

Generalità		Caciottina canestrata di Sorrento	
Presentazione	<p><b>Caciottina canestrata di Sorrento</b>            Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, da latte di vacca intero e crudo di una sola munta, la cui zona di origine è l'intera Penisola Sorrentina e, in particolare, il territorio del comune di Sorrento. Ha dimensioni piccolissime, quasi di "mono-porzione" ed è uno dei più piccoli formaggi italiani a coagulazione presamica. Si presenta in forma cilindrica, a facce piane, scalzo convesso e peso di 20-50 g; la crosta è di colore bianco o paglierino chiaro, sottile, morbida e secca, con le tipiche rigature causate dai canestrini di vimini in cui viene formato; la pasta è di colore bianco, compatta, umida, a volte cremosa, priva di occhiatura. È un formaggio con sapore delicato, dolce; con odore/aroma che ricorda quello del latte, con intensità e persistenza basse o medio-basse. Si produce tutto l'anno e si consuma fresco, confezionato in carta pergamenata. Il suo utilizzo più frequente è "da tavola", abbinato a pomodori sott'olio, verdure alla brace e sott'olio, che si consuma molto piacevolmente nel periodo estivo; si degusta con pane casereccio e predilige vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di <b>Napoli</b> e <b>Salerno</b> : intero territorio della Penisola Sorrentina e, in particolare del comune di Sorrento	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stabulazione semilibera, o Stalla Vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate ricavate dai prati della zona	
Storia	<p>Il nome di "<i>caciottina canestrata</i>", come è facilmente intuibile, deriva dall'utilizzo dei piccoli "canestri" di vimini in cui viene formata</p> <p>L'allevamento bovino e ovi-caprino fu introdotto nelle zone della Costiera Amalfitana nel III sec a.C. dalle popolazioni Picentine. Già Claudio Galeno, medico e filosofo greco, nel II sec d.C. esaltava la bontà e le proprietà del latte e dei formaggi prodotti dai pastori che vivevano sui Monti Lattari (<i>Lactaria Montes</i>) e in tutta la vicina Penisola Sorrentina dove pascolava liberamente un gran numero di mandrie di bovini e greggi ovi-caprini.</p> <p>Viene prodotta da almeno 25 anni con lo stesso metodo, quindi nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Caciottina canestrata di Sorrento	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane n.d.	
	Scalzo	Convesso, a spigoli arrotondati	

	<b>Dimensioni (cm)</b>	n.d.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,020÷0,050
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugoso, con l'impronta dei tradizionali canestrini di giunco, o di fuscelle di plastica
	<b>Colore</b>	Bianco÷Giallo paglierino chiaro
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Tenera, Deformabile ÷ Leggermente Dura e secca
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Molle, Umida, a volte Cremosa
	<b>Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse÷Medio-basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco ÷ Lattico cotto (burro fuso)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato, Armonico, Tendenzialmente Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Umida, Grassa, Poco Adesivo, Abbastanza Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciottina canestrata di Sorrento</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Il suo utilizzo più frequente è "da tavola", con pane casereccio, abbinata a pomodori sott'olio, verdure alla brace e sott'olio; si consuma molto piacevolmente nel periodo estivo
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Predilige vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica

<b>Produzione</b>		<b>Caciottina canestrata di Sorrento</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima: • Latte</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100	-	-	-
	<b>Provenienza</b>	Stabulazione semilibera, o Stalla			
	<b>Munte</b>	Si utilizza il latte locale, di una sola munta			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.d.			

<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene filtrato, riscaldato alla temperatura di coagulazione e inoculato con il caglio
	<b>Temperatura</b>	36÷37 ° C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	Completata la coagulazione la cagliata viene rotta alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> o <i>di riso</i> e lasciata riposare alcuni minuti per consentire la formazione del coagulo sul fondo della caldaia
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Estrazione, Formatura</b>	A mano, si estrae il coagulo e lo si ripone negli appositi stampi che vengono lasciati a sgrondare il siero su un tavolo spersore fino al giorno successivo Tolte dai canestrini, le forme si lasciano asciugare, si avvolgono in foglietti di carta pergamenata e si avviano alla commercializzazione, o a una brevissima maturazione
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	n.d. Possono essere commercializzate immediatamente o maturate per alcuni giorni
	<b>°C - UR%</b>	In locali freschi e asciutti, o in celle condizionate
	<b>Cura forma</b>	

μτ

