

Generalità		Caciotta
Presentazione	<p><b>Caciotta</b> Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura. Fatto con latte di vacca con aggiunta, in proporzioni variabili, di latte di pecora e/o di capra (tutto di provenienza locale). La crosta è di color avorio scuro (maculata di bruno nel caso dell'utilizzo di foglie di noce); la pasta è compatta (con rare fessurazioni nella zona del Montefeltro, più occhiata nella zona del Fermano dove il prodotto viene consumato più fresco). Il sapore varia a seconda delle zone e della stagionatura dal dolce acidulo (Fermano) al pastoso, più sapido (Montefeltro). La caciotta ha una stagionatura da due a sei mesi. La tradizione casearia locale, a volte, per caratterizzarne le caratteristiche organolettiche, avvolge ogni forma con foglie di noce che durante la stagionatura cedono parte del loro aroma. Nel Montefeltro, dopo una stagionatura di circa 40 giorni, le caciotte vengono affinate con strati di foglie di noce, all'interno di botti di legno, cassettoni di legno, bigonce, mastelli o anfore di terracotta.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Marche	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Marche
	Province-Zona	Province di <b>Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino</b> Con ampia diffusione nella zona del Montefeltro
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.
	Alimentazione	n.d.
Storia	<p>La caciotta è già stata individuata 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. Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;</li> <li>- AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;</li> <li>- Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;</li> <li>- Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;</li> <li>- Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi"</li> </ul>	

Descrizione		Caciotta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale, Foglie di noce
	Lattifera	Vacca, Misto (Vacca-Pecora-Capra)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotta (eventuale)
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Affinato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 10÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 4÷7
Peso	Kg	0,7÷2

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, o Trattata
	<b>Aspetto</b>	Regolare, Liscia, Compatta
	<b>Colore</b>	Avorio scuro (maculata di bruno nel caso dell'utilizzo di foglie di noce), la pasta è compatta.
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, 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 Forma</b>	Presente Fessurazioni nella zona del Montefeltro; più occhiata nella zona del Fermano dove il prodotto viene consumato più fresco
	<b>Dimensione Distribuzione</b>	Varia in base al territorio di produzione e alla miscela di lattici Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità,</b>	Bassa, medio bassa o media, a seconda della zona di produzione e della stagionatura
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, burro, animale (a seconda della % di latte di pecora/capra), eventuale vegetale (foglie di noce)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Il sapore varia a seconda delle zone e della stagionatura: dal dolce acidulo (nel Fermano), al pastoso, più sapido (nel Montefeltro).
<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 medio corpo, 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 • Foglie di noce	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	% 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>	20÷30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Effettuata a mano, o con attrezzi manuali, a “chicco di riso”
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	43÷44 °C ( <b>Semicottura</b> ) effettuata non sistematicamente.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		<p>Estrazione a mano nelle fuscelle e successiva pressatura a mano.</p> <p>Salatura a secco mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di due giorni.</p> <p>Al termine le forme vengono scottate con siero bollente per alcuni minuti e asciugate con un panno di cotone.</p> <p>Matura per 15÷20 giorni.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 10 giorni; 2÷6 mesi (nella zona del Montefeltro).
	<b>°C - UR%</b>	In ambiente fresco ad umidità media.
	<b>Cura forma</b>	Durante la maturazione le forme vengono lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido.
<b>Affinatura</b>		Dopo una stagionatura ≥ 40 giorni, nella zona del Montefeltro, si usa affinare le caciotte in botti di legno, cassettoni di legno, bigonce, mastelli o anfore di terracotta, conciate con foglie di noce a strati.
<b>Commercializzazione</b>		Il prodotto non va immesso in commercio prima di 10 giorni. Marchiatura eventuale (del Produttore)