

Generalità		Caciotta mista della Tuscia	
Presentazione	<p>Caciotta mista della Tuscia Prodotto legato alle antichissime tradizioni della transumanza in Tuscia. È un formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta dura, ottenuto da latte misto di vacca e pecora (latte ovino ≥ 50 % circa), intero, pastorizzato. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro variabile, scalzo diritto di 10 cm e peso di 1,8-3,0 kg; crosta morbida o dura, a seconda della stagionatura, liscia, di colore giallo paglierino; pasta compatta, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura di piccole dimensioni, rada e regolarmente distribuita; sapore da dolce a leggermente piccante nelle forme stagionate (comunque risulta difficilmente salato); stagionatura di 20-75 giorni. È un formaggio con utilizzo prevalente "da tavola", abbinato a vini bianchi morbidi, abbastanza caldi e leggermente aromatici.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Viterbo : intero territorio provinciale e, in particolare, nei comuni di Bagnoregio, Capodimonte, Piansano	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore meticce, con incroci prevalenti di Sarda e Comisana su antichi ceppi merinizzati e vacche Frisone e Brune	
	Alimentazione	Pecore alimentate sui pascoli locali e vacche con erba e fieno della zona.	
Storia	<p>Tuscia è il nome moderno dell'Etruria, territorio molto ampio che comprende parte delle regioni Lazio, Umbria e Toscana.</p> <p>Formaggio legato alla tradizione della pastorizia, che in Tuscia ha riferimenti antichissimi.</p> <p>Del formaggio si trovano tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni presso negozi, mercati e ristoranti locali.</p>		

Descrizione		Caciotta mista della Tuscia	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (Pecora, Vacca)	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 10	
Peso	Kg	1,8÷3,0	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	

(Crosta)	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida o Abbastanza dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Compatta, Leggermente umida
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Tondeggiante Fine Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media-Medio alta (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattici (Lattico cotto, Burro), Leggero erbaceo, Leggero animale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Difficilmente salato
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante nelle forme stagionate
Struttura (in bocca)		Abbastanza Duro, Poco Adesivo, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caciotta mista della Tuscia
Utilizzo	In tavola	È un formaggio con utilizzo prevalente “da tavola”
	In cucina	Viene impiegato anche per farcire toast, si accosta ad acciughe e prosciutto crudo. Se stagionato, è apprezzato con fave fresche e pere
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi morbidi, abbastanza caldi e leggermente aromatici
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Verdure fresche in insalata, fave fresche e pere mature
	Pane	

Produzione		Caciotta mista della Tuscia			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	< 50	≥ 50		
	Provenienza	Pascolo, Allevamento			
	Munte	2÷4 munte (normalmente con latte ovino maggiore del 50%)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzazione: – 62÷65 °C, per 15 secondi, oppure – 68 °C, per 10÷20 secondi, oppure – 72 °C, per 10 secondi			
	Aggiunte	Fermenti mesofili			

	Preparazione	Filtraggio mediante centrifuga Riscaldamento del latte a 34÷38 °C e inserimento dei fermenti
Coagulazione	Temperatura Tempo di presa Tipo di caglio	<ul style="list-style-type: none"> - 35÷36 °C, Tempo di presa: 30 minuti circa, Caglio in polvere (<i>Zona di Piansano</i>) - 35÷38 °C, Tempo di presa: 10÷30 minuti, Caglio in pasta di agnello (<i>Zona di Capodimonte, Bagnoregio</i>)
Rottura coagulo	Dimensione	<ul style="list-style-type: none"> - Una rottura, con dimensioni del coagulo a "chicco di mais" (<i>Zona di Capodimonte, Bagnoregio</i>) - Due rotture, con dimensioni del coagulo a chicco di mais (<i>Zona di Piansano</i>)
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.
Trattamenti forma	Formatura	Estrazione della cagliata Messa in forma rapida, in stampi cilindrici Senza pressatura della forma
	Stufatura	<ul style="list-style-type: none"> - 50÷60 °C, per 10 minuti, in cassone (<i>Zona di Capodimonte</i>) - 36÷38 °C, fino al raggiungimento di pH 5,2÷5,6, in cassone (<i>Zona di Bagnoregio</i>) - 38 °C, per 24 ore, in camera calda (<i>Zona di Piansano</i>)
	Asciugatura	<ul style="list-style-type: none"> - 12÷24 ore, a temperatura ambiente (<i>Zona di Capodimonte, Bagnoregio</i>) - Nessuna asciugatura (<i>Zona di Piansano</i>)
	Salatura	<ul style="list-style-type: none"> - In salamoia a 20°Bè, per 8÷12 ore/kg, a 15 °C (<i>Zona di Capodimonte, Bagnoregio</i>) - A secco, per 24 ore/kg (<i>Zona di Piansano</i>) Avviamento delle forme alla stagionatura
Stagionatura	Tempo °C - UR%	30 giorni, a 8 °C (1° periodo), seguito da 20÷45 giorni (2° periodo), a 10÷11°C e UR 85÷90% (<i>Zona di Capodimonte, Bagnoregio</i>) 20÷45 giorni a 9÷10 °C e UR 87÷90% (<i>Zona di Piansano</i>)
Commercializzazione	Cura forma	Lavaggio con acqua prima della messa in commercio