



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CASECC
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Latte vaccino e/o ovino di provenienza locale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Le forme, dell'altezza di 4-8 cm, del diametro di 14-22 cm e del peso di 0,7-2 kg, hanno una crosta giallo paglierina, liscia, traslucida. Pasta compatta priva di occhiature. Sapore deciso, pastoso, gradevolmente aromatizzato. Si produce da ottobre a marzo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Al latte appena munto si aggiunge il caglio.
Coagula in trenta minuti. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani o con appositi attrezzi (a dimensione di un chicco di riso), la massa viene posta nelle fascere.
La salatura si effettua a secco, rigirando le forme ogni 12 ore e salando nuovamente, fino ad un massimo di due giorni.
Matura in 10 giorni in ambiente fresco e umido, dove le forme vengono messe ad asciugare su un ripiano di legno e lavate a giorni alterni rigirandole quotidianamente per i primi 10 giorni.
Stagionatura in cantina da un mese a un anno. Durante questo periodo le forme vengono poste su foglie di noce per i primi otto giorni e successivamente conservate nei caratteristici orci di terracotta.

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 la 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

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