

Generalità		Cacio	
Presentazione	Cacio	Formaggio a pasta cruda, ottenuto da latte misto di pecora e capra con piccole aggiunte di latte vaccino, intero, crudo, prodotto soprattutto nella parte meridionale della Regione ("Grande Salento"). La tecnologia di produzione è semplice, con coagulazione di tipo presamico, senza innesto, per ottenere un prodotto che possa essere venduto sia fresco che semistagionato. Ha forma cilindrica, con piatti piani di diametro 26÷30 cm, scalzo di 6÷12 cm e peso di 2,5÷4 Kg; la crosta, canestrata, è spessa, di colore da giallo paglierino a bruno (nel prodotto stagionato). Viene venduto sia fresco (1 mese) che dopo media stagionatura (6÷8 mesi), a seconda delle richieste del mercato locale. Se consumato fresco (prima della fermentazione) oppure ad un mese circa dalla produzione (<i>'nciratu = cerato</i>) ha pasta burrosa, sapida e di odore gradevole; con la stagionatura la pasta diventa compatta, tenace, asciutta, con un'occhiatura evidente ed irregolare, un sapore intenso, a volte piccante e un odore gradevole. Il Cacio è prodotto occasionalmente, soprattutto nel periodo invernale e primaverile (prevalentemente da ottobre a maggio). È utilizzato come formaggio da tavola, oppure da grattugia dopo adeguata stagionatura e si consuma abbinato a vini rossi di media gradazione alcolica.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di: Brindisi, Lecce, Taranto	
	Tipologie	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
Allevamento	Tipo	Stabulazione fissa, libera o semilibera	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il Cacio, grazie alla possibilità di utilizzare anche latte vaccino, nella tradizione pugliese rappresentava l'alternativa economica al pecorino. Oggi è piuttosto raro, e può essere reperibile soprattutto in piccole aziende del Salento con trasformazione a livello familiare.</p> <p>Produzione e storia legate alla transumanza quando in Puglia, fra ottobre e maggio, attraverso i tratturi, le pecore scendevano dalle montagne, spesso abruzzesi e le greggi oziavano nelle pianure del Tavoliere, in attesa del periodo estivo.</p> <p>Per il prodotto non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione.</p> <p>La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni.</p>		

Descrizione		Cacio	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (Pecora, Capra, Vacca)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	26÷30	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 6÷12
Peso	Kg	2,5÷4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Trattata
	Aspetto	Canestrata
	Colore	Da Giallo paglierino a Bruno (secondo stagionatura)
	Spessore	Medio
	Consistenza	Da Morbida a Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da Avorio a Giallo paglierino carico (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Tenace, Asciutta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare Fine e Media Irregolare
	Intensità e Persistenza	Media o Medio-alta
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Tipologia fresco : Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (burro fuso), Animale (pecora, capra) Tipologia semistagionato : Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (burro fuso), Fieno, Animale (pecora, capra), Propionico Tipologia stagionato : Lattico cotto (burro fuso), Fieno, Frutta secca, Animale (pecora, capra, stalla, sudore, brodo di carne, Butirrico)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tipologia semistagionato : Dolce medio, Salato medio, Acido basso. Tipologia stagionato : Dolce medio, Salato medio-alto
Sensazioni Trigeminali		Pungente o Piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Poco elastico, Friabile (nel tipo stagionato)
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	52 – Formaggio Grasso
	Acqua (%)	60 %

Utilizzo		Cacio
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Viene usato come componente di tagliere di formaggi
	In cucina	Quando stagionato il formaggio viene usato da grattugia come condimento su pasta fatta in casa, al ragù di agnello o capretto
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento tipico è di tipo tradizionale, con vini rossi del territorio, di medio corpo
	Miele / Confetture	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Cacio			
Periodo produzione		Ottobre-maggio			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	10÷20	40÷80	40÷80	
	Provenienza	Da stabulazione fissa, libera o semilibera			
	Munte	Una o due mungiture giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo Il latte fresco deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive e, nel caso la carica batterica totale dovesse essere molto alta, si può sottoporre il latte a trattamento termico a 72 °C			
	Aggiunte	Nessuna aggiunta (solo microflora endogena del latte)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte crudo di pecora e/o capra, aggiunto di latte bovino è filtrato direttamente sulla caldaia attraverso teli di cotone a trama fine o un colino a rete fine Viene portato alla temperatura di coagulazione a fuoco diretto e addizionato di caglio			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	30 min Seguito da 15 minuti di rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Vitello o Agnello, liquidi (17÷20 ml/hl)			
Rottura coagulo	Dimensione	A dimensione di "cece", con spino di legno (<i>ruotolo</i>) Il coagulo, lasciato a riposo in caldaia per qualche minuto, viene poi spinto manualmente sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	<p>Il coagulo viene estratto e trasferito con schiumarola in fiscelle di giunco (<i>fische</i>) poste a spurgare su piani di legno inclinati</p> <p>Le forme sono pressate manualmente e rigirate all'interno delle fiscelle per conferire al prodotto la forma finale</p> <p>Vengono trasferite su ripiani di legno ed impilate per 2÷3 ore sotto forme di formaggio prodotto nei giorni precedenti</p> <p>Le forme vengono salate a secco cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore e, il giorno successivo, quello inferiore</p> <p>Le forme, ancora nelle fiscelle, sono lasciate sotto carico per 2÷3 giorni, cambiandone la posizione nella pila</p> <p>Successivamente le forme vengono tolte dalla fiscella e portate nei locali di stagionatura</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	1 mese (prodotto Fresco) 6÷8 mesi (prodotto Semistagionato o Stagionato)			
	°C - UR%	Locali in muratura freschi con <i>tavolieri</i> di legno			
	Cura forma	Durante il primo periodo, ogni 2÷3 giorni le forme vengono lavate con siero e, contemporaneamente, rivoltate In seguito sono trattate con una miscela di olio e piccole quantità di aceto			
Nota					