ha forma cilindrica con facce piane, rigate, di dimensione variabile, scalzo lievemente convesso e peso di 0,8÷2,5 kg; la crosta è sottile di colore giallo oro con striature color ruggine; la pasta ha colore bianco-giallo-crema, di aspetto compatto con occhiatura tondeggianti, o fessurazioni diffuse; il sapore è più dolce rispetto a un pecorino - per la presenza del latte di bufala che lo rende fresco anche se stagionato -, ha una punta acida mentre l'odore è gradevolmente aromatico);</p> <p>la <b>Caciotta del monte Lazzarina</b> (ottenuto da latte intero, vaccino o misto con latte caprino; viene prodotto durante tutto l'anno nella zona dell'Appennino Piacentino, in particolare del Monte Lazzarina (PC); ha forma cilindrica, di peso di circa 1 Kg, crosta sottile, di colore bianco-paglierino, pasta compatta e leggermente burrosa; maturazione in ambiente fresco di circa 2 giorni e successiva stagionatura di 30 giorni, in ambiente fresco e areato; durante questo periodo le forme vengono girate spesso);</p> <p>il <b>Rigatino di Castel San Pietro</b> (formaggio a pasta semicotta e semidura, prodotto tutto l'anno nell'area di Castel San Pietro (BO), con latte vaccino (75%) e latte ovino (25%); di forma cilindrica, con facce piane di diametro 10÷14 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 5÷8 cm, peso di 0,8÷1,5 Kg; crosta elastica, rigata dalle stuoie su cui stagiona, di colore giallo paglierino; pasta abbastanza tenera, compatta, con rara occhiatura - inevitabile se durante la maturazione soffia lo scirocco -, gusto gradevole, dolce; stagionatura fino a 40 giorni)</p>	
	Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia Romagna
	Province-Zona	Provincia di Rimini
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.
	Alimentazione	
Storia	<p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AA.VV. "<i>L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990;</li> <li>- AA.VV. "<i>L'Italia dei formaggi DOC</i>", Franco Angeli, Milano, 1992;</li> <li>- Vizzardelli M., Maffei P., "<i>Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione</i>", Edagricole Bologna, 1990;</li> <li>- Pozzetto G. "<i>La cucina del Montefeltro</i>", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;</li> <li>- Comegna E. "<i>Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi italiani</i>", in "<i>Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per l'Agricoltura Continentale</i>", 1992, pp. 37-50.</li> </ul>	
Descrizione		Caciotta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio

	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Vacca, Misto (Vaccino-Ovino-Caprino)
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotta
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 10÷22
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Convesso 4÷7
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,7÷2
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, Trattata
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Compatta
	<b>Colore</b>	Paglierino, con eventuali macchie marroni causate dalle foglie di noce
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Molle÷Semidura con il protrarsi della stagionatura.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio o paglierino, in funzione della stagionatura
	<b>Struttura</b>	Semidura, Abbastanza Compatta
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rare fessurazioni o Occhiature (nel caso di prodotto meno stagionato). Irregolare Varia in base al territorio di produzione e alla miscela di latt. Irregolare
	<b>Intensità,</b> <b>Persistenza</b>	Bassa, medio-bassa o media, a seconda della zona di produzione e della stagionatura Abbastanza Bassa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Da lattico acidulo a Lattico cotto, burro, animale (a seconda della % di latte di pecora/capra), eventuale vegetale (foglie di noce).
	<b>Sapore</b> <b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Caratteristico, dolce, gradevole. È possibile qualche nota amara.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Mai piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, mediamente adesiva, poco solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciotta</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	E' un ottimo formaggio da tavola accompagnato da pane casereccio.
	<b>In cucina</b>	

<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini rossi, di bassa gradazione alcolica
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	Fresca (mela, pera).
	<b>Verdure</b>	Si accosta a verdure di stagione, crude o cotte, in insalata.
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Caciotta</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<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	Aggiunte in % variabili da zona a zona e dal periodo dell'anno		
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Possono essere aggiunte colture di batteri lattici autoctoni (fermenti);			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	n.d.			
	<b>Tempo</b>	n.d.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Effettuata a mano, o con attrezzi manuali, a "chicco di riso". Il coagulo si lascia riposare per alcuni minuti.			
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	43 – 44 °C ( <b>Semicottura</b> ), eventuale.			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	Estrazione a mano nelle fuscelle e successiva pressatura a mano. Le forme vengono successivamente scottate nel siero bollente e, in seguito, asciugate con un panno di cotone. Salatura "a secco" mettendo le forme sotto sale fino di Cervia, rigirandole ogni 12 ore, fino a max 2 giorni. Matura per 15÷20 giorni, in ambiente fresco ad umidità media, dove le forme vengono lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido.				
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Il prodotto non va messo in commercio prima di 10 giorni. > 2 mesi. Variabile a seconda della zona di produzione.			
	<b>°C - UR%</b>	In locali freschi e ventilati.			
	Può essere stagionato dentro a botti o cassettoni di legno, bigonce, mastelli o anfore di terracotta. Può anche essere conciato per almeno 40 giorni in mastelli o anfore di terracotta alternando strati di foglie di noce a strati di formaggi.				
<b>Marchiatura</b>	Eventuale (del Produttore)				
<b>NOTA</b>	La scheda di riconoscimento come PAT è in comune con l'analoga della Regione Marche.				