



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. <b>1</b>
Ancona	Data: 11/03/2014	

**DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA P.F.  
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA  
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE  
N. 73/CSI DEL 11/03/2014**

**Oggetto: D.lgs. n. 173/98, art. 8, comma 1 e Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350/99 – aggiornamento elenco regionale prodotti tradizionali per l'anno 2014.**

**IL DIRIGENTE DELLA P.F.  
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA  
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE**

.....  
(omissis)

**- D E C R E T A -**

- di **AGGIORNARE**, l'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Marche per l'anno 2014;
- di **APPROVARE** l'elenco dei prodotti tradizionali (all. A) e le relative schede (all. B) riportati in allegato, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- di **PUBBLICARE** per estremo il presente decreto, dal quale non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico del Bilancio Regionale, sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche ai sensi della L.R. 28/07/2003, n. 17.

Luogo di emissione Ancona

IL DIRIGENTE  
Dott. Roberto Luciani

**ALLEGATO N. B**

**“SCHEDE TECNICHE PRODOTTI TRADIZIONALI AGGIORNATE AL 2014”**



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. <b>2</b>
Ancona	Data: 11/03/2014	

Formaggi

### CACIOTTA

Larga diffusione in tutto il territorio regionale, particolarmente nelle zone del Montefeltro (PU).

latte vaccino con aggiunta in proporzioni variabili di latte ovino e/o caprino (tutto di provenienza locale).

Il prodotto finito si presenta in forme cilindriche a scalzo convesso del peso di kg 0,7-2, altezza cm 4-7, diametro cm 10-22. La crosta è di color avorio scuro (maculata di bruno nel caso dell'utilizzo di foglie di noce), la pasta è compatta (con rare fessurazioni nella zona del Montefeltro, più occhiata nella zona del Fermano dove il prodotto viene consumato più fresco). Il sapore varia a seconda delle zone e della stagionatura dal dolce acidulo (Fermano) al pastoso, più sapido (Montefeltro).

La caciotta del Montefeltro ha una stagionatura da due a sei mesi.

Al latte crudo appena munto si aggiunge caglio. Coagula in 20-30 minuti.

In alcuni casi si effettua la semicottura della cagliata fino a 43-44°.

Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani o con appositi attrezzi in piccolissime particelle, si lascia riposare alcuni minuti.

Poi la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero.

Salatura effettuata a secco mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di due giorni.

Al termine vengono scottate con siero bollente per alcuni minuti ed asciugate con un panno di cotone.

Matura per 15-20 giorni in ambiente fresco ad umidità media, dove le forme vengono lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido.

Il prodotto non va immesso in commercio prima di 10 giorni.

Nella zona del Montefeltro la caciotta viene stagionata per un periodo variabile da due a sei mesi. Nella stessa zona si usa anche stagionare le caciotte (per almeno 40 giorni) in botti di legno, cassettoni di legno, bigonce, mastelli o anfore di terracotta, conciate con foglie di noce a strati.

La caciotta è già stata individuata nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.

Riferimenti bibliografici:

AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;

AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;

Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;

Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;

Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi"