



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 estremi 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

### SLATTATO

Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.

Il prodotto finito si presenta in forme di Kg 0,4-1,8 di forma tonda, afflosciata su se stessa;  
Crosta morbida, color panna, pasta omogenea, molle di colore bianco, sapore dolce acidulo.  
Si produce da ottobre a marzo nella zona del Montefeltro.  
E' tradizionale mettere in commercio le forme avvolte in foglie di fico o di cavolo.

Materia prima utilizzata: latte vaccino intero di provenienza locale da razze a **prevalente attitudine da carne.**

**Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose.**

Si lascia raffreddare di qualche grado il latte appena munto aggiungendovi il caglio.

Coagula in 30-40 minuti.

Dopo la rottura della cagliata in grumi finissimi, la massa viene fatta addensare con il calore della mani, poi messa nella forma e pressata per 10 minuti.

Salatura a secco sulle forme per massimo due giorni; poi si toglie il sale in eccesso e si passano le forme nel siero a 95 gradi lisciando bene la superficie; dopodiché si avvolge in un panno di cotone per breve tempo.

Matura in sette giorni in ambiente fresco e umido.

Non si effettua stagionatura.

Lo slattato è già stato individuato 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