

Generalità		Casècc
Presentazione	Casècc Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura. Prodotto con latte misto di vacca e di pecora in proporzioni variabili, di provenienza locale e munto solo nel momento di lattazione delle pecore che pascolano nelle colline dell'entroterra riminese. Le forme, dell'altezza di 4-8 cm, del diametro di 14-22 cm e del peso di 0,7-2 kg, hanno una crosta giallo paglierina, liscia, traslucida. Pasta compatta priva di occhiature. Sapore deciso, pastoso, gradevolmente aromatizzato. Si produce da ottobre a marzo. È un formaggio che stagiona da 1 mese a 1 anno. Tradizionalmente, alla stagionatura più avanzata, grattugiato, viene utilizzato nel periodo natalizio per il ripieno dei cappelletti.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Marche
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Marche
	Province-Zona	Provincia di Pesaro-Urbino : in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.
	Alimentazione	A pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose
Storia	<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 la 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> <p>Il Casècc è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.</p> <p>Riferimenti bibliografici: AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990; AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992; Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990; Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998; Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi tipici italiani", in "Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per la Agricoltura Continentale", 1992, pp. 37-50.</p>	

Descrizione		Casècc
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale, Foglie di noce
	Lattifera	Vacca, Pecora, Misto (Vacca-Pecora)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Affinato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica non regolare
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 14-22
	Scalzo	Convesso, irregolare

	Dimensioni (cm)	4-8
Peso	Kg	0,7÷2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata
	Aspetto	Liscia, translucida
	Colore	Giallo paglierino. Tende a scurire con la stagionatura
	Spessore	Sottile. Si ispessisce con la stagionatura
	Consistenza	Morbida. Tende a indurire con la stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco a paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, semidura o dura in funzione del periodo di stagionatura
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media o medio elevata
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Animale (pecora) leggero, Erbaceo (gradevolmente aromatizzato dalle foglie di noce)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, deciso.
Sensazioni Trigeminale		n.d.
Struttura (in bocca)		n.d.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Casècc
Utilizzo	In tavola	
	In cucina	Indicato per le paste ripiene o da grattugia. Viene tradizionalmente adoperato unito all'impasto di carne per confezionare i "cappelletti" natalizi.
Abbinamenti	Vino	Bianco morbido, da uve aromatiche e sovrarmature.
	Confetture	Confettura di rosa canina, marmellata di agrumi in genere. Miele d'acacia. Mela rosa.

Produzione		Casècc			
Periodo produzione		Da ottobre a marzo			
Materia prima: • Latte • Sale • Foglie di noce	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	In purezza o misto con % Variabile			
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte						
Coagulazione	Temperatura	Appena munto					
	Tempo	~ 30 minuti					
	Tipo di caglio	Vitello					
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di riso", 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						
Formatura e Trattamenti forma	<p>La cagliata viene estratta a mano negli appositi stampi e successivamente pressata con le mani per far spurgare il siero.</p> <p>La salatura si effettua a secco, rigirando le forme ogni 12 ore e salando nuovamente, fino ad un massimo di due giorni.</p> <p>Terminata la salatura le forme vengono lavate con acqua fredda e passate per pochi secondi nel siero bollente per sigillarle.</p> <p>Matura in 10 giorni in ambiente fresco e umido, dove le forme vengono messe ad asciugare su un ripiano di legno e lavate a giorni alterni rigirandole quotidianamente.</p>						
	Stagionatura	<table border="1"> <tr> <td>Tempo minimo</td> <td>≥ 1 mese, fino a un anno</td> </tr> <tr> <td>°C - UR%</td> <td>Stagionatura in cantina.</td> </tr> <tr> <td>Cura forma</td> <td>Le forme vengono poste su assi, appoggiate su foglie di noce per i primi otto giorni e, successivamente, conservate nei caratteristici orci di terracotta - che nella zona vengono chiamati "<i>avthe'in</i>" - sferici, di terracotta non smaltata, con manici.</td> </tr> </table>	Tempo minimo	≥ 1 mese, fino a un anno	°C - UR%	Stagionatura in cantina.	Cura forma
Tempo minimo	≥ 1 mese, fino a un anno						
°C - UR%	Stagionatura in cantina.						
Cura forma	Le forme vengono poste su assi, appoggiate su foglie di noce per i primi otto giorni e, successivamente, conservate nei caratteristici orci di terracotta - che nella zona vengono chiamati " <i>avthe'in</i> " - sferici, di terracotta non smaltata, con manici.						