

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 dolce

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Caciotta dolce

2. Sinonimi:

Vacchino dolce

3. Descrizione sintetica del prodotto:

È una caciotta fresca di latte vaccino di sapore dolce e delicato e di colore giallo paglierino. La pasta ha consistenza medio morbida, e presenta esternamente una crosta fine e liscia. Le pezzature vanno da 1,3 a 1,5 kg.

4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce in provincia di Pistoia, nel comune di Cutigliano.

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte vaccino viene termizzato a 68°C in caldaia e in questa stessa fatto maturare (riposo) per circa 40 minuti. Quindi, si aggiunge il caglio per la formazione della cagliata e, dopo la rottura di quest'ultima, il formaggio viene manualmente distribuito negli stampi. Le forme negli stampi vengono messe a sgocciolare e successivamente salate. La stagionatura ha luogo in un locale tradizionale fresco ed aerato, su assi di legno di pioppo.

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

- Locale di lavorazione
- Caldaia per la termizzazione
- Attrezzi per la rottura della cagliata
- Stampi per la formatura
- Cella frigorifera
- Locale tradizionale per la stagionatura
- Assi di legno di pioppo per la stagionatura

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

La tradizionalità di questa caciotta è legata alla particolare qualità del latte che proviene da bovini allevati allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico questo formaggio contribuiscono il tradizionale processo di trasformazione e la stagionatura su assi di legno di pioppo, in parte responsabili del suo gusto particolare. Si consuma con la polenta o grigliato. Gli abbinamenti più caratteristici, comunque, sono con le pere, con pane toscano, con tipici salumi toscani e con vini rossi locali.

9. Produzione:

La stessa azienda che produce la caciotta stagionata è produttrice anche di questa caciotta dolce, e si trova nella frazione del Melo a Cutigliano. La quantità prodotta è di circa 100 quintali all'anno, supera quella della caciotta stagionata di circa 70 quintali. La potenzialità produttiva dell'azienda per questo prodotto è di circa 150 quintali. La vendita avviene prevalentemente nella provincia di Pistoia direttamente a privati o ai supermercati locali, solo una parte della produzione complessiva viene venduta nel resto della Toscana e



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

◆ Altre informazioni

all'estero. Sono molte le iniziative legate alla promozione della caciotta dolce: il 25 aprile a Cutigliano è protagonista insieme alla caciotta stagionata di una manifestazione paesana e in agosto partecipa alla Sagra di Mezza estate. Nella frazione del Melo si svolge ogni anno la Festa dei pastori.