

REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **FORMAGGIO FARCITO**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio prodotto con latte ovino o vaccino in forme di peso variabile, compreso tra 1-3 kg, con aggiunta di ingredienti diversi quali: tartufo; peperoncino; olive; erbe aromatiche; cipolla; aglio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte viene prima pastorizzato a temperature di 70°C, quando la temperatura scende a 36°C si aggiunge il caglio naturale ed in seguito a coagulo si procede alla rottura della cagliata con lo spino a mano. Dopo la spinatura si aggiungono alla cagliata gli ingredienti per la farcitura, pastorizzati con salatura il giorno precedente. Si procede alla sistemazione su fuscelle (cerchi per la formatura), poi si sala a secco e si provvede all'eliminazione del siero con getto di vapore per 1 ora. Il giorno seguente le forme vengono messe nelle celle frigorifere a 7°C dove rimangono per un periodo di circa 30 giorni a maturare. Durante questa fase il formaggio viene periodicamente girato e controllato, e all'apparire delle prime muffe le forme di 1-3 kg di peso, vengono lavate con acqua e sale.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- cassoni e condotte di vapore per la stufatura;
- fuscelle;
- spino e mestoli di legno o acciaio inox;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la stagionatura

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- locale di salatura;
- celle frigorifere ventilate;
- locale di stagionatura;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, si allega un documento di notevole importanza storica tratto da "Il Tesoro Della Sanità" di Castor Durante.

Storie e costume***A) Cenni storici***

-

B) Referenze bibliografiche

"Il Grifo bianco" e "Il leoncino di Sigillo", a cura dell'Archeoclub "Grifo" di Sigillo.

C) Aneddoti

Sembra che la nascita del formaggio con tartufo sia dovuta ad uno scherzo fatto da un ragazzo di un caseificio che, nel 1963, nascose del tartufo in una forma di formaggio fresco destinata alla stagionatura. Nessuno si accorse di nulla fino a quando quella forma fu pronta per essere grattata sulla pasta e tutti si domandarono a cosa fosse dovuto quel buon sapore.

D) Proverbi

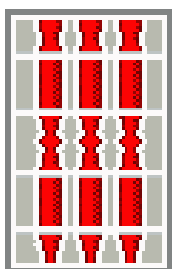
-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni

Già nell'antichità, nella zona collinare montuosa dell'Umbria, si sviluppava la pastorizia con conseguente produzione di formaggio. I vari tipi di erbe che venivano aggiunti al caglio, oltre ad avere proprietà aromatiche sono in grado di azzerare la carica batterica del latte lasciando inalterati gli aromi che vengono poi trasmessi al formaggio durante la maturazione. Tale procedimento è stato ripreso mantenendo inalterati sia i prodotti usati in passato che le varie fasi di lavorazione, per l'ottenimento del formaggio tipico.

**REGIONE DELL'UMBRIA****GIUNTA REGIONALE****Direzione Regionale Attività Produttive**

Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI**AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA*****Categoria:***

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **FORMAGGIO MISTO**
- *Dialecto:* CACIOTTONE
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio da taglio ottenuto da latte ovino (20%) e vaccino (80%), molto saporito ed aromatico, maturato minimo 60 giorni, prodotto in forme del peso di 3 kg.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte viene miscelato prima della pastorizzazione a 72°C per 30 secondi. A questo processo segue l'innesto con i fermenti e l'aggiunta del caglio naturale. In seguito a coagulo si procede alla rottura della cagliata e alla formatura in stampi per ottenere forme del peso standard di 3 kg. Le forme vengono messe in cassoni chiusi ermeticamente in cui avviene la stufatura a vapore, poi immerse nelle vasche per la salatura per circa 36 ore. Al termine di questa fase vengono portate nelle celle di maturazione non ventilate, con tasso di umidità elevato (95%). Questo ambiente permette lo sviluppo di muffe naturali che conferiscono il caratteristico sapore ed aroma al formaggio. Questa stagionatura si protrae per circa due mesi, dopodiché le forme vengono lavate e pulite con macchine spazzolatrici per eliminare le muffe che si sono sviluppate sulla crosta.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Pastorizzatore;

- polivalente in acciaio inox;
- cassoni e condotte di vapore per la stufatura;
- stampi di legno o di plastica;
- spino e mestoli di legno o acciaio inox;
- carrelli e tavole di legno su cui si dispongono le forme durante la stagionatura

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- locale di salatura;
- celle frigorifere non ventilate ad elevato tasso di umidità;
- locale di stagionatura;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, si allega un documento di notevole importanza storica tratto da "Il Tesoro Della Sanità" di Castor Durante.

Storie e costume

A) Cenni storici

-

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni