

FORMAGGIO CACIOTTA DI ASIAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio caciotta di Asiago, caciotta fresca di malga, caciotta di Asiago.



La storia

La caciotta è un prodotto tipico delle malghe dell'altopiano di Asiago, confezionato da secoli dai malgari della zona. Grazie a semplici operazioni di caseificazione si ottiene un formaggio gustoso, di conservazione semplice, anche se non prolungata, che fa parte della tradizione alimentare della zona per la sua praticità e facilità di consumo.

Descrizione del prodotto

La "caciotta di Asiago" è un formaggio prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. È un formaggio prodotto in malga, fresco a pasta molle, semicotto perché dopo la coagulazione della cagliata si raggiungono temperature di 33 °C; va consumato entro un mese dalla sua produzione. Si presenta di forma cilindrica, del diametro di circa 14 cm, scalzo di 7-8 cm e peso di circa 0,8-1,2 kg, dal sapore delicato e gradevole con la crosta sottile, liscia e di colore paglierino e pasta bianca.

Processo di produzione

Il latte munto e filtrato viene messo nella caldaia a scaldare e, raggiunta la temperatura di 30 °C, si aggiunge il caglio in polvere sciolto in un po' di latte o di acqua e si miscela il tutto.

Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata e quindi si effettua una rottura grossolana della stessa, con la "lira" o lo "spino", per favorire lo spurgo del siero; si riaccende il fuoco e agitando continuamente con la "battarella", perché non si attacchi sul fondo, si raggiunge la temperatura di 33-34 °C. Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga" (significa che spurga ulteriormente e la cagliata diventa coesiva). Si raccoglie la cagliata dal fondo e i pezzi vengono subito messi in cestelli di plastica, posti su vasche di acciaio, per favorire un rapido spurgo del siero. Dopo 15-20 minuti si tolgono le forme dai cestini, si rivoltano, si rimettono nei cestini e si lasciano riposare per 2 ore. Trascorso il tempo di riposo si immergono in una vasca contenente sale disciolto in una soluzione al 14% di acidità e si lasciano per 4-5 ore in salamoia. Successivamente si mettono a scolare su una vasca di acciaio, si portano in un locale fresco o in frigorifero fino a commercializzazione del prodotto.

Usi

La caciotta è un formaggio da tavola che si presta bene anche per la preparazione di antipasti o per insaporire insalate fresche e come condimento di primi piatti al forno.

Reperibilità

Presso le malghe dell'altopiano e i caseifici della zona il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, Enego, in provincia di Vicenza.

