

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

## Caciotta della Lunigiana

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Caciotta della Lunigiana

### 2. Sinonimi:

Formaggio bovino della Lunigiana

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

Si presenta in pezzature medio-piccole, ha forma tonda irregolare, colore bianco giallastro, sapore leggermente salato e odore intenso.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Lunigiana, provincia di Massa-Carrara.

### 5. Produzione in atto:

 scomparso    a rischio    **attivo**

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Dopo la mungitura il latte viene messo in un paiolo di rame, scaldato a 30-35°C e fatto cagliare. La cagliata viene rotta con un bastone di legno e scaldata nuovamente a 30-35°C, separata dal siero e sistemata in formelle di legno; successivamente il formaggio viene posto su assi di legno a sgocciolare e asciugare e poi salato girandolo periodicamente. Si produce per tutto l'arco dell'anno.

### 7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- Paiolo di rame
- Bastone di legno per la rottura della cagliata
- Formelle in legno
- Assi di legno per l'asciugatura e la stagionatura
- Cella frigorifera per la conservazione

### 8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il formaggio bovino della Lunigiana viene prodotto secondo una ricetta tradizionale, con lavorazione interamente manuale e impiegando latte proveniente da allevamenti locali. Viene generalmente consumato fresco e solo in piccola parte viene destinato alla stagionatura.

### 9. Produzione:

La caciotta della Lunigiana viene prodotta da due caseifici, uno dei quali ha una produzione piuttosto marginale. Il quantitativo totale prodotto nell'ultimo anno è di circa 180 q. La produzione potrebbe essere superiore rispetto all'attuale, limitata dalla mancanza di latte di qualità nella zona: molte aziende produttrici di latte negli ultimi anni hanno chiuso e dalle 80 stalle del 1992 si è arrivati a soltanto 18 nel 2000. Quasi metà della produzione viene commercializzata tramite grossisti in altre regioni d'Italia, mentre quella che rimane in zona viene venduta direttamente a privati in azienda o ai negozi locali. Fra gli eventi legati a questo prodotto si ricorda la partecipazione nel giugno 2001 alla Mostra del formaggio a Lione e all'Expo di Aulla del 1999 e del 2000.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)