

Casciotta di Urbino DOP



Si narra che in passato tra gli estimatori delle celebri caciotte dell'urbinate ci fosse anche Michelangelo Buonarroti, che arrivò a prendere in affitto alcuni terreni ad Urbania per assicurarsene un approvvigionamento costante. La "Casciotta [secondo la pronuncia dialettale locale] di Urbino" ha ricevuto la denominazione di origine nel 1982 (unica fra le numerose caciotte del Centro Italia). Viene prodotta mescolando un 70% di latte ovino con un 30% di latte vaccino.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina morbida, compatta, con occhiatura rada. Le forme sono avvolte in paraffina per impedirne la disidratazione

Sapore: dolce, fresco, con le note del latte ovino

Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda di pomodori verdi. Pane toscano

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo venti giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 0,8-1,2 kg

Provenienza

- Marche

Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Dimensioni: diametro 12-16 cm, h. 5-7

Produttori: caseifici aderenti al Consorzio di produzione della Casciotta di Urbino