



**SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI**

*Categoria*

Formaggi

*Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi*

CASCIO PECORINO LIEVITO - PECORINO FRESCO "A LATTE CRUDO"

*Territorio interessato alla produzione*

Zone interne del maceratese e dell'ascolano, in prossimità dei Monti Sibillini.

*Descrizione del prodotto*

Formaggio prodotto con latte intero di pecora, coagulato con caglio ("priso") di capretto e/o agnello, stagionato per un periodo variabile dai 20 ai 30 giorni, del peso di Kg 1,5, a forma la cui pasta, bianca e semidura, presenta una diffusa occhiatura.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura*

Il latte crudo viene riscaldato a 35°C, viene immesso il caglio già sciolto in acqua tiepida e filtrato, dopo 30 minuti si procede alla rottura della cagliata. Segue lo spurgo del siero facendo depositare la parte caseosa che subito viene posta dentro gli appositi stampi. Si procede quindi ad una premitura manuale e successivamente si "scotta" ogni singola forma con il siero riscaldato della ricotta. Segue la salatura manuale e la stagionatura in cella frigorifera ad umidità e temperature controllate.

*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 e stagionatura: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

*Tradizionalità*

"Lo cacio" fatto in casa è un prodotto alimentare da sempre presente nelle tavole delle nostre campagne. Ancora oggi, donne di una certa età ricordano ed attuano la lavorazione meticolosa dello "cacio lievito" tenendo particolarmente conto che "più è lievito più è buono". Si ricorda anche che nel rapporto di mezzadria che ha caratterizzato le nostre campagne, "lu padrò" riceveva buona parte della produzione di formaggio mentre la ricotta era prevalentemente consumata in casa. Ricerche effettuate sul luogo di produzione.