

Generalità		Cacioricotta
Presentazione	<p>Cacioricotta Il Cacioricotta lucano è un formaggio caprino molto particolare, poiché come dice lo stesso nome, ingloba nella cagliata sia la caseina (propria del formaggio), sia le sieroproteine (tipiche della ricotta). Ottenuto da latte caprino intero, crudo, proveniente da capi di razze miste, alimentati a pascolo estensivo naturale. È prodotto con una tecnica di lavorazione mista tra quella della ricotta e quella del formaggio. Formaggio fresco, o di breve-media stagionatura, a pasta semidura. La zona di produzione comprende tutte le zone interne della Basilicata ed in particolare il Materano. La forma, con crosta segnata dalle fucelle, è cilindrica a facce piane, con scalzo di 4+9 cm, facce di diametro 13+20 cm e peso di 0,7+2 Kg. Le caratteristiche organolettiche variano a seconda del grado di stagionatura del prodotto: prodotto fresco (2+3 giorni), o prodotto stagionato (fino a 4 mesi). Crosta: a prodotto fresco è morbida, di colore bianco avorio; a prodotto stagionato è dura, di colore dall'ocra al bruno. Pasta: a prodotto fresco è bianca, tenera e compatta, con occhiatura fine ed uniforme; a prodotto stagionato diventa giallo paglierino, abbastanza dura e tenace. Sapore: a prodotto fresco è sapido e leggermente piccante; a prodotto stagionato diventa molto sapido e piccante, assumendo interessanti aromaticità. In genere negli allevamenti misti ovi-caprini la produzione di Cacioricotta, nel periodo caldo subentra a quella del Pecorino dopo l'entrata in asciutta delle pecore. Giovane può essere consumato fresco, da tavola e, in questo caso, può essere gustato da solo o in insalate; se invecchiato, viene grattugiato e insaporisce minestre, primi piatti e zuppe locali. A stagionatura breve, lo si può abbinare a un vino rosso di medio corpo e fruttato; se stagionato, si affianca a vini rossi e corposi (es. <i>Aglianico, Primitivo Gioia del Colle</i>)</p>	
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Nelle zone di montagna e collina di tutta la Regione, in particolare del Materano.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo Capre di razze miste
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale.
Storia	<p>Formaggio che fa parte della tradizione casearia meridionale. Il nome deriva dal fatto che il prodotto unisce la tecnica di coagulazione presamica del formaggio con quella acido-termica della Ricotta inglobando nella cagliata sia la caseina (propria del formaggio), sia le sieroproteine (tipiche della ricotta).</p> <p>Tradizionalmente il prodotto nasce dall'esigenza popolare di recuperare sia le proteine del latte che quelle del siero quando negli allevamenti misti ovi-caprini, nel periodo caldo, le pecore entrano <i>in asciutta</i>, la produzione di latte diventa più scarsa e non sempre nelle case veniva fatta la ricotta per la difficoltà di conservarla.</p> <p>Sono rinomate le forme prodotte nei mesi da luglio a settembre, in provincia di Potenza, nell'area della Comunità Montana Camastra Alto Sauro (comuni di Abriola, Anzi, Calvello, Corleto Perticara, Guardia Perticara e Laurenzana), e nei comuni di Armento, Gallicchio, Missanello, Aliano.</p> <p>In alcune zone della regione prende il nome di "Casiello" quando viene bollito solo il latte della sera, la cagliata è lavorata in forma sferica della grandezza di un pugno e viene stagionato circa 4 mesi</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>" della Regione Basilicata</p> <p>Bibliografia: - <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>, I.N.S.O.R. - <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, C.N.R., 1992</p>	

Descrizione		Cacioricotta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Capra

	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Cacioricotta
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 13+20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 4+9
Peso	Kg	0,7+2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Fiorita
	Aspetto	Superficie rigata con i segni delle fuscelle
	Colore	Da bianco avorio a ocra-bruno, al protrarsi della stagionatura
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Da morbida a dura, al protrarsi della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco a giallo paglierino, al protrarsi della stagionatura
	Struttura	Da morbida e compatta a tenace, al protrarsi della stagionatura
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente. Tondeggiante Fine Uniforme
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Da media a medio-alta al protrarsi della stagionatura
	Riconoscimenti	Lattico cotto, animale (ircino), erbaceo Presenta una percepibile complessità aromatica, conferitagli anche dalle specie arbustive della macchia mediterranea e della "gariga" (vegetazione mediterranea legnosa, xerofitica, costituita da arbusti e suffrutici sempreverdi molto bassi: rosmarino, timo, ginestra, palma nana ecc.) che entrano nell'alimentazione dell'animale. In virtù di esse la composizione aromatica presenta una notevole variabilità in funzione dei terreni di pascolo e del progredire della stagione di raccolta del latte
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Da sapido a molto sapido al protrarsi della stagionatura
Sensazioni Trigeminale		Da leggermente piccante a mediamente piccante al protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Da morbido a semiduro al protrarsi della stagionatura, poco adesivo, abbastanza solubile e leggermente friabile a stagionatura avanzata.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso
Utilizzo		Cacioricotta
Utilizzo	In tavola	Giovane può essere consumato fresco, da tavola e, in questo caso, può essere gustato da solo o in ricche insalate.

	In cucina	Se invecchiato, viene grattugiato e insaporisce minestre, primi piatti e zuppe locali.			
Abbinamenti	Vino	Se di breve stagionatura, lo si può accostare a un vino rosso di medio corpo e fruttato. Se stagionato, si affianca a vini rossi e corposi ((es. <i>Aglianico</i> , <i>Primitivo Gioia del Colle</i>))			
	Pane	Pane casereccio			
Produzione		Cacioricotta			
Periodo produzione		Stagione di pascolamento.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero acido proveniente dalla cagliata del giorno precedente quale innesco della coagulazione delle siero-proteine			
Coagulazione	Preparazione	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), fino alla temperatura di 87+90 °C, utilizzando il siero acido proveniente dalla cagliata del giorno precedente quale innesco della coagulazione delle siero-proteine che coagulano rapidamente Si lascia poi raffreddare la massa in caldaia fino alla temperatura di "coagulazione presamica"			
	Temperatura	A 37+38 °C si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto			
	Tempo	In 30+40 minuti il processo di coagulazione arriva a conclusione.			
	Tipo di caglio	Di capretto, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta energicamente con il <i>ruotolo</i> , o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani della dimensione di " <i>chicchi di riso</i> "			
Formatura e Trattamenti forma	Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, o di altro materiale idoneo, pressandola con le dita (<i>fugatura</i>) per favorire la veloce fuoriuscita del siero Le forme si lasciano sul <i>tompagno</i> a dissierare fino al giorno dopo, rigirandole spesso La salatura avviene " <i>a secco</i> ", lasciando le forme sotto sale per 4+5 giorni La maturazione avviene in 4+5 giorni, in un locale areato, dove le forme vengono tolte dalle fuscelle e lavate con acqua corrente.				
Stagionatura	Tempo minimo	20 giorni circa per un prodotto fresco; 3÷4 mesi per ottenere un prodotto stagionato			
	°C - UR%	La stagionatura avviene generalmente su graticci, in cantine fresche e umide.			
Note	In alcune zone della regione il Cacioricotta prende il nome di " Casiello " quando, per la produzione, al latte crudo della munta mattutina si aggiunge quello della munta serale portato a ebollizione. La cagliata è lavorata in forma sferica della grandezza di un pugno e viene stagionata circa 4 mesi				