

## **La Casciotta di Urbino, sapore e duttilità nel piatto**

La “Casciotta d’Urbino” rappresenta uno dei simboli della tipicità enogastronomica del territorio marchigiano (urbinate in particolare) e un momento di arricchimento per molti piatti. Se è vero che può essere goduto anche da solo, magari con pane rustico, per un semplice spuntino, altrettanto vero è che si associa perfettamente nelle tavole a uova e prosciutto o in simbiosi ad altri latticini. Questo formaggio che vanta tradizioni antiche (le sue prime tracce risalgono al Trecento, quando Bonifacio IX regolamentò la pratica della transumanza) vanta in realtà una modernità di gusto ed assaggio che lo fanno ritenere, quando si parla di tipicità, uno dei prodotti più spendibili nei nostri piatti. Il suo utilizzo è legato a preparazioni tendenzialmente veloci e brevi, abbastanza saporite, semplici, sane, ricche di apporti proteici, digeribilissime. Si sposa con piatti della tradizione ma ugualmente si integra con preparazioni creative e moderne. La Casciotta possiede una qualità non sempre comune ai diversi formaggi, vale a dire è in grado di arricchire altri ingredienti o prodotti che sono in tavola con essa e contemporaneamente viene valorizzata da numerosi accompagnamenti, per questo può definirsi un formaggio duttile, capace di affinare e affinarsi con alimenti diversi. Nelle cene a base di prodotti caseari misti e selezionati, ad esempio, la “Casciotta” si conferma quale protagonista fra i formaggi freschi. Per tradizione è servita rusticamente con pane montanaro o comune assieme a salumi, lardo, prosciutto, “Ciauscolo” ma possiede una sua bontà anche associata a fette di buona polenta abbrustolita, che ne esalta il sapore. Di fatto il suo consumo non è esclusivo di un momento specifico della giornata ma riesce a rendersi protagonista per le colazioni, merende, pic-nic, pranzi, cene, in situazioni di convivialità tutto sommato semplice e congeniali a stili di vita moderni. Sorprendente, infatti, è il suo gradimento se offerta a dadetti o a listarelle (che si colgono con i soliti stuzzicadenti o con pratiche forchettine) in tante occasioni, dall’aperitivo ai buffet, dalle soste di lavoro ai ricevimenti di ogni tipo. Spostata in cucina, la Casciotta rifugge il ricorso ad ingredienti troppo impegnativi e pesanti come burro, grassi di cottura, panna, lardo e pancetta, olio di semi vari (con l’eccezione di un buon olio extravergine di oliva da proporre preferibilmente a crudo sul piatto). Restando quindi in cucina ed in tavola, i suoi diversi usi paiono determinati dal grado di maturità e quindi di sapore e morbidezza del formaggio: se molto fresco è più indicato nelle mantecature e nelle salse; se più consistente e maturo entra nelle farciture e nei ripieni. La valorizzazione della Casciotta passa invece per alcuni elementi base come l’olio extravergine, pepe da macinare al momento, erbe aromatiche a piacere, stagionali, fresche o di recentissima raccolta, insalatine fresche e stagionali, “à la julienne ma anche proposte in guarnizione alla base del piatto di portata (tra le

tante ricordiamo scarola, indivia, lattuga, valerianella, radicchi di campo, cicorino). Lontano dai luoghi comuni, se associato alle pere di diversa estrazione, la Casciotta diventa particolarmente gustosa. Così come se resta centrale insieme ad una serie di contorni: patatine fritte; funghi freschi in insalata o trifolati, uova sode; patate lessate all'olio d'oliva e prezzemolo tritato, verdure miste grigliate. Se lasciamo spazio alla tradizione più ortodossa, la Casciotta va allora proposta con fave, salumi, manufatti suini stagionati. Inoltre, un asterisco sull'utilizzo del pane, fondamentale per gustarla al suo massimo: tra i più indicati appare l'insipido che ne evidenzia la dolcezza. E proprio dulcis in fundo, questo formaggio può rappresentare un succulento piatto per il dopo cena. Tagliata a fettine a fianco a cucchiaini di varie confetture e marmellate, fichi caramellati, miele di acacia accompagna il post pasto con sapienza prelibata. Annaffiare, a questo punto, con un vino passito di medio corpo.

**Martina Tombolini**  
**Segni e Suoni**

**Mob.** +39 340 14 33 754

**Tel.** +39 071 7570901

via San Francesco, 10 - **RECANATI**

via Angelo Brunetti, 24 (angolo via di Ripetta) - **ROMA**

[www.segniesuoni.it](http://www.segniesuoni.it)

