

Generalità		Cacio-ricotta
Presentazione	Cacio-ricotta	<p>È il formaggio dei pastori che, durante il pascolo delle greggi, non hanno un luogo fisso dove produrre il formaggio e, non potendo fare la ricotta che è molto deperibile, sfruttano tutte le caratteristiche proteiche del latte per ottenere una resa maggiore. Deve il nome al suo processo di lavorazione: il latte viene dapprima riscaldato a 85÷90 °C e poi raffreddato a circa 37 °C, in modo tale da consentire la coagulazione sia del latte che delle proteine del siero (da cui "cacio e ricotta").</p> <p>Formaggio grasso, fresco o di lunga stagionatura, a pasta dura. Viene prodotto nell' intera regione Molise, con latte intero e crudo di pecora, o di capra, e caglio di capretto o di agnello. La sua forma è quella tipica dei formaggi canestrati. Può essere consumato fresco o stagionato come formaggio da grattugia. Il formaggio ha forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso. Le dimensioni variano a seconda della zona di origine, il peso è di 0,5÷2 kg, la crosta è rigata, di colore bianco-avorio, la pasta è morbida o dura (secondo stagionatura), compatta e senza occhiature, lievemente piccante.</p>
	Riconoscimenti	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Molise
	Province-Zona	Province di Campobasso, Isernia : l'intero territorio della Regione.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo. Mandrie di Capre (capra Grigia Molisana o capra di Campobasso), Pecore
	Alimentazione	Pascoli locali.
Storia	<p>È il formaggio dei pastori che, durante il pascolo delle greggi, non hanno un luogo fisso dove produrre il formaggio. Non potendo fare la ricotta, che è molto deperibile, con questa tecnologia sfruttano tutte le proteine del latte ottenendo così anche una resa maggiore.</p> <p>Referenze bibliografiche</p> <p>– Indagine Murattiana.</p> <p>È un documento di straordinaria importanza, al fine di conoscere il "genere di vita" degli abitanti del Molise, in un momento storico particolare, il decennio francese (1806-1815), conservato presso l'Archivio di Stato di Campobasso. Tale statistica/indagine voluta da Murat, re di Napoli, si presenta come una testimonianza attuale che permette di ragionare sulla qualità della vita agli inizi dell'Ottocento ed in particolare offre un importante strumento per desumere caratteristiche peculiari di alcuni comuni gravitanti sul tratturo Castel di Sangro - Lucera.</p>	

Descrizione		Cacio-ricotta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora, Capra, Misto (pecora-capra)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Cacioricotta
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabile
	Scalzo	Leggermente convesso

	Dimensioni (cm)	variabile
Peso	Kg	0,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (nella stagionatura breve) Pulita (nel prodotto stagionato)
	Aspetto	Rigature del canestro
	Colore	Bianco avorio (nella stagionatura breve) Marrone (nel prodotto stagionato)
	Spessore	Assente, Abbastanza sottile
	Consistenza	Dura (nella stagionatura breve) Dura e untuosa (nel prodotto stagionato)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco (nella stagionatura breve) Avorio o Paglierino chiaro (nel prodotto stagionato)
	Struttura	Compatta, Dura, Umida (nella stagionatura breve) Compatta, Dura, Untuosa (nel prodotto stagionato)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, medio bassa o media (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico fresco o cotto (secondo stagionatura), Animale (ovino o ircino).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, diventa più salato con la stagionatura prolungata.
Sensazioni Trigeminale		Lievemente piccante al protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Dura, Non fondente, Abbastanza friabile (con stagionatura prolungata)
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Cacio-ricotta
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola (se fresco o di breve stagionatura)
	In cucina	Se invecchiato (oltre 6 mesi) viene usato "da grattugia" per insaporire piatti cucinati.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi robusti
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Cacio-ricotta			
Periodo produzione		Da giugno a settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		Ognuna in purezza, o miste in % variabile		
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Preparazione	Il latte, crudo, viene portato ad ebollizione (90÷95 °C) per far flocculare le siero-proteine, poi si lascia raffreddare fino alla temperatura utile per effettuare la coagulazione presamica.			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	~1 ora			
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto (in pasta).			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza ottimale viene rotta alle dimensioni di una "nocciola" o di una "noce".			
Formatura e Trattamenti forma	Dopo l'estrazione, la pasta trova posto nei canestri (tradizionalmente di giunco). La salatura delle forme avviene "a secco".				
Stagionatura	Tempo minimo	Si può consumare fresco, oppure dopo 6 mesi per poterlo grattugiare.			
	°C - UR%	Le forme vengono stivate in cantine adiacenti alle abitazioni, con ambiente asciutto, posate su assi di legno bucate per far defluire il siero.			
Note					

