

Casciotta d'Urbino DOP, un gioiello dal gusto antico

scritto da Malinda Sassu | 14/07/2020



Morbida e dal sapore delicato, la Casciotta con la S è il simbolo dell'area di Pesaro e Urbino che racchiude nel suo gusto una storia affascinante lunga cinque secoli e un estimatore illustre: Michelangelo Buonarroti

Terra di antiche tradizioni e di contrasti che si tramutano in un mosaico perfetto di mare e monti, di piccoli borghi che si specchiano in uno scenario maestoso di colline e valli silenziose: è questo il mix suggestivo offerto dalle **Marche**, un'isola felice dove anche i profumi e i sapori di una gastronomia unica si tramandano da generazioni, accompagnati da storie che si affacciano ora sul mito e ora sulla realtà ma che testimoniano comunque l'antico legame tra questa terre e le proprie eccellenze.

Qualità e bontà ma anche tradizione antica, filiera corta e controllata, passione e attenzione per quella che rappresenta l'espressione più autentica di una delle migliori tradizioni gastronomiche della regione, la **Casciotta d'Urbino**, cultura e patrimonio di un paesaggio amato come quello delle valli del territorio tra Pesaro e Urbino.

Cenni storici sulla Casciotta d'Urbino

Tecniche casearie che affondano le proprie radici già durante il Rinascimento e, ancora oggi, rigidamente controllate da un Disciplinare che ne riconosce la **Denominazione di Origine Protetta** e da un **Consorzio di Tutela** che ne garantisce il mantenimento delle caratteristiche fondanti della DOP e la sopravvivenza della filiera che vede coinvolti oltre 500 addetti in una produzione che si attesta sulle 200.000 forme ottenute dall'utilizzo di 1,2 milioni di litri di latte.

Dal Rinascimento a Michelangelo: una storia lunga più di cinque secoli

Tra i formaggi più antichi d'Italia, primo fra i prodotti caseari ad ottenere la DOP, la **Casciotta d'Urbino** vanta le proprie origini addirittura in epoca sannitica, quando la transumanza della civiltà pastorale appenninica venne regolata ed unificata, estendendo la propria influenza sulle pianure dell'Adriatico e della Maiella.

Le giuste temperature, la qualità del foraggio e l'abbondanza di sorgenti hanno da sempre favorito l'allevamento ovino e il pascolo delle greggi nell'alta [Valle del Metauro](#) tanto che, in un documento del 1547, si fa riferimento al pagamento di un fiorino per far pascolare le bestie provenienti da territori lontani.

Nel XVI secolo, i duchi di Montefeltro e della Rovere avviarono una politica di regolamentazione dei propri territori, a salvaguardia di un territorio molto ambito ed è proprio in questo periodo che si documenta la passione tra **Michelangelo Buonarroti** e la dolcezza della Casciotta d'Urbino Dop. Il grande artista era talmente goloso del "**cascio di guaime**" (così chiamato all'epoca poiché prodotto con latte di animali nutriti con l'erba nata dopo la prima falciatura) da affittare tre poderi con casa e terreno per il pascolo dal suo più stretto collaboratore, **Francesco Amatori** detto l'Urbino, a Casteldurante, l'attuale Urbania, come risulta da un atto notarile del 12 febbraio 1554. Ed è proprio da questa figura che sembra prendere il nome la Casciotta DOP e non, come sarebbe più facile pensare, dalla vicina città di Urbino.

Dai pascoli alla cucina: un'eccellenza protagonista di una produzione garantita e tracciabile

Un nome unico e riconoscibile, una strana dizione la cui origine è incerta e confusa: sembra, infatti, che il termine "**casciotta**" sia da attribuire a un errore di trascrizione di un impiegato ministeriale. Una differenza, anche nel nome, che la discosta dalla **caciotta prodotta nel Montefeltro**, molto simile ma diversa nelle tecniche di salatura e di stagionatura.

Non un semplice "cacio" ma uno straordinario formaggio che nasce da una **miscela di latte ovino al 70-80% e latte vaccino** ottenuta da due mungiture giornaliere, in base a condizioni ambientali e consuetudini di fabbricazione esistenti solo nella zona di produzione che comprende l'intero territorio di Pesaro e Urbino e i comuni di Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Casteldecio Maiolo, San Leo e Pennabilli, nella provincia di Rimini.

La pressatura è delicata, attuata con tecniche particolari per far sì che la Casciotta assuma la sua **tipica forma tondeggiante a "scodella"**, dopodiché il formaggio viene immerso in salamoia o salato a secco e maturato per 20-30 giorni in ambienti freschi e ventilati, con temperatura di 10-14

gradi.

Caratteristiche della Casciotta d'Urbino DOP

Ne deriva un formaggio dalla **crosta sottile e dal tipico color bianco paglierino**, con pasta morbida caratterizzata dalla lieve occhiatura. Al palato colpisce il **tipico gusto del latte fresco**, dolce, leggermente acidulo così come il **profumo, fragrante e aromatico, vagamente erboso**. Caratteristiche che non ne limitano l'uso al semplice aperitivo, accompagnato da mieli e mostarde: condito con olio d'oliva ed erbe aromatiche e pepe, si abbina perfettamente a [piatti a base di polenta](#) o in accoppiata a verdure fresche o cotte.

La tradizione la vuole in **compagnia di fave e salumi stagionati** ma è perfetta con pizze salate, piade e gnocchi fritti. Il suo sapore delicato rende benissimo nei ripieni di verdure e paste fresche e, perché no, anche nell'impiego di preparazioni dolciarie fresche e delicate, dolci fritti ripieni e semifreddi.

L'abbinamento con i vini marchigiani

Ottimo l'abbinamento territoriale con i vini bianchi e giovani come il [Bianchetto del Metauro DOC](#), ma anche con rosati e vini rossi di medio corpo nelle preparazioni a tagliere. Una duttilità in cucina che fa di questo formaggio non una semplice caciotta ma un formaggio ricco di sapore e tradizione a tavola.

Per informazioni: Consorzio di Tutela della Casciotta d'Urbino (www.casciottadiurbino.it).