

Generalità	Caciottone di Norcia	
Presentazione	<p><b>Caciottone di Norcia</b>            Formaggio IGP, grasso, a pasta cruda, semidura o dura, semistagionato o stagionato, privo di conservanti. Viene prodotto in Umbria in provincia di Perugia, da latte misto con miscela definita: bovino 90+95 % e ovino 5+10 %, intero e pastorizzato, inoculato per "inoculo diretto" di streptococchi e lattobacilli e coagulato con caglio di vitello. Tradizionalmente una caciotta di solo latte di vacca, per ragioni di conservazione, ha sempre avuto dimensioni di scalzo e diametro piuttosto ridotte e veniva consumata in fretta per mantenere la sua fragranza. La cultura casearia della montagna Norcina si è specializzata da tempo immemorabile nella produzione di questo formaggio che, con l'aggiunta del latte di pecora, non solo accontentava meglio il gusto del consumatore - sicuramente meno forte del pecorino puro - ma dava anche la possibilità di aumentare il calibro delle forme senza comportare problemi legati ai tempi di conservazione e stagionatura. Il Caciottone di Norcia IGP si presenta in forma cilindrica con peso di circa 3,2 Kg (± 12 %), scalzo diritto di 9+11 cm, facce leggermente convesse di 20+22 cm e caratteristiche sensoriali che variano in modo considerevole durante l'ampio periodo di stagionatura da 1 a 12 mesi. Unicamente a titolo commerciale, vengono identificate 3 diverse tipologie di prodotto legate al tempo di stagionatura: <b>DOLCE</b> (30+70 gg), <b>CLASSICO</b> (70+120 gg), <b>RISERVA</b> (4+12 mesi). A stagionatura breve/media la crosta è liscia (viene lavata prima della commercializzazione), più o meno morbida, sottile e di colore giallo ocra; la pasta ha consistenza tenera e burrosa, più tenace vicino alla crosta; al taglio il colore risulta bianco tendente al paglierino, con minima occhiatura e qualche "distacco"; sapore dolce, basso livello di «salato» e leggermente piccante; odore/aroma fragrante, aromatico dato anche dai pascoli nelle zone montane della Valnerina situati anche oltre i 900 mt sul livello del mare e con evidente caratteristico riconoscimento di panna. È un formaggio "da tavola" che a media stagionatura, con la sua pasta semidura, rende questo formaggio molto versatile: può essere utilizzato per aperitivi, per preparare ottimi piatti abbinato a salumi locali affettati, o con noci, uva, mele e/o marmellate per esaltare e rendere ancora più unico il suo profilo olfatto-gustativo. Si accosta molto bene ai vini bianchi del territorio di discreta morbidezza e freschezza, con buon equilibrio e giusto corpo, con colore giallo paglierino più o meno carico, profumo intenso, fruttato, con sentori di pera, pesca, acacia e delicate note di miele (vitigni prevalenti: <i>Trebbiano toscano</i>, <i>Grechetto</i>, <i>Chardonnay</i>)</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	IGP Reg. CE 2024/2117 del 26 luglio 2024	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Umbria
	Province-Zona	Provincia di <b>Perugia</b> : <b>Comuni di:</b> Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci, Poggiodomo (tutti facenti parte dell'area della <i>Valnerina</i> )
	Tipologie	Unicamente a titolo commerciale, vengono identificate 3 diverse tipologie di prodotto legate al tempo di stagionatura: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DOLCE</b> 30+70 gg</li> <li>• <b>CLASSICO</b> 70+120 gg</li> <li>• <b>RISERVA</b> 4+12 mesi</li> </ul>
Allevamento	Tipo	Allevamenti ubicati nella zona di produzione Vacche di razze varie, preferibilmente <i>Chianina</i> e loro incroci Pecore di razze varie stanziate nel territorio
	Alimentazione	Costituita, secondo la stagionalità, da pascoli nelle zone montane, da foraggi freschi e/o da fieni prodotti nell'area di produzione con eventuali integrazioni alla stalla
Organismi di tutela	<b>Associazione Caciottone di Norcia (Organizzazione proponente la IGP)</b> via dell'Economia - Località Opaco - 06046 Norcia Tel: (+39) Fax: (+39) <b>e-mail:</b>	
Storia	<p>Il Caciottone di Norcia IGP possiede caratteristiche di reputazione, morfologiche e organolettiche oggettive e dimostrabili in modo inequivocabile, che lo differenziano in modo significativo dagli altri formaggi della stessa categoria merceologica.</p> <p>La produzione di formaggio ottenuto da latte misto esisteva in Valnerina anche prima della metà del XX sec, legata soprattutto alle condizioni di penuria che, all'epoca, caratterizzavano la vita contadina in queste zone. Grazie all'aggiunta di latte di pecora, la produzione del Caciottone di Norcia, rispetto a quello della tradizionale Caciotta vaccina, ha consentito di aumentare la dimensione delle forme garantendo sia un migliore utilizzo del latte di vacca disponibile in loco, sia il vantaggio di avere termini di conservazione del formaggio assai più lunghi. Tale vantaggio non è da sottovalutare soprattutto se riferito ai tempi passati in cui si disponeva di poco sale e i frigoriferi non esistevano. Il Caciottone di Norcia, essendo un formaggio "misto", aveva gli stessi pregi di palatabilità e delicatezza della Caciotta di vacca, ma l'aggiunta di latte di pecora ne ha consentito una particolare differenziazione e ne ha aumentato il successo e il favore presso i consumatori sin dagli inizi del XX sec. Con il passare degli anni la reputazione del Caciottone di Norcia è aumentata sensibilmente fino a identificare questo prodotto con il territorio di produzione.</p> <p>La cultura casearia della montagna Norcina si è specializzata da tempo immemorabile nella produzione di Caciottone di Norcia. Questa scelta degli abitanti della zona è dovuta ad una ragione storica particolare: nei mesi invernali, dopo la transumanza degli ovini verso le valli ombre e laziali, gran parte delle pecore era destinata a produrre carne e latte per il sostentamento delle famiglie nei duri mesi invernali generando così una forte carenza di latte ovino per la produzione di Pecorini. In questi mesi quindi si usava produrre il formaggio</p>	

“misto” mescolando il ricco e nutriente latte delle Chianine (le testimonianze parlano di presenza nel territorio anche di altre razze) con il latte delle poche pecore rimaste. Questo spiega perché il Caciottone di Norcia venga tradizionalmente prodotto con una prevalenza del latte di vacca (fino al 95% circa) rispetto al latte ovino. Per questo prodotto sono molte le testimonianze dirette riguardanti frequenti ordinativi ed esportazioni da Norcia verso la zona della Capitale, commercio organizzato da numerosi commercianti del Lazio sin dal dopoguerra. Dagli archivi storici sono emersi numerosi documenti fotografici storici relativi alla famosa *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* che si tiene a Norcia dalla fine degli anni '50, dove questo formaggio è sempre ben visibile con la sua etichetta che già ai tempi sfruttava la forte reputazione del prodotto tra i prodotti del luogo in esposizione. È da questo periodo che la mescolanza dei due tipi di latte bovino-ovino comincia a diventare conosciuta al pubblico più ampio dei consumatori non solo italiani, diventando stabilmente una tecnica casearia finalizzata all'ottenimento di questo prodotto. Ci sono documenti fotografici, anche degli anni '70 e '80, che avvalorano la sempre maggiore crescita della sua reputazione: in alcuni scatti di una edizione della mostra mercato tenuta nei primi anni '80 si distingue il termine «Caciottone» con evidenza dei prezzi praticati. Le sue caratteristiche morfologiche, organolettiche e di reputazione che lo differenziano in modo significativo dagli altri formaggi della stessa categoria merceologica sono oggettive e dimostrabili in modo inequivocabile, tanto che ci sono proposte di vari competitor “fuori areale” che, al momento della richiesta del marchio IGP, ne usurpano la denominazione anche geografica.

Descrizione		Caciottone di Norcia
Classificazione	Categoria	IGP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte misto, Sale
	Lattifera	Misto (Vacca-Pecora), a composizione definita dal Disciplinare
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle ÷ Semiduro/Duro (secondo stagionatura)
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco ÷ Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Convesse ø 20 ÷ 22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 9 ÷ 11
Peso	Kg	3,200 (± 12 %)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (le forme vengono lavate prima di essere immesse sul mercato) Sia prima che dopo la stagionatura è consentita la lavorazione con resine o cere Crosta NON EDIBILE
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo-ocra (più o meno intenso con l'avanzare della stagionatura)
	Spessore	n.d.
	Consistenza	Inizialmente morbida e leggermente elastica, diventa più dura e rigida con l'avanzare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino, con lieve occhiatura da distacco
	Struttura	Abbastanza compatta Inizialmente abbastanza cedevole e poco elastica, diventa più dura e leggermente friabile con l'avanzare della stagionatura
	Unghia/Sottocr. Colore	Possibile nelle forme con stagionatura avanzata Bruno

	<b>Spessore</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Scarsa Tondeggiante, con presenza di qualche "distacco" Abbastanza regolare Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Leggermente intenso
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Fragrante e abbastanza aromatico, in evoluzione con l'avanzare della stagionatura: - da Lattico fresco (panna), leggero Erbaceo, leggero Animale (vello di pecora) - a Lattico cotto (burro fuso), leggero Erbaceo, leggero Animale (vello di pecora), leggero Fruttato (frutta secca: mandorla, noce)
	<b>Retrogusto</b>	n.d.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico (Dolce in evidenza, poco Salato), non Amaro
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggermente piccante specie con il protrarsi della stagionatura
<b>Struttura (in bocca)</b>		<b>Giovane:</b> morbido e burroso, poco solubile, più tenace vicino alla crosta <b>Con la stagionatura:</b> diventa più asciutto, più duro, leggermente friabile mantenendo una discreta solubilità
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso(% s.t.q.)</b>	~ 34

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciottone di Norcia</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È un ottimo formaggio "da tavola" che a media stagionatura, con la sua pasta semidura, rende questo formaggio molto versatile: può essere utilizzato per aperitivi, per preparare ottimi piatti abbinato a salumi locali affettati, o con noci, uva, miele e/o marmellate per esaltare e rendere ancora più unico il suo profilo olfatto-gustativo
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si accosta molto bene ai vini bianchi del territorio di discreta morbidezza e freschezza, con buon equilibrio e giusto corpo, con colore giallo paglierino più o meno carico, profumo intenso, fruttato, con sentori di pera, pesca, acacia e delicate note di miele (vitigni prevalenti: <i>Trebbiano toscano, Grechetto, Chardonnay</i> )

<b>Produzione</b>		<b>Caciottone di Norcia</b>				
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno				
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	
	<b>% q.tà</b>	90+95	10+5	-	-	
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento				
	<b>Munte</b>	Una o più mungiture Stoccate in ambienti e contenitori conformi alla normativa, a temperatura massima di 10 °C				
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero				
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato (70+73 °C per 37 + 75 secondi)				
	<b>Aggiunte</b>	Inoculo diretto di streptococchi e lattobacilli				
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica				
	<b>Temperatura</b>	35 + 40 °C				

	<b>Tempo</b>	≤ 35 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Chicco di mais
<b>Trattamenti cagliata</b>	<b>Estrazione</b>	Direttamente in fascera
<b>Formatura</b>		In stampi adeguati
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Stufatura forme</b>	35+40 °C in ambiente conforme alla normativa Durante il processo di stufatura le forme vengono ribaltate 3-4 volte
	<b>Salatura</b>	Per immersione in salamoia a concentrazione di 16+21 °Be, per 24 + 36 ore, oppure "a secco"
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 30 gg + 12 mesi
	<b>Temperatura</b>	In celle o altro ambiente conforme alla normativa
	<b>Cura forma</b>	Dopo la stagionatura le forme vengono lavate prima di essere immesse sul mercato Sia prima che dopo la stagionatura è consentito il trattamento con resine o cere
<b>Marchiatura</b>	<p>Oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore devono essere riportate su ogni forma o confezione in modo chiaro e leggibile le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la denominazione <b>Caciottone di Norcia IGP</b>, realizzata con qualsiasi carattere purché di dimensioni superiori a qualsiasi altra scritta apposta sulla confezione;</li> <li>• la dicitura <b>Caciottone di Norcia IGP</b> che costituisce il contrassegno (nel logo la preposizione «di» è inserita in una figura circolare con sfondo pieno) dovrà avere le seguenti specifiche di stampa, che ne garantiscono una riconoscibilità agevole per il consumatore: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tipo caratteri: <i>Souvenir Medium Demi</i>;</li> <li>• specifiche dei colori-pantoni utilizzati nel contrassegno-logo: <i>Reflex Blue</i></li> </ul> </li> </ul>	
<b>Commercializzazione</b>	Il Caciottone di Norcia può essere venduto in forma intera, o porzionata	

