

Generalità		Tagliatizzo di Castelsaraceno	
Presentazione	<p>Tagliatizzo di Castelsaraceno</p> <p>Formaggio pecorino stagionato due mesi in canestri di giunco. Morbido e nello stesso tempo consistente. Buono sia per essere consumato direttamente con il pane che passato prima sul fuoco.</p> <p>...</p> <p style="text-align: center;">Documentazione NON pervenuta dalla Regione Basilicata</p> <p style="text-align: center;">Le sole caratteristiche documentate sono quelle evidenziate</p> <p style="text-align: center;">Tutte le rimanenti sono riferibili a un prodotto locale simile</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Province di Potenza , comune di Castelsaraceno	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo (su terreni fino a 1000 m s.l.m.) Pecore di razze varie	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe spontanee e profumate.	
Storia	<p>Prodotto fortemente legato al territorio dell'area di produzione tutta posizionata in zona montuosa con una altimetria che va da un minimo di 702 m (Acqua di San Giovanni) ad un massimo di 1900 m (cima del monte Alpi)</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "24-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Basilicata" dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.</p>		

Descrizione		Tagliatizzo di Castelsaraceno	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	:	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø	
	Scalzo	Convesso	
	Dimensioni (cm)		

Peso	Kg	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Superficie rigata con i segni dei canestri, untuosa
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza compatta, Morbida, Umida, Leggermente untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
	Odore / Aroma	Intensità e Persistenza Medio bassa, Media al protrarsi della stagionatura
	Riconoscimenti	Lattico cotto, leggero animale (ovino), erbaceo (aromi variabili in funzione della stagione di pascolamento)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Acidulo (possibile), non Amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatta, umida, poco adesiva, abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Tagliatizzo di Castelsaraceno
Utilizzo	In tavola	Buono in purezza, oppure con pane e verdure di stagione Spesso viene passato prima sul fuoco
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Vino rosso del territorio, di media struttura, abbastanza giovane
	Verdure	Di stagione, fresche o cucinate in padella o al forno

Produzione		Tagliatizzo di Castelsaraceno			
Periodo produzione					
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici				
	Aggiunte				

Coagulazione	Preparazione	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), fino alla temperatura di 36÷40 °C
	Temperatura	A 36÷40 °C si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Di agnello o capretto, in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	
Formatura e Trattamenti forma		
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 mesi
	°C - UR%	La stagionatura avviene generalmente in locali freschi e asciutti, su scaffali con assi di legno.

μT