

LISTA PAT , CATEGORIA FORMAGGI DELLA REGIONE MARCHE

SERIE - PSR RICONVERSIONE AZIENDALE

ATTIVITA' REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DEL PROGRAMMA DI
SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE MARCHE 2014/2020
MISURA 16.1 PROGETTO ID 52399



1. Introduzione:

La regione Marche, situata sulla costa adriatica dell'Italia centrale, è un territorio caratterizzato da una ricca storia e una varietà di paesaggi. Questi elementi hanno influenzato la produzione dei formaggi tradizionali marchigiani nel corso dei secoli.

1.1

Descrizione della regione Marche:

La regione Marche è delimitata ad ovest dai monti Appennini, che la separano dal Lazio e dall'Umbria, mentre a est si affaccia sul mare Adriatico. Le colline dolci e i monti che caratterizzano il paesaggio offrono un ambiente ideale per l'allevamento di pecore, capre e bovini, fornendo le materie prime necessarie per la produzione dei formaggi tradizionali marchigiani.

1.2

Breve panoramica storica:

La storia delle Marche è stata segnata da una serie di dominazioni che hanno influenzato la produzione casearia tradizionale della regione. Dall'epoca romana alle influenze bizantine, dai Longobardi ai Signori locali, fino agli Stati Pontifici, ogni dominazione ha lasciato il proprio segno sulle tradizioni casearie marchigiane.

Durante i periodi di instabilità politica e di cambiamenti culturali, le tradizioni casearie hanno spesso rappresentato un punto di riferimento stabile per le comunità locali. I metodi di produzione, tramandati di generazione in generazione, sono stati preservati, garantendo la continuità e la qualità dei formaggi tradizionali marchigiani.

In questo capitolo introduttivo, abbiamo fornito una panoramica sul contesto storico e geografico della regione Marche. Questi fattori hanno

un impatto significativo sulla produzione dei formaggi tradizionali marchigiani, creando un ambiente ideale per la coltivazione di pecore, capre e bovini e per la conservazione delle antiche tradizioni casearie. Nelle sezioni successive, esploreremo in dettaglio i formaggi tradizionali marchigiani, il loro processo di produzione, le loro caratteristiche distintive e il loro impatto socio-culturale ed economico sulla regione.

2.1

Classificazione dei formaggi tradizionali:

Per comprendere meglio la diversità dei formaggi tradizionali marchigiani, è utile classificarli in base alla consistenza della pasta. Possiamo distinguere i formaggi a pasta molle, i formaggi a pasta dura e i formaggi erborinati.

- - I formaggi a pasta molle sono caratterizzati da una consistenza morbida e spesso cremosa. Tra i formaggi tradizionali marchigiani in questa categoria vi sono la Crescia di Urbino e il Casciotta d'Urbino.
- - I formaggi a pasta dura, come il celebre Pecorino marchigiano, presentano una consistenza compatta e solida. Questi formaggi sono stagionati per un lungo periodo di tempo, acquisendo così sapori più intensi e una consistenza friabile.

- I formaggi erborinati, come il formaggio di fossa, sono caratterizzati dalla presenza di muffe che conferiscono loro un sapore particolare e spesso intenso.

2.2 Principali varietà di formaggi marchigiani:

In questa sezione, approfondiremo le principali varietà di formaggi tradizionali marchigiani, esaminando le loro caratteristiche, il processo di produzione e l'utilizzo culinario.

- Pecorino marchigiano: Il Pecorino marchigiano è un formaggio a pasta dura prodotto principalmente con latte di pecora. La sua stagionatura di almeno 60 giorni conferisce a questo formaggio un sapore ricco, talvolta piccante, e una consistenza friabile. È utilizzato sia come formaggio da tavola che come ingrediente principale in molti piatti tradizionali marchigiani, come le tagliatelle al ragù di cinghiale.
- Caciofiore marchigiano: Il Caciofiore marchigiano è un formaggio a pasta molle prodotto con latte di pecora. Ha una consistenza morbida e cremosa, con un sapore delicato e leggermente acidulo. È spesso servito come formaggio da tavola o utilizzato nella preparazione di piatti a base di pasta, come la tradizionale crescita sfogliata farcita con caciofiore.
- Ricotta marchigiana: La ricotta marchigiana è un formaggio fresco ottenuto dal siero di latte di pecora, capra o mucca. È caratterizzato da una consistenza morbida e un sapore dolce e delicato. La ricotta

marchigiana viene utilizzata in molte ricette regionali, come dolci, cannelloni o come topping per piatti salati.

- **Formaggio di fossa:** Il formaggio di fossa è un formaggio erborinato tipico della regione Marche. Viene prodotto con latte di pecora o misto (pecora e mucca) e successivamente affinato in apposite fosse sotterranee per alcuni mesi. Il processo di affinamento in ambiente umido e con la presenza di muffe conferisce al formaggio un sapore intenso e caratteristico.

2.3

Processo di produzione dei formaggi tradizionali marchigiani:

Descrivi in dettaglio il processo di produzione dei formaggi tradizionali marchigiani, compresi gli ingredienti utilizzati, la cagliatura, il taglio della cagliata, il riscaldamento, lo stampaggio e la stagionatura. Sottolinea l'importanza di competenze specifiche dei casari e il rispetto delle tradizioni locali per garantire la qualità dei formaggi.

In questo capitolo, abbiamo esaminato le diverse varietà di formaggi tradizionali marchigiani, dalle paste molli a quelle dure e erborinate, e ne abbiamo descritto le caratteristiche, il processo di produzione e l'utilizzo culinario. La conoscenza di queste varietà di formaggi e dei loro processi di produzione è fondamentale per comprendere la ricchezza e la diversità dei prodotti caseari tradizionali della regione Marche.

Il Capitolo 3

si concentra sull'approfondimento dei processi di produzione dei formaggi tradizionali marchigiani. Questo capitolo analizza le fasi coinvolte, dalla cagliatura alla stagionatura, e l'importanza di competenze specifiche e di tradizioni locali per ottenere formaggi di alta qualità.

3.1

Materie prime:

Nel processo di produzione dei formaggi tradizionali marchigiani, le materie prime svolgono un ruolo fondamentale. La regione Marche è caratterizzata da una ricca produzione di latte di pecora, capra e mucca, che vengono utilizzati a seconda della varietà di formaggio. La selezione di latte fresco e di alta qualità è essenziale per ottenere un prodotto eccellente. Gli allevamenti locali seguono rigide norme igieniche e nutrizionali per garantire la qualità del latte utilizzato nella produzione dei formaggi tradizionali marchigiani.

Per quanto riguarda la cagliatura del latte, possono essere utilizzati caglio naturale o fermenti lattici specifici. Il caglio naturale, ottenuto dallo stomaco di vitelli o agnelli, è tradizionalmente impiegato nella produzione dei formaggi tradizionali marchigiani. Questo enzima naturale coagula il latte, favorendo la formazione della cagliata. Alcune varietà di formaggi possono richiedere anche l'aggiunta di fermenti lattici specifici, che influenzano il processo di fermentazione e la formazione delle caratteristiche organolettiche dei formaggi.

3.2

Fasi di produzione:

Nel processo di produzione dei formaggi tradizionali marchigiani, diverse fasi sono coinvolte per ottenere un prodotto di qualità superiore. Di seguito vengono descritte le fasi principali:

Cagliatura: Durante questa fase, il latte viene riscaldato e si aggiunge il caglio naturale o i fermenti lattici specifici. L'obiettivo è ottenere una coagulazione omogenea del latte, che darà origine alla cagliata. La temperatura e il tempo di cagliatura possono variare a seconda del tipo di formaggio e delle tradizioni locali.

Taglio della cagliata: Una volta ottenuta la cagliata, questa viene tagliata in pezzetti. Il taglio favorisce la separazione del siero dalla cagliata stessa. La dimensione e la consistenza dei pezzetti di cagliata variano a seconda del tipo di formaggio desiderato.

Riscaldamento: La cagliata viene riscaldata a una temperatura specifica per facilitare l'estrazione del siero residuo. Questo processo favorisce la formazione di una cagliata compatta. La temperatura e il tempo di riscaldamento sono determinanti per ottenere una cagliata ben formata e consistente.

Stampo: La cagliata riscaldata viene posta negli stampi, dove subisce una leggera pressatura. La pressatura aiuta a eliminare ulteriormente il siero residuo e a conferire alla cagliata la forma desiderata. La scelta degli stampi e delle tecniche di pressatura dipende dal tipo di formaggio che si intende ottenere.

Stagionatura: Dopo lo stampo, i formaggi tradizionali marchigiani vengono sottoposti a un periodo di stagionatura. Durante questo periodo, i formaggi vengono posti in ambienti controllati, come cantine o grotte, dove si sviluppano aromi e sapori unici. La durata della

stagionatura può variare da poche settimane a diversi mesi o addirittura anni, a seconda del tipo di formaggio.

3.3

Competenze dei casari:

Per ottenere formaggi tradizionali marchigiani di alta qualità, è essenziale che i casari abbiano competenze specifiche e una conoscenza approfondita delle tradizioni casearie locali. Questi esperti artigiani devono essere in grado di gestire e controllare ogni fase del processo di produzione, dalla cagliatura alla stagionatura. La loro esperienza è fondamentale per garantire la corretta fermentazione del latte, la formazione di una cagliata di qualità, la cura durante la stagionatura e la valutazione delle caratteristiche organolettiche dei formaggi.

Conclusioni: fin qui abbiamo fornito una panoramica dettagliata delle fasi coinvolte nel processo di produzione dei formaggi tradizionali marchigiani. Dalle materie prime alla cagliatura, dal taglio della cagliata alla stagionatura, ogni fase richiede competenze specifiche e una conoscenza approfondita delle tradizioni locali. La cura e l'attenzione dedicate a ogni fase del processo sono fondamentali per garantire la produzione di formaggi tradizionali marchigiani di alta qualità.

窗体顶端

窗体底端

4

Il Capitolo 4 analizza l'importante ruolo che i formaggi tradizionali marchigiani svolgono nella società locale e nella cultura regionale. Esamineremo anche l'effetto economico di queste produzioni casearie,

inclusi i vantaggi per l'economia locale e la sfida della tutela e valorizzazione delle tradizioni.

4.1

Patrimonio culturale e identità regionale:

I formaggi tradizionali marchigiani rappresentano un patrimonio culturale prezioso per la regione. Nei secoli, la produzione casearia artigianale è stata tramandata di generazione in generazione, e i formaggi stessi sono diventati parte integrante dell'identità regionale. Le tradizioni legate alla produzione e al consumo dei formaggi hanno radici profonde nella cultura e nel folklore locale. La valorizzazione e la salvaguardia di queste tradizioni contribuiscono alla preservazione della cultura marchigiana.

4.2

Turismo e promozione territoriale:

I formaggi tradizionali marchigiani hanno un impatto positivo sul settore turistico della regione. I turisti, sia italiani che stranieri, sono attratti dalla possibilità di conoscere le tradizioni casearie locali, visitare le aziende agricole e i caseifici, partecipare a degustazioni di formaggi e acquistare prodotti tipici. Il turismo legato ai formaggi contribuisce all'economia locale e promuove il territorio marchigiano a livello nazionale e internazionale.

4.3

Sostegno all'economia locale:

La produzione di formaggi tradizionali offre un sostegno significativo all'economia locale delle Marche. Le aziende agricole e i caseifici che producono formaggi impiegano manodopera locale, creando occupazione e mantenendo vive le comunità rurali. L'attività casearia

contribuisce anche all'acquisto di materie prime, attrezzature e servizi da fornitori locali, generando ulteriori ricadute economiche positive per la regione.

4.4 Sfide e opportunità: Nonostante il valore culturale e il contributo economico dei formaggi tradizionali marchigiani, ci sono alcune sfide da affrontare. La produzione casearia tradizionale richiede tempo, dedizione e competenze specifiche, ma spesso gli agricoltori e i casari si trovano a dover affrontare difficoltà legate alla concorrenza con prodotti industriali e alle normative sulla sicurezza alimentare. La tutela della tradizione e la valorizzazione della qualità diventano pertanto aspetti cruciali per preservare il patrimonio caseario delle Marche.

Conclusioni:

Si evidenzia l'importante ruolo che i formaggi tradizionali marchigiani giocano nel tessuto socio-culturale ed economico della regione. Questi prodotti rappresentano un legame con la storia e l'identità marchigiana, attirano turisti e supportano l'economia locale.

5.1

Importanza della valorizzazione dei formaggi tradizionali marchigiani:

La valorizzazione dei formaggi tradizionali marchigiani rappresenta un'opportunità significativa per il territorio e per i produttori locali. Questi formaggi sono espressione della cultura, della storia e dell'identità delle Marche e possono contribuire a consolidare il prestigio dell'enogastronomia regionale. Inoltre, la valorizzazione dei formaggi tradizionali può favorire il turismo enogastronomico, attirando visitatori desiderosi di scoprire il patrimonio caseario delle Marche.

5.2 Campagne di promozione e marketing:

Le campagne di promozione e marketing giocano un ruolo fondamentale nella diffusione e conoscenza dei formaggi tradizionali marchigiani. Attraverso strategie di comunicazione mirate, è possibile raggiungere sia il mercato locale che quello internazionale.

Campagne sui media: Le campagne sui media, come spot televisivi, pubblicità radiofoniche e articoli su riviste di settore, possono aumentare la visibilità dei formaggi tradizionali marchigiani. Queste campagne dovrebbero sottolineare la qualità, l'autenticità e la provenienza locale dei formaggi, catturando l'attenzione dei consumatori.

Presenza online: Il web e i social media sono strumenti potenti per promuovere i formaggi tradizionali marchigiani. La creazione di siti web informativi, pagine social dedicate e campagne pubblicitarie online può aiutare a raggiungere una vasta audience e coinvolgere i consumatori.

Partecipazione a fiere ed eventi enogastronomici: La partecipazione a fiere e eventi enogastronomici sia a livello locale che internazionale offre l'opportunità di far conoscere e degustare i formaggi tradizionali marchigiani a un pubblico interessato e curioso.

5.3

.Collaborazioni con ristoranti e chef:

Le collaborazioni con ristoranti e chef sono strategiche per promuovere i formaggi tradizionali marchigiani e incoraggiarne l'utilizzo nelle preparazioni culinarie. L'inclusione dei formaggi tradizionali nei menu dei ristoranti e la creazione di piatti creativi che ne mettano in risalto le

caratteristiche possono contribuire a diffonderne la conoscenza e a stimolare la domanda.

Creazione di menu tematici: I ristoranti possono organizzare serate a tema incentrate sui formaggi tradizionali marchigiani, offrendo menu speciali con degustazioni e abbinamenti con vini locali.

Eventi culinari: Collaborazioni con chef rinomati e organizzazione di eventi culinari dedicati ai formaggi tradizionali marchigiani possono attirare l'attenzione di appassionati di gastronomia e influenzare l'immagine e la reputazione dei formaggi.

L'opportunità di far conoscere e degustare i formaggi tradizionali marchigiani a un pubblico interessato e curioso.

5.2 Campagne di promozione e marketing: Le campagne di promozione e marketing giocano un ruolo fondamentale nella diffusione e conoscenza dei formaggi tradizionali marchigiani. Attraverso strategie di comunicazione mirate, è possibile raggiungere sia il mercato locale che quello internazionale.



Campagne sui media: Le campagne sui media, come spot televisivi, pubblicità radiofoniche e articoli su riviste di settore, possono aumentare la visibilità dei formaggi tradizionali marchigiani. Queste campagne dovrebbero sottolineare la qualità, l'autenticità e la provenienza locale dei formaggi, catturando l'attenzione dei consumatori.

Presenza online: Il web e i social media sono strumenti potenti per promuovere i formaggi tradizionali marchigiani. La creazione di siti web informativi, pagine social dedicate e campagne pubblicitarie online può aiutare a raggiungere una vasta audience e coinvolgere i consumatori.

Partecipazione a fiere ed eventi enogastronomici: La partecipazione a fiere e eventi enogastronomici sia a livello locale che internazionale offre l'opportunità di far conoscere e degustare i formaggi tradizionali marchigiani a un pubblico interessato e curioso.

5.3 Collaborazioni con ristoranti e chef: Le collaborazioni con ristoranti e chef sono strategiche per promuovere i formaggi tradizionali marchigiani e incoraggiarne l'utilizzo nelle preparazioni culinarie. L'inclusione dei formaggi tradizionali nei menu dei ristoranti e la creazione di piatti creativi che ne mettano in risalto le caratteristiche possono contribuire a diffonderne la conoscenza e a stimolare la domanda.

Creazione di menu tematici: I ristoranti possono organizzare serate a tema incentrate sui formaggi tradizionali marchigiani, offrendo menu speciali con degustazioni e abbinamenti con vini locali.

Eventi culinari: Collaborazioni con chef rinomati e organizzazione di eventi culinari dedicati ai formaggi tradizionali marchigiani possono attirare l'attenzione di appassionati di gastronomia e influenzare l'immagine e la reputazione dei formaggi.

Di seguito Elencheremo tutti i PAT Formaggio della Marche con le loro caratteristiche di base:

- Cacio in forma di limone PAT



Si utilizza latte ovino crudo e caglio naturale entrambi di provenienza locale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Il prodotto finito, a forma di limone, pesa 100-150 grammi, ha pasta fresca, bianca, con sapore di limone. Lavorazione: al latte crudo si aggiunge il caglio che coagula in venti-trenta minuti. La rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi in particelle, dopodiché si lascia riposare per alcuni minuti. Dopo queste operazioni, la massa viene messa in stampi di terracotta forati a forma di limone.

La salatura si effettua a secco con poco sale mischiato a buccia di limone grattugiata per due giorni, al termine si elimina il sale in eccesso e si lava. Quindi le forme vengono spennellate con acqua e farina per farvi aderire scorze di limone.

La maturazione avviene in ambiente fresco ed umido per un periodo che va da quattro a dieci giorni. Si produce da aprile a settembre.

Utilizzato prevalentemente come dessert o in alternativa al sorbetto. Il prodotto risale all'epoca medievale, è presente nella lista delle vivande dal libro di Bartolomeo Scapi, cuoco del Papa nel secolo XVI.

Territorio di produzione: provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nella vallata del Metauro.

- **Caciotta PAT Marche**

Latte vaccino con aggiunta in proporzioni variabili di latte ovino e/o caprino (tutto di provenienza locale). Il prodotto finito si presenta in forme cilindriche a scalzo convesso del peso di kg 0,7-2, altezza cm 4-7, diametro cm 10-22. La crosta è di color avorio scuro (maculata di bruno nel caso dell'utilizzo di foglie di noce), la pasta è compatta (con rare fessurazioni nella zona del Montefeltro, più occhiata nella zona del Fermano dove il prodotto viene consumato più fresco). Il sapore varia a seconda delle zone e della stagionatura dal dolce acidulo (Fermano) al pastoso, più sapido (Montefeltro). La caciotta del Montefeltro ha una stagionatura da due a sei mesi.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Al latte crudo appena munto si aggiunge caglio. Coagula in 20-30 minuti. In alcuni casi si effettua la semicottura della cagliata fino a 43-44°. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani o con appositi attrezzi in piccolissime particelle, si lascia riposare alcuni minuti. Poi la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero. Salatura effettuata a secco mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di due giorni. Al termine vengono scottate con siero bollente per alcuni minuti ed asciugate con un panno di cotone. Matura per 15-20 giorni in ambiente fresco ad umidità media, dove le forme vengono lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido. Il prodotto non va immesso in commercio prima di 10 giorni.

Nella zona del Montefeltro la caciotta viene stagionata per un periodo variabile da due a sei mesi. Nella stessa zona si usa anche stagionare le caciotte (per almeno 40 giorni) in botti di legno, cassettoni di legno, bigonce, mastelli o anfore di terracotta, conciate con foglie di noce a strati.

Territorio di produzione: Larga diffusione in tutto il territorio regionale, particolarmente nelle zone del Montefeltro (PU).

Caciotta vaccina al caglio vegetale PAT Marche

Forma cilindrica, facce piane, crosta morbida, di colore giallo paglierino. Pasta compatta con rare occhiature. Sapore pieno, pastoso, con sentore di fermenti lattici vivi. Il formaggio ottenuto con il caglio vegetale sembra che dimostri una maggiore digeribilità rispetto a quello preparato con caglio animale. Recenti studi hanno infatti messo in relazione questa

caratteristica con una più spinta azione proteolitica ad opera degli enzimi vegetali durante la fase di stagionatura.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materia prima: latte vaccino da razze miste, fiore del carciofo e del cardo da cui si ricava il caglio vegetale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Tecnologia di lavorazione: gli stimmi dei fiori sono strofinati in un po' di acqua tiepida e lasciati in ammollo; il tutto si filtra nel latte appena munto già riscaldato, girato con movimenti lenti e regolari. Si lascia riposare per circa 40 minuti. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani con appositi atrezzi, in piccolissime partcelle, si lascia riposare alcuni minuti per far depositare la stesa sul fondo del recipiente. Dopo queste operazioni, la massa viene messa nella fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero. La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di 2 giorni. Stagionatura: da 2 a 6 mesi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.

Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più

moderni, conformi alle normative vigenti.

Territorio di produzione: Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nel territorio del Montefeltro.

- **Caprino al lattice di fico PAT Marche**

Il caprino ha forma cilindrica, facce piane, crosta morbida se fresco, più dura nello stagionato. Colore bianco-grigio, pasta compatta con rare occhiature. Sapore sapido e leggermente piccante.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materia prima: latte caprino e ramo di albero di fico. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Si produce in primavera – autunno. Tecnologia di lavorazione: il latte è coagulato a temperatura di mungitura tramite immersione di un rametto di fico inciso che viene fatto ruotare fino a

quando il latte non è rappreso. Questa operazione richiede notevole esperienza in quanto una permanenza eccessiva del legno di fico nel latte conferisce un sapore amaro al formaggio. Dopo adeguato riposo, si rompe la cagliata (a dimensione di grani molto piccoli) e si lascia depositare sul fondo del recipiente. A deposito ultimato, la massa viene estratta e messa in appositi stampi a sgrondare e successivamente pressata con le mani. La salatura si effettua a secco sulle forme e dura al massimo due giorni; dopodiché le forme si mettono a maturare ed infine a stagionare (da un mese fino ad un anno circa) in ambiente fresco e asciutto.

Territorio di produzione: Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nel territorio del Montefeltro.

● Caprino PAT Marche

Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Si produce in primavera – autunno. Altezza cm 6-10; diametro cm 9-14; peso Kg 0,5-1,5; forma cilindrica, crosta morbida increspata, se fresco; dura di colore nocciola di varie sfumature se stagionato; pasta compatta con rare o nessuna occhiatura, pastoso; sapore sapido e gradevolmente piccante. Materia prima utilizzata: latte caprino di provenienza locale.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si porta il latte crudo a circa 35-37° aggiungendovi il caglio. Coagula in 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata (a dimensioni di grani molto piccoli), si riporta la temperatura a circa 40°. Una volta depositata, la massa viene estratta e messa in appositi stampi a sgrondare; la pressatura si effettua con le mani. Salatura a secco sulle forme per massimo due giorni; poi si toglie il sale in eccesso lavando le forme con il siero caldo. Matura in tre settimane in casera dove le forme vengono lavate quotidianamente per i primi tre giorni e ogni due per i successivi. Stagionatura da un mese fino a un anno circa, in ambiente fresco e asciutto.

Territorio di produzione: Provincia di Pesaro e Urbino (in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro)
e alto maceratese.

- **Cascio pecorino lievito Pecorino fresco a latte crudo**
PAT Marche



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo viene riscaldato a 35°C, viene immesso il caglio già sciolto in acqua tiepida e filtrato, dopo 30 minuti si procede alla rottura della cagliata. Segue lo spurgo del siero facendo depositare la parte caseosa che subito viene posta dentro gli appositi stampi. Si procede quindi ad una premitura manuale e successivamente si “scotta” ogni singola forma con il siero riscaldato della ricotta. Segue la salatura manuale e la stagionatura in cella frigorifera ad umidità e temperature controllate.

Territorio di produzione: Zone interne del maceratese e dell’ascolano, in prossimità dei Monti Sibillini.

- **Casècc PAT Marche**

Latte vaccino e/o ovino di provenienza locale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Le forme, dell’altezza di 4-8 cm, del diametro di 14-22 cm e del peso di 0,7-2 kg, hanno una crosta giallo paglierina, liscia, traslucida. Pasta compatta priva di

occhiature. Sapore deciso, pastoso, gradevolmente aromatizzato. Si produce da ottobre a marzo.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Al latte appena munto si aggiunge il caglio. Coagula in trenta minuti. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani o con appositi attrezzi (a dimensione di un chicco di riso), la massa viene posta nelle fascere. La salatura si effettua a secco, rigirando le forme ogni 12 ore e salando nuovamente, fino ad un massimo di due giorni. Matura in 10 giorni in ambiente fresco e umido, dove le forme vengono messe ad asciugare su un ripiano di legno e lavate a giorni alterni rigirandole quotidianamente per i primi 10 giorni. Stagionatura in cantina da un mese a un anno. Durante questo periodo le forme vengono poste su foglie di noce per i primi otto giorni e successivamente conservate nei caratteristici orci di terracotta.

Territorio di produzione: Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro.

- **Formaggio in fossa o stagionato in fossa PAT**

Formaggio particolarmente diffuso nel Montefeltro dove è anche conosciuto come “Ambra di Talamello”, nome dato dal poeta Tonino Guerra.

- solo latte ovino intero (tipologia pecorino);
- solo latte vaccino intero;
- misto di latte vaccino e ovino in % variabili



Le caratteristiche del prodotto finito sono:

-parte esterna con possibili tracce di muffa o piccole crepe e deformazioni

dovute al periodo di stagionatura nelle fosse;

-pasta di colore da bianco a paglierino, con possibili ambrature, consistenza

semidura, facilmente friabile;

-odore caratteristico;

-sapore deciso, fino al piccante, e persistente, moderatamente salato, in

alcuni

casi leggermente acidulo (in base alla % di latte vaccino utilizzato) con una

punta di amaro;

-grasso sulla sostanza secca pari ad almeno il 35%;

-forme di peso variabile da 800 a 1500 grammi con scalzo arrotondato di altezza compresa tra i 6 e i 10 cm e diametro compreso tra 12 e 20 cm.

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte appena munto va posto in recipienti refrigerati per mantenere inalterate le proprie caratteristiche. Il latte, crudo o pastorizzato, va coagulato ad una temperatura di 35/38°C con caglio animale. È ammessa l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione. Maturazione in caseificio per un periodo minimo di 60 giorni a temperature inferiori a 15 °C ed umidità 80/90%. Sono consentite fino a due infossature l'anno con una stagionatura in fossa per un periodo variabile da 60 a 90 giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

Per l'affinamento in fossa i formaggi vengono stoccati in caratteristici sacchi di cotone. Le fosse sono igienizzate con il fuoco. La base della fossa è chiusa da tavole di legno per lo sgrondo del grasso.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

Caratteristiche delle fosse:

- fosse con unica apertura circolare con diametro di 70-200 cm. e profondità massima di 4 metri, pareti scavate naturalmente nella roccia tufacea;

- il fondo delle fosse deve permettere lo scolo dei grassi verso il centro;
- le fosse vanno adeguatamente preparate prima dell'infossamento del formaggio attraverso la realizzazione sul fondo, di un pavimento sopraelevato
- fatto con tavole di legno non trattato che consenta il deflusso dei liquidi grassi
- prodotti dalla fermentazione del formaggio durante la stagionatura.

Al fine di isolare il prodotto dalle pareti della fossa, le stesse vengono rivestite con uno strato di 10-15 cm di paglia di grano e/o altri cereali e con eventuale aggiunta di canne.

Territorio di produzione: Intero territorio della Regione Marche.

- **Pecorino in botte PAT Marche**

Pecorino di pezzature medio-piccole. Il prodotto presenta esternamente una colorazione scura con una leggera crosta recante l'impronta delle foglie e presenza di muffe. L'interno è caratterizzato da una pasta bianco-dorata dalla fine, quasi impercettibile grana. Il sapore è deciso, leggermente amarognolo per le conche di noce e castagno, più dolce nelle

conce con le erbe. Colore rossastro per le conce con vinacce di uve locali



a bacca rossa.

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il pecorino, già stagionato per circa 40-60 giorni, viene avvolto in foglie di noce o castagno e posto in botti di rovere, barili o tini e lasciato stagionare ulteriormente per un periodo variabile da 20 a 90 giorni in modo che possa rifermentare acquisendo gusto e aroma caratteristici. In alcune zone, la pratica dell'avvolgimento del prodotto con foglie, è sostituita con una disposizione a strati alternati con foglie, erbe aromatiche (generalmente santoreggia, nepetella, alloro e timo) o eventualmente vinacce. In alcuni casi, si usa immergere le forme direttamente nel vino (a seconda delle zone verdicchio o vini rossi locali). Nel caso venga utilizzato vino, il pecorino deve essere prestagionato per 90 giorni. Dopo l'apertura delle botti, il prodotto viene lasciato ossigenare per almeno 10 giorni su assi di legno.

Territorio di produzione: La maggiore diffusione è stata riscontrata nella provincia di Pesaro e Urbino. Presente anche nella provincia di Ancona.

Pecorino PAT Marche



Prodotto Agroalimentare Tradizionale delle Marche

Prodotto derivante da latte ovino crudo di provenienza locale. In passato era particolarmente utilizzato, nel territorio del comune di Visso e nelle zone limitrofe, il latte della pecora sopravissana ora in via di estinzione (il formaggio così ottenuto era conosciuto anche come pecorino Vissano). Il prodotto finito si presenta in forme di altezza 6-10 cm, diametro 14-20 cm, peso kg 1-2,5; forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso, crosta giallastra, pasta bianca scarsamente occhiata di sapore sapido e pastoso delicatamente aromatico (il formaggio stagionato ha la crosta unta di olio di oliva di colore tendente al rossastro, pasta compatta di colore giallo paglierino, gusto e aroma intensi).



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Al latte appena munto si aggiunge caglio naturale di provenienza locale. Nella zona dei Monti Sibillini e a Monte Rinaldo è tipica la consuetudine di aromatizzare il caglio con erbe locali. In particolare si utilizzano il serpillio, basilico, maggiorana, fichi verdi, germogli di rovo e di buglossa oltre a chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, rosso d'uovo e un cucchiaino di miele. Il tutto, ridotto in pasta da sciogliere nel latte, conferisce al pecorino un aroma particolare e una maggiore digeribilità. E' possibile l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche del prodotto.

Coagula in 20-30 minuti, la rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi in particelle della dimensione di una nocciola per il prodotto fresco e di un chicco di riso per lo stagionato; dopodiché si lascia riposare per alcuni minuti. Dopo queste operazioni, la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero. Frequente la semicottura della cagliata per il prodotto stagionato che avviene a 45-48°. La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale fino ad un massimo di due giorni. La maturazione avviene in ambiente fresco ed umidità media, dove le forme vengono rigirate giornalmente e lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido. La vendita al dettaglio non va effettuata prima di 20 giorni. Frequente la stagionatura del prodotto fino a oltre un anno.

Territorio di produzione: Intero territorio regionale con particolare diffusione nelle zone interne.

- Raviggiolo PAT Marche

[Aprile 17, 2023 MarchePAT FormaggiPAT Formaggi MarchePat MarcheProdotto agroalimentare tradizionale](#)



Prodotto Agroalimentare Tradizionale delle Marche

Si produce da ottobre ad aprile, ha forma variabile, vagamente rotonda; crosta assente; pasta morbida e tenerissima, colore bianco latte; sapore gradevolmente dolce e delicato. Si consuma fresco. Calendario di produzione: da ottobre ad aprile. Materia prima utilizzata: latte intero bovino o ovicaprino di provenienza locale.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si lascia raffreddare di qualche grado il latte appena munto aggiungendovi caglio. Coagula in trenta minuti. La cagliata non viene rotta ma prelevata in piccole quantità con un mestolo e posta a scolare

su stuoie oppure su foglie di felce, di fico o di cavolo. Salatura non sempre effettuata e con pochissimo sale. Non si effettua stagionatura.

Territorio di produzione: Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.

- **Slattato PAT Marche**

Il prodotto finito si presenta in forme di Kg 0,4-1,8 di forma tonda, afflosciata su se stessa; Crosta morbida, color panna, pasta omogenea, molle di colore bianco, sapore dolce acidulo. Si produce da ottobre a marzo nella zona del Montefeltro. E' tradizionale mettere in commercio le forme avvolte in foglie di fico o di cavolo.



Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materia prima utilizzata: latte vaccino intero di provenienza locale da razze a prevalente attitudine da carne. Alimentazione: pascolo estensivo,

foraggi, miscele di cereali e leguminose. Si lascia raffreddare di qualche grado il latte appena munto aggiungendovi il caglio. Coagula in 30-40 minuti. Dopo la rottura della cagliata in grumi finissimi, la massa viene fatta addensare con il calore della mani, poi messa nella forma e pressata per 10 minuti. Salatura a secco sulle forme per massimo due giorni; poi si toglie il sale in

eccesso e si passano le forme nel siero a 95 gradi lisciando bene la superficie; dopodiché si avvolge in un panno di cotone per breve tempo. Matura in sette giorni in ambiente fresco e umido. Non si effettua stagionatura.

Territorio di produzione: Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.