



Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino D.O.P.

via Cerbara, 81 - Colli al Metauro (PU), 61036 - Italy

t. 0721 879832 - fax 0721 879807

P.IVA 02628670412 - C.F. 92009090413

info@casciottadiurbino.it

casciottadiurbino@pec.it

www.casciottadiurbino.it



rmh&comunicazione



L.R. 23/2023



• CASCIOTTA D'URBINO DOP •

Pascolo, latte e sapienza contadina



CASCIOTTA D'URBINO DOP



La Casciotta d'Urbino ha ottenuto il riconoscimento di D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta) con il Regolamento della Comunità Europea n. 1107/96. La Casciotta d'Urbino è prodotto con una miscela di latte ovino (70-80%) e latte vaccino (20-30%) interi pastorizzati. È facilmente digeribile, prezioso di vitamine e di sostanze antiossidanti che aiutano a combattere l'invecchiamento delle cellule. Presenta un basso tasso di colesterolo. Sapore: dolce, ma pieno, piacevolmente acidulino, gradevole. Il prodotto va conservato a una temperatura compresa tra i 4°C e gli 8°C e va riportato per alcune ore, prima di essere consumato, a temperatura ambiente.

Il nome "**Casciotta**" deriva dall'antico termine "casciò", variante linguistica territoriale del più diffuso "cacio". Le prime documentazioni scritte sull'utilizzo di questo formaggio risalgono ai grandi banchetti per le nozze degli Sforza e della Rovere, avvenuti nelle Marche nel periodo compreso tra il 1400 e il 1600.

Il più illustre estimatore del prodotto fu il grande **Michelangelo Buonarroti**: egli fece acquistare al suo fedele servitore Francesco Amadori da Castel Durante ("l'Urbino") una serie di poderi nel territorio durantino, con l'intento di avere un continuo rifornimento di "Casciotte".

L'area della produzione della Casciotta d'Urbino coincide con l'intera provincia di Pesaro-Urbino

e alcuni comuni della provincia di Rimini, in un ambiente caratterizzato da prati, pascoli, praterie e altopiani. La Casciotta d'Urbino ha una bellezza semplice, che conquista al primo sguardo.

La sua piccola forma cilindrica, armoniosa e morbida, custodisce con delicatezza un sapere antico delle colline marchigiane. Pesa circa 900 grammi, ma racchiude secoli di tradizione, mani esperte e una terra che profuma di pascoli. La crosta sottile, che dopo 15-30 giorni di maturazione si veste di un caldo colore paglierino, racconta la pazienza del tempo.

Al taglio, la pasta si apre con una dolce fragilità: tenera, friabile, leggermente occhiata, luminosa nei suoi toni bianco-paglierino. E poi il sapore. Dolce, gentile, avvolgente.

Un gusto che porta con sé l'identità del luogo e il tocco speciale delle procedure di produzione, tramandate e custodite come un piccolo tesoro. Ogni assaggio è un incontro con la storia di Urbino e con la sua arte del saper fare.





The **Casciotta d'Urbino PDO** has been acknowledged with the PDO certification (Protected Designation of Origin) thanks to the European Union Regulation n. 1107/96. The Casciotta d'Urbino is made from a blend of both pasteurized whole sheep (70-80%) and cow's milk (20-30%).

It is highly digestible, rich in vitamins and antioxidant nutrients that help fighting the cellular ageing. With a low cholesterol content, it presents a sweet, full, pleasantly and gently sour taste. Store the product in a fresh place, between 4° and 8°C. For a better taste, it is advisable to consume the product at room temperature.

The name "**Casciotta**" stems from the ancient term "casciò", territorial linguistic equivalent of "cacio". The first documentation dates back between 1400 and 1600, when Casciotta d'Urbino was used for the wedding banquets of the Sforza and Della Rovere families.

Michelangelo Buonarroti was the most eminent admirer: he instructed his servant Francesco Amadori ("L'Urbino") to acquire farms in the Urbino area to ensure a steady supply of Casciotta.

The production area of Casciotta d'Urbino encompasses the entire province of Pesaro Urbino and several municipalities in the province of Rimini. This environment is characterized by pastures, meadows, and plateaus. Casciotta d'Urbino has a simple, quiet beauty-one that captures you at first glance.

Its small, soft-edged cylindrical shape gently holds the ancient dairy traditions of the rolling Marche hills. It weighs around 900 grams, yet carries centuries of craftsmanship, skilled hands, and a land rich with the scent of pastures.

Its thin rind, which after 15-30 days of maturation turns into a warm straw-yellow hue, tells the story of time and patience. When cut, the cheese reveals a tender and delicately crumbly texture, with tiny eyes and a bright white-to-straw color.

And then comes the flavor: sweet, gentle, enveloping. A taste shaped by the identity of its territory and by the unique production methods passed down through generations. Every bite is a meeting with Urbino's history and with its timeless art of cheese-making.

