Casciotta d’Urbino DOP, da secoli sulle tavole della colazione pasquale marchigiana

written by Marco Salvaterra | 26 marzo 2021

Pesaro e Urbino – È una preziosa opera d’arte, ovvero fatta ad arte da maestri casari, veri custodi delle nostre tipicità gastronomiche e dell’ambiente. Un formaggio nato dal latte di animali liberi, sani e felici che compone la tavola della tradizione pasquale marchigiana insieme ad altri ingredienti speciali come crescia al formaggio, uova e frittata di erbe e ciauscolo. È la **Casciotta d’Urbino Dop**, eccellenza agroalimentare italiana e marchigiana, simbolo della provincia di Pesaro e Urbino, il primo formaggio ad aver conquistato la Denominazione di Origine Protetta.

Protagonista di una storia d’amore secolare con il suo ambasciatore più illustre, Michelangelo Buonarroti, la Casciotta d’Urbino Dop divenne una specialità distintiva marchigiana con il signore del Ducato di Urbino, Federico da Montefeltro, che decise di proteggere il suo territorio dalle scorrerie dei pastori transumanti agevolando l’uso dei pascoli per gli allevatori locali. La produzione di piccole forme rotonde, morbide e dal sapore delicato si affinò fino ad arrivare agli anni ’60 del secolo scorso quando le “vergare”, donne di casa del pesarese dedite all’allevamento del bestiame, coniarono l’odierna formula magica: latte ovino 70-80% e latte vaccino 30-20%.

Oggi, questa formula magica è protetta dal Disciplinare di Produzione, garante anche della definizione e del rispetto delle regole di lavorazione casearia fondamentali per ottenere un formaggio di alta qualità e buono come da tradizione. Per tutelarne l’eccellenza, al Disciplinare si affianca il Consorzio di Tutela Casciotta d’Urbino Dop che si occupa anche della sua promozione e valorizzazione.

La Casciotta d’Urbino Dop, regina della tavola sin dal XV-XVI secolo, è inconfondibile sin dal nome che la distingue dalla classica caciotta grazie alla caratteristica “S”, frutto di un fortunato errore di trascrizione di un impiegato ministeriale del ‘500.

Ma anche il gusto è altrettanto inconfondibile: dolce e delicata, ha il sapore del burro e del latte fresco col quale viene prodotta. Friabile e molle, all’olfatto è fragrante e aromatica. Una vera perla, versatile e perfetta per impreziosire le ricette …e le colazioni più diverse!

Colazione pasquale marchigiana