

Generalità		Casecc
Presentazione	<p><b>Casecc</b> 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, oppure trattata con foglie di noci. Pasta compatta priva di occhiature. Sapore deciso, pastoso, gradevolmente aromatizzato. Durante la stagionatura le forme vengono poste su foglie di noce per i primi otto giorni e, successivamente, conservate nei caratteristici orci sferici di terracotta - che nella zona vengono chiamati "<i>avthe'in</i>" -, di terracotta non smaltata, con manici. Si produce da ottobre a marzo. È un formaggio che può stagionare a lungo. Tradizionalmente, alla stagionatura più avanzata, grattugiato, viene utilizzato nel periodo natalizio per il ripieno dei cappelletti.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia Romagna
	Province-Zona	Provincia di <b>Rimini</b> : territori dell'entroterra confinanti con le Marche (Montefeltro)
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.
	Alimentazione	A pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose

Descrizione		Casecc
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale, Foglie di noce
	Lattifera	Vacca, Misto (Vacca-Pecora)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica non regolare
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 14÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso, irregolare 4÷8
Peso	Kg	0,7÷2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o Trattata
	Aspetto	Liscia, traslucida, può avere impressi i segni delle foglie di noce in cui viene avvolto.
	Colore	Giallo paglierino. Tende a scurire con la stagionatura
	Spessore	Sottile. Si ispessisce con la stagionatura

	<b>Consistenza</b>	Morbida. Tende a indurire con la stagionatura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da bianco a paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Compatta, semidura o dura in funzione del periodo di stagionatura
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Media o medio elevata
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Animale (pecora) leggero, gradevolmente aromatizzato dalle foglie di noce fra cui stagiona.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, deciso.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.d.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Evolve con la stagionatura: da morbido e abbastanza elastico fino a duro e friabile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Casecc</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	
	<b>In cucina</b>	Indicato per le paste ripiene o da grattugia. Viene tradizionalmente adoperato unito all'impasto di carne per confezionare i "cappelletti" natalizi.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Predilige vini rossi, abbastanza caldi, di corpo.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Casecc</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da ottobre a marzo			
<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>	Misto con % variabili			
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>				
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	Appena munto			
	<b>Tempo</b>	~ 30 minuti			

	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	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.
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<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 per i primi 10 giorni.</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 1 mese, fino a un anno
	<b>°C - UR%</b>	Stagionatura in cantina.
	<b>Cura delle forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono poste su foglie di noce per i primi otto giorni e, successivamente, conservate nei caratteristici orci sferici di terracotta - che nella zona vengono chiamati "avthe'in" -, di terracotta non smaltata, con manici.
<b>NOTA</b>	La scheda di riconoscimento come PAT è in comune con l'analogha della Regione Marche.	