

Generalità		Cacioricotta	
Presentazione	<p>Cacioricotta Formaggio a coagulazione termico-presamica, a pasta cotta, prodotto in tutto il territorio pugliese con latte misto di pecora, capra e vacca, o anche di una sola lattifera, intero e crudo. Deve il suo nome alla tecnologia impiegata, che consente di trattenere al suo interno sia la componente caseinica che quella siero proteica del latte (è insieme un cacio e una ricotta). Formaggio con alto contenuto di proteine, caseine e sieroproteine, che ne fanno un formaggio molto energetico. Si presenta con forma cilindrica, facce piatte di diametro 10÷20 cm, scalzo di 7÷13 cm e peso di 0,300÷2,0 Kg a seconda delle zone: la dimensione è maggiore nella provincia di Foggia, mentre in provincia di Bari si producono le forme più piccole. La superficie può presentare le impronte delle fiscelle. Il prodotto freschissimo ha superficie e pasta di colore bianco, di struttura morbida, appena friabile e sapore leggermente dolciastro. Il cacioricotta stagionato, invece, è di colore esterno giallo paglierino, con pasta di colore bianco, struttura che perde la morbidezza ed evolve verso il "gessoso", sapidità e odore caratteristici del tipo di latte utilizzato. È un formaggio "da tavola" che viene usato come componente di taglieri, oppure, grattugiato, costituisce un importante ingrediente per condire ricette tradizionali di pasta. L'abbinamento con i vini è di tipo territoriale, con prodotti rosati, o rossi giovani.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Lecce, Foggia, Taranto : tutto il territorio regionale	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
	Conosciuto anche come: " Casuricotta ", " Formaggioricotta "		
Allevamento	Tipo	Stabulazione fissa, libera o semilibera	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il Cacioricotta è un formaggio molto particolare, per la peculiarità di procedere all'ebollizione del latte prima della coagulazione. Questo faceva sì che in passato esso potesse essere ottenuto solo da latte ovicaprino perché il latte vaccino trattato ad alta temperatura perde la capacità di coagulare per via presamica; oggi viene realizzato anche con solo latte di vacca, grazie accorgimenti tecnologici di recente introduzione.</p> <p>Probabilmente il Cacioricotta storico veniva prodotto con solo latte caprino, in quanto l'ebollizione consentiva di massimizzare le scarse rese inglobando tutta la frazione proteica nel reticolo caseoso.</p> <p>Essendo in parte una ricotta, ha pasta con scarsa capacità di sineresi per cui, in passato, veniva "asciugato" per ventilazione naturale, appeso alle branche di ulivo ed esposte al vento da Nord.</p> <p>Il prodotto realizzato nel Tarantino è particolarmente rinomato e, in quest'area, esiste ancora oggi l'antica tradizione di produrlo con coagulante vegetale: lattice di caprificio (varietà spontanea del <i>fico</i> detta anche <i>fico selvatico</i>, diffusa in tutto il Mediterraneo, distinta da quella coltivata per i frutti (in realtà infruttescenze), di solito non commestibili).</p> <p>Gli elementi che comprovano che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali si basano sulla costanza del metodo di produzione che risulta essere maggiore dei 25 anni del periodo previsto dalla normativa. Il suo processo produttivo viene tramandato di padre in figlio.</p> <p>Sul "Cacioricotta di Taranto" esiste una citazione del Gagliardo: "<i>Qual differenze tra le antiche pecore e le presenti! La lana Tarentina non è che la peggiore del Regno. Ed io non le ricorderei, se i pastori Tarentini non fabbricassero col latte delle medesime delle eccellenti ricotte, ed una qualità squisita di formaggio, detto cacio ricotta</i>"</p> <p>- Gio Battista Gagliardo, "<i>Descrizione topografica di Taranto</i>", Napoli, presso Angelo Trani con licenza, 1811.</p>		

Descrizione		Cacioricotta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora, Capra, Vacca, ognuna in purezza, o miscelate fra loro in percentuali variabili	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo	Semistagionato (breve stagionatura)
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 10÷20 cm	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 7÷13 cm	
Peso	Kg	0,3÷2,0 Kg	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Pulita	
	Aspetto	Con l'impronta del canestro	
	Colore	Bianco	Giallo paglierino
	Spessore	Assente	Sottile
	Consistenza	Tenera	Abbastanza Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Bianco
	Struttura	Tenera e Leggermente Friabile	Abbastanza Dura e Gessosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.	
	Intensità e Persistenza	Media	
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico fresco (cagliata acidula), lattico cotto (latte bollito), mandorla fresca, animale (pecora/capra)	Lattico cotto (latte bollito), frutta secca, Animale (pecora, capra), tostato leggero
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce medio, Salato medio, Acido basso Dolce medio, Salato medio-alto
Sensazioni Trigeminali		n.d.	
Struttura (in bocca)		Umida e Friabile	Abbastanza Dura e Gessosa
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	40÷50 – Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	35÷55	

Utilizzo		Cacioricotta	
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Viene usato come componente di taglieri	n.a.
	In cucina	n.a.	Da grattugia, o come ingrediente per pasta "alla crudaioia" (pasta fredda condita con pomodoro crudo, basilico e scaglie di cacioricotta semiduro)
	Vino	L'abbinamento territoriale è con vini rosati o rossi giovani	

Abbinamenti	Miele / Confetture	
	Pane	

Produzione		Cacioricotta			
Periodo produzione		Tutto l'anno Settembre÷Giugno (per il prodotto da latte ovicaprino)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	0÷100	0÷100	0÷100	
	Provenienza	Da stabulazione fissa, libera o semilibera			
	Munte	Una o due mungiture giornaliere Deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Ebollizione, o trattamento termico in caldaia ad almeno 90 °C			
	Aggiunte	Nessuna			
Coagulazione	Preparazione	Il latte è filtrato direttamente sulla caldaia di lavorazione con telo di cotone a trama fine, o con colino a rete fine Riscaldato fino all'ebollizione (o portato almeno a 90 °C) Il riscaldamento è interrotto e la massa lasciata raffreddare fino a 40÷45 °C, momento in cui viene addizionato il caglio			
	Temperatura	40÷45 °C			
	Tempo	25÷30 minuti Seguiti da una sosta di 5 minuti per consentire il rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Vitello, o coagulante vegetale (lattice di caprificio)			
Rottura coagulo	Dimensione	Fino a dimensione di <i>chicco di grano o di mandorla</i> , mediante spino di legno (<i>ruotolo</i>) La cagliata sosta sotto siero per circa 5 minuti (Il tempo totale di lavorazione in caldaia è di 45÷50 minuti)			
Formatura e Trattamenti forma	<p>Allontanato il siero per sifonamento, o mediante l'uso di brocche, si estrae la cagliata e la si ripone nelle fiscelle di plastica, o di giunco (<i>fische</i>)</p> <p>Man mano che la cagliata è posta nelle fiscelle, si effettua una leggera pressatura della pasta fino a completo riempimento</p> <p>Le forme sono quindi poste a spurgare a 15÷25 °C, su tavoli di legno, per un tempo variabile di 3÷24 ore</p> <p>Parte della produzione è venduta come prodotto fresco già dopo qualche ora e senza essere sottoposta a salatura</p> <p>Salatura "a secco" delle forme (nelle fiscelle), cospargendole di sale grosso da ambo le parti e rivoltandole all'occorrenza, durante una sosta di qualche giorno (fino ad una settimana), in funzione dell'umidità dell'ambiente</p> <p>Dopo 24÷48 ore dalla salatura, le forme sono tolte dalla fiscella, riposte su un ripiano di legno e vengono lasciate stagionare</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	1 giorno	10÷20 gg, a seconda della temperatura stagionale		
	°C - UR%	I locali adatti alla stagionatura sono quelli in muratura, freschi, con tavolieri di legno, a 4÷8 °C e 65÷70 %UR			
	Cura forma	Le forme sono rivoltate ogni giorno e lavate con acqua fresca Durante l'asciugatura le forme vengono spostate frequentemente per ottenere una disidratazione omogenea			
Nota	Per questo formaggio il termine "stagionatura" è piuttosto improprio perché, in realtà, subisce solo un'asciugatura forzata in cella ventilata raggiungendo livelli di umidità molto bassi in tempi relativamente rapidi				