

Generalità		Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)	
Presentazione	<p>Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo) Formaggi da taglio, grassi, a pasta molle, prodotti con latte vaccino intero, pastorizzato. Hanno forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce leggermente convesse, scalzo convesso e spigolo arrotondato. La crosta è sottile, abbastanza morbida, di colore paglierino e la pasta è morbida, untuosa, di colore bianco o avorio, di consistenza morbida e pastosa. Il sapore è dolce.</p> <p>Caciotta Ha un peso di 1,5-3 kg, maturazione di 15-20 giorni. Può essere gustata anche in un panino, tagliato a fette, insieme ad uno dei tanti salumi di qualità caratteristici dell'Umbria. Si avvinca a vini bianchi di bassa-media gradazione alcolica</p> <p>Caciotta al tartufo Ha un peso di circa 300 g, non ha maturazione. Nella produzione del periodo autunnale, prima dell'inserimento nelle fuscelle, alla pasta può essere aggiunto tartufo bianco o nero locale per connotare particolarmente il prodotto. Si fa apprezzare molto nelle insalate o condito con un filo d'olio e pepe, abbinato con un buon pane e un vino bianco ben strutturato.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Umbria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Umbria	
	Province-Zona	Province di Perugia, Terni : tutto il territorio della Regione e in particolare nella provincia di Perugia: comuni di Norcia, Gubbio e Gualdo Tadino.	Province di Perugia : tutto il territorio della Regione (storicamente nel territorio Eugubino-Gualdese) e in Valnerina, dove abbonda il "tuber melanosporum".
	Tipologie	Caciotta Conosciuta anche col nome : Formetta	Caciotta al tartufo
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	<p>Caciotta Le "formette" al tempo della mezzadria venivano comprate direttamente dai pastori, poi la produzione è cresciuta insieme al successo di questo tradizionale formaggio vaccino, che viene ricavato dal latte migliore ottenuto dal bestiame tenuto al pascolo durante il periodo primaverile. L'acquisto della caciotta è una tradizione in tutta l'Umbria, anche perché è un formaggio di vacca e per molto tempo, nella regione, scarseggiavano i bovini che storicamente venivano utilizzati più come animali da lavoro che da latte. Formaggio dell'antica tradizione pastorizia della Regione, citato nella Guida del Touring Club Italiano già nel 1931.</p> <p>Caciotta al tartufo La leggenda dice che la nascita del formaggio con il tartufo sia dovuta ad uno scherzo fatto da un ragazzo di un caseificio che, nel 1963, nei pressi di Sigillo (PG), nascose del tartufo in una forma di cacio fresco che era stata destinata alla stagionatura. Nessuno si accorse di nulla fino a quando quella forma fu pronta per essere grattata sulla pasta. Il particolare sapore da allora ha incontrato un grande successo tra i consumatori. Diploma di merito ottenuto nel 1973 in occasione di una rassegna dei prodotti tipici agricoli, rilasciato dalla Regione Umbria e dalla Camera di Commercio I.A.A. di Perugia.</p> <p>Bibliografia: (per Caciotta al tartufo) – INSOR, "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", Franco Angeli, 1990.</p>		

Descrizione		Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Leggermente convesse ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso con spigolo arrotondato n.d.	
Peso	Kg	1,5 ÷ 3,0	0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, Untuosa	
	Colore	Paglierino	
	Spessore	Sottile	
	Consistenza	Morbida	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Avorio	Bianco o Avorio, con evidenza delle scaglie di tartufo
	Struttura	Morbida, Pastosa, Untuosa	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.d. n.d. n.d.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa	Medio-alta
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro	Lattico cotto, Burro, Fungo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenza dolce	
Sensazioni Trigeminali		n.a.	
Struttura (in bocca)		Morbida, Pastosa, Untuosa, Poco solubile	
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.) Grasso (%) Umidità (%)	n.d. - Formaggio Grasso	

Utilizzo		Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)	
Utilizzo	In tavola	<p>Formaggio da tavola</p> <p>Può essere gustato anche in un panino, tagliato a fette, insieme ad uno dei tanti salumi di qualità caratteristici dell'Umbria.</p> <p>Il suo sapore è così delicato che gli si possono accostare i più svariati ingredienti.</p>	<p>Formaggio da tavola.</p> <p>Si fa apprezzare molto nelle insalate o condito con un filo d'olio e pepe, abbinato con un buon pane.</p> <p>I produttori raccomandano di tenere il formaggio per diverso tempo a temperatura ambiente in modo che la pasta si ammorbidisca e i profumi si liberino al meglio.</p>
	In cucina	Abbinato con verdure cotte in padella	

Abbinamenti	Vino	Vini bianchi di bassa-media gradazione alcolica	Vino bianco ben strutturato
-------------	------	---	-----------------------------

Produzione		Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Tartufo	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Dopo la pastorizzazione a 72°C il latte passa nella vasca polivalente e, quando si trova ad una temperatura di coagulazione, si aggiungono i fermenti ed il caglio.			
Coagulazione	Temperatura	38 °C			
	Tempo (minuti)	15÷20			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	n.d. Drenaggio del siero			
Cottura		n.a.			
Formatura, Trattamenti forma		<p>Si aggiunge il tartufo nero e/o bianco, grattugiato in modo grossolano (circa di 500 g di tartufo per 50 chilogrammi di prodotto finito).</p> <p>Si mescola accuratamente la massa per disperderlo uniformemente.</p>			
		<p>Formatura della cagliata in stampi di varie dimensioni per ottenere forme con pesi diversi</p> <p>Stufatura delle forme a vapore, in appositi cassoni, per 1 ora a 40÷50 °C.</p> <p>Salatura, fatta per bagno in salamoia, per una durata di 12÷15 ore</p>			
Maturazione, Stagionatura	Tempo minimo	Matura in 15÷20 giorni	Non sono previste né maturazione, né stagionatura.		
	°C - UR%	In ambienti a 4÷5 °C e umidità 80 %	In ambienti a 8÷12 °C e umidità 80 %		
	Cura forme	Prima di essere messe in vendita le forme vengono fatte asciugare per un giorno in un locale ventilato con aria calda.			
Commercializzazione					