

Generalità		Slattato	
Presentazione	<b>Slattato</b> Lo Slattato è un formaggio fresco, dal gusto dolce acidulo, prodotto da ottobre a marzo nella zona del Montefeltro. Viene preparato con latte vaccino intero, locale, proveniente da razze da carne, alimentate a pascolo estensivo a base di foraggi, miscele di cereali e leguminose. Ha una forma cilindrica afflosciata su sé stessa; il peso è di 0,4÷1,8 Kg. Ha una crosta morbida, color panna, e una pasta molle e omogenea, di colore bianco. La tradizionale presentazione dello Slattato vuole che le forme vengano avvolte in foglie di fico o di cavolo.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Marche	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Marche	
	Province-Zona	Provincia di <b>Pesaro-Urbino</b> , in particolare nelle 4 Comunità Montane del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, e dell'Alto e Medio Metauro.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo.	
	Alimentazione	Vacche di razze a prevalente attitudine da carne. A pascolo estensivo, foraggi, integrata da miscele di cereali e leguminose	
Storia	<p>Un tempo lo Slattato veniva preparato in sostituzione delle caciotte miste a base di latte ovino e caprino quando, nel periodo invernale, capre e pecore erano gravide e il loro latte non era disponibile. Nato, quindi, da esigenze stagionali, lo Slattato si produceva dall'autunno all'inverno.</p> <p>Lo slattato 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><b>Riferimenti bibliografici:</b></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" in "Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per la Agricoltura Continentale", 1992, pp. 37-50.</li> </ul>		

Descrizione		Slattato	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, a volte afflosciato su sé stesso	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o concave Ø 10÷14	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 4÷7	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,4 ÷ 1,8.
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Panna
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Poco elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca
	<b>Struttura</b>	Morbida, Umida, Poco elastica
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Tondeggiante Irregolare Diffusa
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Latte acido
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, acidulo
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Molle, a volte cremoso
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Slattato</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola. Si consuma fresco ed è caratterizzato da una pasta molle, a volte spalmabile.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi di bassa gradazione alcolica
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Slattato</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da ottobre a marzo, nella zona del Montefeltro			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Pascolo, di provenienza locale, da razze a prevalente attitudine da carne			
	<b>Munte</b>	n.d.			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	Di mungitura, abbassata di qualche grado
	<b>Tempo</b>	30÷40 minuti,
	<b>Tipo di caglio</b>	Caglio animale di provenienza locale.
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	In grumi finissimi
<b>Cottura</b>		
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>Dopo la rottura, la massa viene fatta addensare con il calore della mani, poi messa nella forma e pressata per circa 10 minuti.</p> <p>Salatura a secco sulle forme per massimo due giorni, poi si toglie il sale in eccesso.</p> <p>Si passano le forme nel siero a ~95 °C lisciando bene la superficie; dopodiché si avvolgono per breve tempo in un panno di cotone.</p> <p>Matura in sette giorni in ambiente fresco e umido.</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Non si effettua stagionatura
	<b>°C - UR%</b>	
	<b>Cura forme</b>	
<b>Commercializzazione</b>	E' tradizione mettere in commercio le forme avvolte in foglie di fico o di cavolo.	