

Generalità		Caciotta di mucca	
Presentazione	<p>Caciotta di mucca Formaggio fresco, di breve o media stagionatura, a pasta cruda, molle (per il tipo <i>primo sale</i>) o dura (per il tipo <i>stagionato da 30 giorni a 6 mesi</i>), grasso, prodotto con latte di vacca, intero e pastorizzato. Viene prodotto nelle tipologie "Primo sale" e "Stagionato", anche con l'aggiunta in pasta di aromatizzanti (erbe aromatiche o peperoncino, al momento della formatura). Ha forma cilindrica con facce piane di varie dimensioni, scalzo convesso di 6÷7 cm e peso di 1,5÷4,0 kg. Nel "<i>Primo sale</i>" (2÷10 giorni) la crosta è morbida, elastica, di colore bianco; la pasta è umida, di colore bianco e il sapore è dolce. Nella tipologia "<i>Stagionato</i>" (30 gg÷6 mesi) la crosta è abbastanza dura, asciutta, di colore paglierino, tendente al marrone; la pasta è piuttosto dura, untuosa, di colore paglierino con occhiatura fine, irregolarmente distribuita e il sapore diventa leggermente salato e piccante. Formaggio sia "da tavola", che si consuma accompagnato da insalate fresche, sia come ingrediente di ricette tipiche (quando opportunamente stagionato). Si abbina a vini bianchi secchi, di bassa gradazione alcolica e leggermente aromatici (quando è poco stagionato); quando invece è sufficientemente stagionato occorrono vini bianchi o rossi di buon corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : territorio del comune di Cassino Provincia di Latina : intero territorio provinciale e, in particolare, nei comuni di Fondi, Latina, Pontinia Provincia di Rieti : territorio dei comuni di Amatrice, Poggio Mirteto, Rieti Provincia di Roma Capitale : territorio del comune di Fiano Romano Provincia di Viterbo : territorio del comune di Civita Castellana	Provincia di Rieti : territorio del comune di Amatrice
	Tipologie	Primo sale	Stagionato
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razze diverse stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Foraggi del territorio freschi o affienati	
Storia	<p>La produzione della caciotta con latte di mucca ha da sempre interessato quasi completamente tutto il territorio regionale. Per la Centrale del latte di Rieti, nata nel maggio del 1955, la caciotta di mucca, è stata, ed è ancora oggi, uno dei principali prodotti (come si evince dalla documentazione risalente agli anni '70-'80 del secolo scorso, conservati presso l'azienda stessa) per la cui produzione viene impiegato solo latte raccolto presso gli allevatori locali. La tecnica produttiva è stata tramandata solo verbalmente.</p>		

Descrizione		Caciotta di mucca	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche, Peperoncino	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 6÷7	
Peso	Kg	1,5 ÷ 4,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Abbastanza liscia	
	Colore	Bianco	Paglierino, tendente al marrone
	Spessore	Sottile	Abbastanza sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica, Umida	Abbastanza dura, Asciutta
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta, Tenera	Piuttosto dura, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione		Fine Tondeggiante Irregolare Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medie, Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattici (Latte fresco, Lattico acido, Burro), Elementi aromatizzanti	Lattici (Lattico cotto, Burro), Erbaceo, Elementi aromatizzanti
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Lievemente acidulo	Leggermente Salato
Sensazioni Trigeminale		Piccante (se aromatizzata con peperoncino)	Piccante (per la stagionatura e/o se aromatizzata con peperoncino)
Struttura (in bocca)		Durezza: Bassa; Adesività: Media; Solubilità: Bassa	Durezza: Media+Medio-alta; Adesività: Medio-bassa÷Bassa; Solubilità: Media
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso	

Utilizzo		Caciotta di mucca	
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, accompagnato da insalate fresche	
	In cucina		A stagionatura avanzata può essere utilizzato come ingrediente di ricette tipiche
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi secchi, di bassa gradazione alcolica e leggermente aromatici	Vini bianchi o rossi di buon corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici
	Miele / Confetture		
	Verdure / Frutta		
	Pane		

Produzione		Caciotta di mucca			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • Erbe aromatiche 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento			
		Primo sale		Stagionato	
	Munte	Latte di 2÷4 munte, refrigerato. Da animali alimentati al pascolo (zona di <i>Amatrice</i>)			
	Trattamenti Fisici	Intero Il latte viene filtrato con il telo o mediante centrifuga			
	Trattamenti Termici	Pastorizzazione a 65÷75 °C per 15÷30 secondi			
	Aggiunte	Fermenti termofili: – ad innesto diretto (<i>zone di Fiano Romano, Poggio Mirteto, Amatrice, Cassino, Rieti</i>), o – preparati 24 ore prima, in latte bollito (<i>zona di Civita Castellana</i>); Latto-innesto: – preparato ogni due giorni da latte acidificato naturalmente a 4 °C per 24 ore (<i>zona di Amatrice</i>)			
	Preparazione	Al latte, riscaldato alla temperatura di coagulazione, vengono aggiunti il fermenti e il caglio			
Coagulazione	Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio,	Zona di <i>Fiano Romano, Poggio Mirteto, Amatrice, Civita Castellana, Rieti</i> : – 35÷36 °C; 15÷30 minuti; Vitello liquido Zona di <i>Cassino</i> : – 35÷36 °C; 60÷70 minuti; Vitello liquido Zona di <i>Civita Castellana</i> : – 35÷36 °C; 30 minuti; Vitello liquido + lipasi (per la caciotta tipo piccante) Zona di <i>Latina</i> : – 45 °C; 5÷10 minuti; Vitello liquido		Zona di <i>Amatrice</i> (per caciotta stagionata): 38÷40 °C, dopo 15 minuti dall'incolo dei fermenti; 30 minuti; Caglio in pasta	
Rottura coagulo	Dimensione	Zona di <i>Fiano Romano, Poggio Mirteto</i> : – Una rottura con dimensione a <i>chicco di riso</i> – Nessuna sosta sotto siero Zona di <i>Civita Castellana, Amatrice, Latina</i> : – Una rottura con dimensioni a <i>nocciolina</i> – Nessuna sosta sotto siero Zona di <i>Cassino, Rieti</i> : – Prima rottura: “a quadri” – Seguita da sosta sotto siero – Seconda rottura: con dimensione a <i>chicco di mais</i>		Zona di <i>Amatrice</i> (per caciotta stagionata): – Una rottura con dimensioni a <i>chicco di mais</i>	
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.		43 °C (semicottura) Nessuna sosta sotto siero	
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	Eventuale aromatizzazione “in pasta” con peperoncino ed erbe aromatiche (Zona di: <i>Fiano Romano; Poggio Mirteto</i>) Rapida, in stampi cilindrici Non è prevista la pressatura della cagliata			
	Stufatura	Zona di <i>Fiano Romano, Poggio Mirteto, Rieti</i> : – In cassone a 45 °C, per 40 minuti Zona di <i>Civita Castellana</i> : – In cassone a 40 °C, per 10÷20 ore Zona di <i>Latina</i> : – Nessuna stufatura, ma asciugatura a temperatura ambiente, per 24 ore Zona di <i>Cassino, Amatrice</i> :			

		In cassone "spento", a 40÷46 °C, per 12÷24 ore
	Salatura	Zona di <i>Fiano Romano, Poggio Mirteto, Latina; Cassino, Rieti</i> : – In salamoia a 20 °Bè, per 5÷60 ore, secondo la pezzatura e la stagionatura Zona di <i>Civita Castellana, Amatrice</i> : – In salamoia satura per 8÷12 ore
	Asciugatura post-stufatura	Zona di <i>Cassino, Civita Castellana, Rieti</i> : – 3÷4 ore, a temperatura ambiente
Stagionatura	Tempo °C - UR%	Zona di <i>Fiano Romano, Poggio Mirteto, Civita Castellana, Latina; Cassino, Rieti</i> : – 7÷45 giorni In cella frigo, a 6÷12 °C e 55÷77 %UR, o in grotte di tufo, su assi di legno di faggio o pino Zona di <i>Amatrice</i> : – 15 giorni÷6 mesi in cella a 8 °C e 80 % UR
	Cura forma	

μπ