

# Cacioricotta

numero 3



c a c i o r i c o t t a

## Origini del nome

Nasce dall'antica esigenza del pastore di greggi misti di poter caseificare anche quando, in assenza di latte delle pecore nella stagione calda, l'unica risorsa era quello di capra. Il Cacioricotta è un formaggio caprino che ingloba nella cagliata sia la caseina o cacio sia le sieroproteine della ricotta.

## Zona di produzione

La produzione del Cacioricotta interessa tutto il territorio della regione Basilicata.

## Tecnica di produzione

Il latte caprino di razze miste, allevate allo stato brado, si riscalda fino ai 90°C o fino a raggiungere la bollitura. In questo modo si recupera la maggior parte delle sieroproteine. In fase di raffreddamento, a 38°C, si aggiunge il caglio in pasta di capretto, di agnello o vitello. Il caglio è, generalmente, prodotto in azienda da abomasi di agnelli o capretti lattanti che, una volta asciugati all'aria, vengono tritati e conservati in barattoli. Dopo 30-40 minuti la cagliata può essere rotta in modo violento fino ad ottenere dei granuli della dimensione di chicchi di riso. Si lascia riposare, poi si raccoglie manualmente in fuscelle pressandola con le mani per far fuoriuscire il siero. Si fa dissierare sul tompagno per circa 24 ore. Il formaggio viene, poi, tolto dalle fuscelle e salato a secco, infine posto ad asciugare in locali freschi come grotte o cantine. Si può consumare fresco dopo una ventina di giorni o fatto ulteriormente stagionare per ottenere un prodotto da grattugia.

## Gastronomia

Il Cacioricotta si taglia in quattro o più parti e si abbina ad un vino bianco giovane, fresco e secco, accompagnato da pomodori, insalata verde o radicchio, oppure grattugiato.

Le schecche di salvia