



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Casciotta d'Urbino DOP

24 marzo 2012



**Latte:** pecora con aggiunta di vacca

**Pasta:**

semicotta

**Stagionatura:**

20-30 giorni

### Carta d'identità

È un formaggio a denominazione di origine dal 30/03/1982 e a denominazione di origine protetta dal 12/06/1996. La cascotta di Urbino è un formaggio a pasta semicotta prodotto con una miscela di latte ovino (80%) e latte vaccino (20%), dal colore bianco paglierino e dal sapore decisamente dolce, crosta sottile che assume un colore giallo paglierino più o meno intenso con la maturazione. Le forme cilindriche hanno un peso variabile dagli 800 ai 1500 grammi. La zona di produzione è la provincia di Pesaro e Urbino. Le più apprezzate sono quelle prodotte a Urbania, Urbino, Sant'Angelo in Vado, Piobbico, Cagli e Fermignano. Nella zona del Montefeltro sono prodotte a Piandimeleto, San Leo, Sant'Agata Feltria, Macerata Feltria, Pennabilli, Carpegna, Talamello e Casteldelci (quest'ultima tanto eccellente quanto introvabile). Il latte viene fatto coagulare a temperatura di circa 35-38° con impiego di caglio liquido o solido naturale, estratto dallo stomaco degli agnelli macellati. Dopo la rottura della cagliata la pasta viene pressata in fascere di legno: la salatura è manuale, generalmente a secco e la stagionatura dura per circa 30-45 giorni in ambiente fresco e umido. Altri sistemi di stagionatura prevedono il rivestimento della forma con foglie di noci e la maturazione in piccole botti tra foraggio secco e foglie di castagno: in questo modo la cascotta si carica di aromi erbacei particolari che contribuiscono al miglioramento organolettico. La cascotta di Urbino è anche la base del formaggio di fossa che viene interrato alla fine di agosto nelle fosse di Talamello e fatto "risorgere" nel giorno di santa Caterina a fine Novembre. La fama conquistata da questo

formaggio, unica DOP delle Marche, è dovuta a Michelangelo Buonarroti, nato a Caprese (Arezzo), che ne consumava insieme ai suoi amici e collaboratori una discreta quantità, tanto che per garantirsi una abbondante scorta aveva fatto affittare, da un suo lavorante, alcuni poderi vicino Urbina, come attestato da un atto notarile del 12/2/1554.

Decr. MI.RI.AGR.AL.FO. 4.8.95

Modificazioni al disciplinare di produzione del formaggio a denominazione di origine "Casciotta d'Urbino"

Art. 1 - La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Casciotta d'Urbino" comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino

Art. 2 - Il formaggio "Casciotta d'Urbino", a pasta semicotta, è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80% e con latte di vacca intero per il restante 20-30% derivato da due mungiture giornaliere, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 1, ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di realizzazione e in quanto rispondente al seguente standard produttivo:

1. il latte di pecora e di vacca viene coagulato a temperatura di 35°C circa con caglio liquido e/o in polvere. Il formaggio deve essere sottoposto, in stampi idonei, ad una pressatura manuale con tecnica caratteristica;
2. la salatura deve essere effettuata a secco, ovvero alternando la salamoia alla salatura a secco. Il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile di 20-30 giorni in ambiente a temperatura di 10-14°C e con umidità di 80-90%, in relazione alle dimensioni della forma;
3. forma: cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate;
4. dimensioni: diametro compreso fra 12 e 16 cm con altezza dello scalzo da 5 a 7 cm;
5. peso variabile da 800 g a 1.200 g in relazione alle dimensioni della forma;
6. aspetto esterno: crosta sottile, di spessore pari a circa 1 mm, di colore paglierino ad avvenuta maturazione;
7. pasta: la struttura si presenta di consistenza molle e friabile con lieve occhieggiatura, al taglio il colore risulta bianco-paglierino;
8. sapore: dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione;
9. grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%.

Il prodotto è utilizzato come formaggio da tavola.

Art. 3 - Il formaggio a denominazione di origine "Casciotta d'Urbino" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'all. A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Art. 4 - Il D.P.R. 30.3.82, concernente il formaggio a denominazione d'origine "Casciotta d'Urbino", è sostituito dal presente decreto per quanto riguarda il disciplinare di produzione del formaggio medesimo.