

Generalità		Cascio pecorino lievito	
Presentazione	Cascio pecorino lievito Il Cascio Pecorino Lievito è un formaggio preparato con latte ovino intero, coagulato con caglio (detto "priso") di capretto e/o agnello. Si produce nelle zone interne del maceratese e dell'ascolano, in prossimità dei Monti Sibillini. Ha forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse di \varnothing 14-20 cm; scalzo convesso di 6÷10 cm; peso di ~ 1,5 Kg. Presenta una pasta bianca e semidura, con un'occhiatura molto accentuata (da sembrare quasi lievitato, da cui il nome di "cascio lievito"). La stagionatura, che dura dai 20 ai 30 giorni, avviene in cella frigorifera ad umidità e temperature controllate.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Marche	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Marche	
	Province-Zona	Province di Macerata, Ascoli Piceno : zone interne, in prossimità dei Monti Sibillini.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.	
	Alimentazione		
Storia	<p>Il formaggio - <i>lo cascio</i> - fatto in casa è un prodotto alimentare da sempre presente nelle tavole delle nostre campagne, la cui produzione era fatta tradizionalmente dalle donne di casa. Ancora oggi, donne di una certa età ricordano ed attuano la lavorazione meticolosa dello "cascio lievito" tenendo particolarmente conto che <i>"più è lievito più è buono"</i>.</p> <p>Si ricorda anche che nel rapporto di mezzadria che ha caratterizzato le nostre campagne, "lu padrò" riceveva buona parte della produzione di formaggio mentre la ricotta era prevalentemente consumata in casa.</p> <p><i>(Ricerche effettuate sul luogo di produzione)</i></p> <p>La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto. Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.</p>		

Descrizione		Cascio pecorino lievito	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o leggermente convesse \varnothing 14-20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 6÷10	
Peso	Kg	~ 1,5	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Compatta, liscia
	Colore	Giallastra
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Semidura, compatta, abbastanza elastica, untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Irregolare Di media grandezza Uniformemente distribuita
	Intensità,	Medio bassa
Odore / Aroma	Persistenza	Bassa.
	Riconoscimenti	Lattico cotto, burro
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevole.
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Globosa, poco solubile, leggermente adesiva.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Cascio pecorino lievito
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, utilizzato frequentemente come antipasto
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini rossi di medio corpo, di bassa gradazione alcolica
	Miele / Confetture	Si accosta frequentemente a marmellate e miele
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane casereccio croccante

Produzione		Cascio pecorino lievito			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
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	
Coagulazione	Temperatura	35 °C
	Tempo	~ 30 minuti
	Tipo di caglio	In pasta, di Agnello o Capretto, sciolto in acqua tiepida e filtrato
Rottura coagulo	Dimensione	A "nociola" o a "grano di mais", effettuata a mano, o con attrezzi manuali,. La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Fatto spurgare il siero, la cagliata viene estratta negli appositi stampi e successivamente pressata con le mani. Ogni singola forma si "scotta" con il siero della ricotta opportunamente riscaldato. Salatura "a secco". Le forme vengono tenute sotto sale per uno o due giorni.	
Stagionatura	Tempo minimo	20÷30 giorni
	°C - UR%	In cella frigorifera ad umidità e temperature controllate.
	Cura forma	Le forme vengono rigirate giornalmente e lavate, a giorni alterni, con acqua e siero.

μτ

