



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CACIOTTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Larga diffusione in tutto il territorio regionale, particolarmente nelle zone del Montefeltro (PU).
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Latte vaccino con aggiunta in proporzioni variabili di latte ovino e/o caprino (tutto di provenienza locale).</p> <p>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).</p> <p>La caciotta del Montefeltro ha una stagionatura da due a sei mesi.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

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.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto. Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte. Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

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; Vizzardì 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 tipici italiani, in "Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per la Agricoltura Continentale", 1992, pp. 37-50.