

Generalità		Tagliatizzo di Castelsaraceno	
Presentazione	<p><b>Tagliatizzo di Castelsaraceno</b></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;"><b>Documentazione NON pervenuta dalla Regione Basilicata</b></p> <p style="text-align: center;">Le sole caratteristiche documentate sono quelle <b>evidenziate</b></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 <b>Potenza</b> , 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 Dimensioni (cm)	Piane Ø	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso	

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

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

<b>Produzione</b>		<b>Tagliatizzo di Castelsaraceno</b>			
<b>Periodo produzione</b>					
<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>		100		
	<b>Provenienza</b>	Pascolo			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>				
	<b>Aggiunte</b>				

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

μT