

MADE IN ITALY
CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Casciotta d'Urbino

**LO STORICO FORMAGGIO MARCHIGIANO
CONQUISTA CON UN GUSTO DELICATO
E DOLCE, DAI SENTORI DI LATTE ED ERBA**

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala,
styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi.
Si ringrazia [TreValli Cooperlat](#) per la fornitura delle casciotte

Non è da tutti vantare tra i propri estimatori addirittura Michelangelo. Ma nelle Marche c'è un formaggio che il grande artista apprezzava: la **casciotta** d'Urbino. Tanto da acquistare alcuni poderi nel Montefeltro, a Casteldurante (l'odierna Urbania), per il pascolo degli ovini e la produzione dell'amato cacio. "... Terreni pendenti e sabbiosi, dove cresce l'erba migliore, il guaime, quella tenera che rinasce dopo la prima falciatura ... e fa produrre alle pecore e alle mucche il latte migliore" come afferma il geologo e paleontologo dell'Università di Urbino Rodolfo Coccioni, che ha studiato e individuato i terreni di Michelangelo.

> segue a pag. 52



SALE&PEPE 51



CASCIOTTA IN CARROZZA

PER 4 PERSONE

- 8 fette di filone casereccio - 200 g di **casciotta d'Urbino** - 4 filetti di acciuga sott'olio - 4 uova
- 4 cucchiaini di farina - 100 g di pangrattato
- 1 spicchio d'aglio - 1 rametto di rosmarino
- olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** In una ciotola sbattete le uova con un pizzico di pepe e di sale; passatevi velocemente le fette di pane poi accoppiatele, facendo ogni coppia con un paio di fettine di **casciotta** e un filetto di acciuga spezzettato.
- **2** Schiacciate un po' i panini, passate i bordi nella farina (per aiutare a sigillarli), poi ancora nell'uovo, infine i panini interi nel pangrattato. Premeteli delicatamente ed eliminate il pangrattato in eccesso.
- **3** Strofinare abbondantemente una padella con lo spicchio d'aglio schiacciato e scaldatevi 2 dita d'olio con il rametto di rosmarino: eliminate quest'ultimo prima che scurisca troppo e cuocete i panini circa 3 minuti per lato, finché sono croccantini e dorati. Asciugate su carta per fritti e servite immediatamente.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 6 minuti
- 850 cal/porzione

> segue da pag. 51

Oggi, mutatis mutandis, il delizioso formaggio non ha perso il suo appeal: per sottolineare il legame con la tradizione centenaria, si chiama **casciotta** con la "s" come l'antico cascio (variante locale di cacio); nel 1996 ha ottenuto la Dop ed è tutelata dal Consorzio di 12 caseifici (casciottadiurbino.it). In base al disciplinare, può essere prodotta in provincia di Pesaro-Urbino con latte intero di pecora (70-80%) e una percentuale minore di vaccino (20-30%). Ha forma cilindrica di piccole dimensioni (5-7 cm di altezza per 12-16 di diametro), crosta sottile paglierina, pasta molle con lieve occhieggiatura. La breve maturazione rende la **casciotta** un formaggio dal sapore dolce, con note leggermente acidule, fragrante di latte. Secondo la tradizione si gusta al naturale con pane casereccio, accompagnata con fave, salumi (lardo, prosciutto, ciauscolo), crostoni di polenta. Oppure con confetture, miele, fichi caramellati. In cucina meglio non accostarla a ingredienti dal gusto marcato. Perfetto il matrimonio con fresche insalate, carciofi, fave e piselli, verdure grigliate, funghi e tartufi, uova. Squisita nelle creme, i sughi per la pasta (come gli strozzapreti di castagne o i passatelli all'urbinate), i ripieni. Uno degli chef che prediligono la **casciotta**, Errico Recanati del ristorante Andreina di Loreto, l'ha presentata anche all'Expo: tra le sue ricette il cremoso di **casciotta** e tartufo e la fonduta con spaghetti alle alici e finocchietto.

BERE GIUSTO

Impanatura e cottura danno alla **casciotta** una complessità e una sostanza tali da meritare un vino più intenso che servita da sola. Un Pecorino di Offida di Clara Marcelli, bianco di generosa portata alcolica, che lavora sia sull'accoglienza, facendo apprezzare la morbidezza del cibo, sia sulla pulizia, agendo sull'untuosità delle note finali.

