

Generalità		Formaggio (Farcito e Misto)	
Presentazione	<p><b>Formaggio farcito</b> Formaggio da tavola, grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino o ovino, intero, pastorizzato, farcito con erbe aromatiche. Prodotto in tutta l'Umbria, viene insaporito a piacere a seconda dei gusti e delle tradizioni locali. Possono essere aggiunti all'impasto, oltre al più noto tartufo, anche olive, erbe aromatiche, aglio, cipolla, pepe e peperoncino, per trasmettere al prodotto un'aromatizzazione unica. Ha forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce piane, scalzo leggermente convesso, peso di 1,0-3,0 kg, con maturazione di almeno 30 giorni. La crosta è abbastanza dura, di colore paglierino scuro o marrone chiaro. La pasta è abbastanza morbida, compatta, di colore avorio, con ben evidenti i colori della farcitura di erbe. Il sapore finale di questo formaggio è veramente particolare, così come il buon odore che emana. Caratteristiche dovute al processo di maturazione durante il quale le forme perdono di umidità, le sostanze aromatiche si concentrano e la microflora agisce sulle sostanze grasse. Viene piacevolmente degustato da solo, insieme a una semplice fetta di pane, per apprezzarne al meglio l'intensità gustativa. Si consuma a tavola, accostato a vini rossi giovani, freschi, abbastanza caldi, di medio corpo.</p> <p><b>Formaggio misto</b> Chiamato anche <b>caciottone</b>, si può apprezzare presso le aziende casearie dell'ambiente montano della dorsale Appenninica di tutta la regione, unico nel suo genere per l'intrinseca ricchezza di biodiversità, un territorio che esprime tutte le sue peculiarità e caratterizzazioni. Formaggio da tavola, grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino e ovino interi e pastorizzati. Ha forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce piane, scalzo leggermente convesso. La crosta è abbastanza dura, di colore paglierino scuro o marrone chiaro. La pasta è abbastanza morbida, compatta, di colore avorio. Ha un peso standard di 3,0 kg e maturazione di almeno 60 giorni. È molto saporito ed aromatico. Si fa apprezzare molto nelle insalate o condito con un filo d'olio e pepe, abbinato con un buon pane. I produttori raccomandano di tenere il formaggio per diverso tempo a temperatura ambiente in modo che la pasta si ammorbida e i profumi si liberino al meglio. Si consuma a tavola, accostato a vini rossi, freschi, caldi, di buon corpo, anche stagionati.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b>      <b>PAT Umbria</b></p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Umbria	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Perugia</b> - Comuni di: Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino. Provincia di <b>Terni</b> - Comuni di: Arrone, Ferentillo, Montefranco, Polino	
	<b>Tipologie</b>	<b>Formaggio farcito, Formaggio misto</b>	
Allevamento	<b>Tipo</b>	Pascolo estensivo Pecore di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio	
	<b>Alimentazione</b>	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	<p><b>Formaggio farcito</b> Già nell'antichità, nella zona collinare montuosa dell'Umbria, si sviluppava la pastorizia con conseguente produzione di formaggio. I vari tipi di erbe che venivano aggiunti al caglio, oltre ad avere proprietà aromatiche sono in grado di azzere la carica batterica del latte lasciando inalterati gli aromi che vengono poi trasmessi al formaggio durante la maturazione. Tale procedimento è stato ripreso mantenendo inalterati sia i prodotti usati in passato che le varie fasi di lavorazione, per l'ottenimento del formaggio tipico. La tecnica di produzione si tramanda di generazione in generazione. A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, esiste un documento di notevole importanza storica tratto da "<i>Il Tesoro Della Sanità</i>" di Castor Durante. Sembra che la nascita del formaggio con tartufo sia dovuta ad uno scherzo fatto da un ragazzo di un caseificio che, nel 1963, nascose del tartufo in una forma di formaggio fresco destinata alla stagionatura. Nessuno si accorse di nulla fino a quando quella forma fu pronta per essere grattata sulla pasta e tutti si domandarono a cosa fosse dovuto quel buon sapore.</p> <p><b>Bibliografia:</b> - AA.VV., "<i>Il Grifo bianco</i>" e "<i>Il leoncino di Sigillo</i>", a cura dell'Archeoclub "Grifo" di Sigillo</p> <p><b>Formaggio misto (Caciottone)</b> A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, esiste un documento di notevole importanza storica tratto da "<i>Il Tesoro Della Sanità</i>" di Castor Durante.</p>		

Descrizione		Formaggio (Farcito e Misto)	
		<b>Formaggio farcito</b>	<b>Formaggio misto</b>

<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale, Erbe aromatiche	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Misto(Vacca-Pecora)	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Pastorizzato	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø n.d.	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso n.d.	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,5÷3,0	3,0 (standard)
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Untuosa	
	<b>Colore</b>	Paglierino scuro o marrone chiaro	
	<b>Spessore</b>	Sottile, Abbastanza sottile	
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio, con ben evidenti i colori della farcitura di erbe	Avorio, Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Abbastanza morbida, Compatta	
	<b>Occhiatura</b>	n.d.	
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.d. n.d. n.d.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-bassa, Media	Media
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Burro, Erbaceo (a seconda delle erbe aromatiche usate per la "farcitura")	Lattico cotto, Burro, Erbaceo (erba fresca, o fieno)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico, Tendenza dolce	
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	Leggermente piccante a stagionatura avanzata (dovuto alla presenza del latte ovino)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Pastosa, Untuosa, Poco solubile	
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b> <b>Grasso (%)</b> <b>Umidità (%)</b>	n.d. - Formaggio Grasso	

Utilizzo		Formaggio (Farcito e Misto)	
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola Viene degustato da solo, insieme a una semplice fetta di pane, per apprezzarne al meglio l'intensità gustativa.	Formaggio da tavola. Si apprezza nelle insalate o condito con un filo d'olio e pepe, abbinato con un buon pane.
	In cucina	In cucina, a seconda degli aromi aggiunti, il formaggio potrà essere utilizzato in modi differenti	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.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi giovani, freschi, abbastanza caldi, di medio corpo	Vini rossi, freschi, caldi, di buon corpo, anche stagionati

Produzione		Formaggio (Farcito e Misto)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche (solo in f. farcito)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà (f. farcito)	In % variabili			
	% q.tà (f. misto)	80	20		
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (70 °C per tempo n.d.)		Pastorizzato (72 °C per 30 secondi)	
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Dopo la pastorizzazione il latte passa nella vasca polivalente e, a temperatura di coagulazione, si aggiungono i fermenti ed il caglio.			
Coagulazione	Temperatura	36 °C			
	Tempo (minuti)	15÷20			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	n.d. – Con spinatura manuale Drenaggio del siero			
Cottura		n.a.			
Formatura, Trattamenti forma		Dopo la spinatura si aggiungono alla cagliata gli ingredienti per la farcitura, pastorizzati il giorno precedente con la salatura. Si mescola accuratamente la massa per disperderli uniformemente.			
		Formatura della cagliata in stampi di varie dimensioni per ottenere forme con pesi diversi Salatura delle forme "a secco" Asciugatura delle forme con getto di vapore per 1 ora Il giorno seguente le forme vengono avviate alla maturazione		Formatura della cagliata negli stampi Stufatura delle forme a vapore, in appositi cassoni, per 1 ora a 40÷50 °C Salatura, fatta per bagno in salamoia, per una durata di circa 36 ore Al termine di questa fase le forme vengono avviate alla maturazione	
Maturazione,	Tempo minimo	Matura in circa 30 giorni		≥ 60 giorni	

<b>Stagionatura</b>	<b>°C - UR%</b>	In celle frigorifere a 7 °C e UR 80 %	In celle di maturazione non ventilate, con tasso di umidità elevato (UR 95%). Questo ambiente permette lo sviluppo di muffe naturali che conferiscono il caratteristico sapore ed aroma al formaggio
	<b>Cura forme</b>	Durante il tempo di maturazione le forme vengono periodicamente girate, controllate, e, all'apparire delle prime muffe, vengono lavate con acqua e sale.	Al termine della stagionatura le forme vengono lavate e pulite con macchine spazzolatrici per eliminare le muffe che si sono sviluppate sulla crosta.
<b>Commercializzazione</b>			

μT