

Gusto Italiano



Casciotta d'Urbino DOP



La Casciotta d'Urbino è un formaggio DOP ed è il risultato della trasformazione del latte di pecora in misura pari al 70 - 80% e del latte vaccino intero per il restante 20 - 30%. Come previsto dal disciplinare di produzione, almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti appartenenti alla zona geografica delimitata.

Caratteristiche qualitative

La Casciotta d'Urbino, ad avvenuta maturazione, ha un diametro compreso tra i 12 cm e i 16 cm, l'altezza dello scalzo dai 5 cm ai 9 cm e un peso da 800 g a 1200 g. La crosta è molto sottile - pari a circa 1 mm - ed è di colore giallo paglierino. All'interno, la pasta si presenta morbida e friabile, di color bianco. A contraddistinguere la Casciotta d'Urbino è il suo sapore dolce e delicato. Proprio per questa nota distintiva, è utilizzata come formaggio da tavolo.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La produzione della Casciotta, nella zona geografica di riferimento, risale all'epoca rinascimentale ed è stata favorita dal clima mite e dalla vocazione del territorio all'allevamento di ovini e bovini.

Gusto Italiano



Formaggio di Fossa di Sogliano DOP



La DOP Formaggio di Fossa di Sogliano si ottiene con la trasformazione del latte di bovine appartenenti alle razze "Frisona Italiana", "Bruna Alpina", "Pezzata Rossa" e relativi incroci. Inoltre, è ottenuto dal latte di razze ovine come "Sarda", "Comisana", "Massese", "Vissana", "Cornella Bianca", "Fabrianese delle Langhe" e "Pinzirita" con relativi incroci. Per assicurare la qualità del formaggio, il disciplinare prevede un'alimentazione del bestiame basata su foraggi ed erbe spontanee dei pascoli. Caratteristica tipica di questo formaggio è la sua stagionatura, che avviene all'interno di fosse scavate in una formazione che è composta da una serie di arenarie micaceo-feldspatiche.

Caratteristiche qualitative

Il Formaggio di Fossa di Sogliano si distingue per il suo aroma intenso e persistente con un retrogusto di tartufo. La pasta è semidura con una consistenza friabile; infatti, una caratteristica del prodotto è rappresentata da alcune piccole screpolature con macchie giallo ocre. Il prodotto ha una forma perlopiù irregolare con un peso che può variare dai 500 ai 1.900 gr. Il suo sapore varia in base al latte utilizzato per la produzione del formaggio: nel caso in cui si utilizzi latte ovino, assume un sapore aromatico e fragrante; invece, nel caso in cui si utilizzi latte vaccino, il sapore è leggermente più amaro.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Le fosse scavate per la stagionatura del formaggio sono tipiche della zona di produzione. Scavare le fosse rappresenta una tradizione che deriva sin dai tempi del Medioevo. Le fosse hanno le seguenti caratteristiche: devono essere scavate manualmente, non presentare infiltrazioni, devono essere ricavate solo in borghi storici e a servizio di case coloniche. Inoltre, devono possedere un'apertura dai 70 cm ai 120 cm, con un'unica via di accesso.

Prosciutto di Carpegna DOP



Il Prosciutto di Carpegna è un prosciutto tipico della provincia di Pesaro-Urbino, il cui nome è registrato come DOP. La carne per il prosciutto si ricava dall'allevamento e dalla macellazione di suini provenienti dalle Regioni Marche, Emilia Romagna e Lombardia. Le regole per allevare gli animali sono le stesse adottate per i Prosciutti di Parma e San Daniele. La macellazione dei suini avviene quando l'animale ha raggiunto un peso complessivo di 160 kg e un'età non inferiore a 10 mesi.

Caratteristiche qualitative

Le materie prime utilizzate per produrre il Prosciutto sono le cosce del suino, che vengono consegnate entro 96 ore dalla macellazione e lavorate entro 24 ore dall'arrivo nel luogo di produzione. Il metodo di produzione si articola nelle seguenti fasi: spremitura, prima salatura, refrigerio, seconda spremitura, salatura e infine legatura con la corda passata "a strozzo". Una volta eliminato il sale in eccesso, il prodotto viene esposto per la stagionatura in ambienti umidi e controllati.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Una volta terminata la sua elaborazione, il Prosciutto di Carpegna è di colore rosa salmonato con una adeguata quantità di grasso solido; la consistenza è tenera ed elastica e il suo aroma è delicato, così come il suo gusto. Il peso del prosciutto non deve essere inferiore agli 8 kg. Il prodotto è riconoscibile dal contrassegno eseguito con la marchiatura a fuoco.