"CASCIOTTA D'URBINO"

D.O.P

Consorzio Lattiero Caseario Marche

Relazione sulla "CASCIOTTA DI URBINO"

Uno dei prodotti commestibili più antico e tipico del territorio urbinate è certamente il formaggio comunemente denominato "casciotta di Urbino" il quale trova tutt'ora larga diffusione.

I Duchi di Urbino e di Montefeltro prima e i Della Rovere poi dedicarono particolare interesse a questo formaggio rafforzando così l'economia agricola del prorpio territorio. Infatti il territorio del Ducato di Urbino comprendente l'alta valle del Metauro, i territori di Cantiano, di Cagli, Carpegna e Urbino particolarmente ricco di pascoli, montuoso e abbondante di sorgenti, era oltremodo atto all'allevamento ovino.

Lo stesso Solone de Campello, commentando le Costituzioni del Ducato di Urbino, e in particolare quelle esplicitate dal Duca Guido Ubaldo II, del 1545, scriveva: "Status Urbini abundat pecudibus, et armentis eximiae qualitatis....Pecudum, armentorumque copia, atque utique, si quae alia in Italiae partibus, optimae qualitatis ratione opimorum, et sapidorum pascuorum, abundant loca montana Status Urbini, ac proinde frequens desuper habetur commercium cum exteris, qui currunt ad eum coemendum...." (1).

I Duchi non vedono di buon occhio le così dette "pecore marittime" e cioè quei greggi che provengono dalla maremma romana, ma preferiscono gli allevamenti che si tengono "in montibus, et tractus Apennini Status Urbini...." e quelle greggi "quam nos vocamus nostrates quia in nostris reigonibus, et manent semper nec deducuntur ad plagas maritimas"(2), anche se rendono minore produzione ma hanno migliore qualità.

L'abbondanza di pecore era talmente grande che tutti gli Statuti locali (Cagli, Castel Durante, Urbino) si accontentano di un pedaggio minimo e irrisorio di un danaro (3), mentre ancor più bassa è la tariffa per il cacio che è compreso nella voce più generica di "grascia": un carico completo di un mulo pagava soltanto tre soldi (4).

---

(1) Constitutiones Ducatus Urbini a Solone ex Com. De Compello..... Adnotationesus illustratae. Romae, 1709, vol. 1, pgg. 392-396.
(2) Idem, pg. 398.
(3) Statuta Civitatis Urbini, Pesaro, 1559, pg. 149v.
(4) Idem, pg. 149r.

Questo facilitava il commercio, diciamo, con l'estero, che trovava lo sbocco più naturale con Roma.

Già nel cuore del '500 la "casciotta" del ducato di Urbino è ricercata. A parte la presenza in Roma di intere famiglie dedite ai commerci del Ducato di Urbino (i Durantini, ricchi di beni terrieri nel territorio di Castel Durante, avevano molti negozi di ceramiche in Roma e la privativa dei trasporti, tanto per citarne un esempio; i Picchi...), abbiamo la testimonianza notevole che investe la stessa figura di Michelangelo Buonarotti, il più illustre "assaggiatore" della "casciotta di Urbino".

Si può documentare, senza equivoci, come egli si nutrisse prevalentemente del tipico formaggio nostrano. Egli fece acquistare al suo fedele servitore e collaboratore, Francesco Amatori da Castel Durante soprannominato "Urbino", una serie di poderi nel territorio durantino, e ciò secondo la particolare predilezione che Michelangelo aveva per tali acquisti, tanto che egli nei dintorni di Firenze ne accumulò ben dodici, pur vivendo a Roma nella parsimonia più assoluta e nella disadorna casa di Mac de' Corvi (1). Questi poderi però erano privi di pecore, tanto che il nipote di Michelangelo, Leonardo, in fin della vita "gli mandava da Firenze qualche caratello di vino, dei formaggini..."(2). Ma il Cellini ci assicura che il Buonarroti si nutriva quasi esclusivamente di formaggio. Ebbene quel cibo gli perveniva da Castel Durante, da cui sceglieva anche le sue domestiche (3), infatti "l'Urbino" che vive con Michelangelo comandò la sua casa per venitcinque o ventisei anni, cioè dal 1530 fino alla morte che fu nel 1555 (4).

Vivendo in Roma non poteva godere dei frutti dei suoi poderi; così le cose che servivano al suo padrone se le faceva mandare a Roma. Affittando poi nel febbraio del 1554 tre poderi, ancora esistenti con uguale toponomastica: "uno detto de Collonello, secondo detto delli Campiresi, tertio nuncupato de Ca la Riccia" (5), si premura unicamente di riservarsi il diritto al cacio durantino.

Nell'atto notarile del 12 febbraio 1554 stilato dal Notaio Benedetto Perusini, leggiamo tra i patti: "Item che siano obligati mandare a Roma al detto Francesco lire ventecinque de cascio di guaimo (6), et detto Francesco sia tenuto pagare la vettura, et li fittuarii siano

---

(1) Se ne veda la larga documentazione nell'opera di Giovanni Papini, Vita di Michelangelo nella vita del suo tempo, Milano, 1949.
(2) EUGENIO GALVANO, Vita di Michelangelo. Firenze, 1952, pg. 174.
(3) G. PAPINI cit., il capitolo: Le serve di Michelangelo, pgg. 516 ss.
(4) Idem, cit., il capitolo: Francesco detto l'Urbino, pgg. 520-524.
(5) Vedi nota seguente pagina (1).
(6) E' il primo formaggio dell'annata quando le pecore mangiano "el guain", ossia il guaime, dando un formaggio più dolce, come è il"cacio marzolino ".

tenuti a mantenere le bestie nell'essere che le trovano, et la lana servarla per far mattarazzi" (1).

Questo prodotto dello Stato di Urbino fin dall'antichità, è stato chiamato nelle varie località con piccole differenziazioni (ad es. nel mercatellese era chiamato cacina o cascina; in Urbania ed a Cagli "casciotta", appunto dall'antico termine "cascio"; in Urbino "caciotta") ed ha avuto un sapore ed una forma tipica. Ciò per i modi di vita agricola uniformi: frazionati in "poderi", con greggi uniformi e per la produzione in loco delle forme per preparare la casciotta.

Esistevano due tipi di forme: quella di Castel Durante, (oggi Urbania), e di Urbino che è in terracotta e talvolta in maiolica, con il fondo chiuso convesso, ed un piccolo foro nella circonferenza più bassa, per l'eliminazione del siero. Di questo tipo, prodotto naturalmente per l'antica tradizione cermistica delle due città metaurensi, se ne trova memoria in molti atti o contratti di ordinazione fatti già nel '500 presso i notai durantini (2).

La più grande esportazione, soddisfatto il mercato locale e del territorio limitrofo al Ducato, veniva fatta alla fiera di S. Maria Maddalena di Senigallia. Ciò spiega, forse, come anche al di fuori dello Stato di Urbino compaia un tipo di formaggio simile alle forme urbinati, pur differenziato nel sapore. L'altra forma era in legno, legno di acero o di faggio, due tipi di piante prodotte dalle montagne del nostro Appennino ed abbondanti nel territorio mercatellese. Ciò spiega come la produzione di forme in legno per formaggio sia ristretta ad una famiglia di Mercatello sul Metauro e ad un'altra di Sant'Angelo in Vado che da secoli se la trasmettono di padre in figlio.

La percentuale del latte che formava la casciotta era regolarmente così rapportata: latte di pecora 3/4; latte di vaccina 1/4.

Consorzio Lattiero Caseario Marche
Soc. Coop. a.r.l. Via Alpi
60100 ANCONA

) URABNIA, Archivio Notarile, Rag. Benedetto Perusini, 103, tomo 1; cc. 123r-123v.

) Tutto l'archivio Notarile di Urbania, integro dal sec. XIII, è ricco di tale documentazione, perchè gli atti concernenti i maiolicari sono frequentissimi. Così dicasi pure dell'Archivio Notarile di Urbino.

CASCIOTTA D'URBINO

L'area di produzione tipica del formaggio Casciotta d'Urbino è quella coincidente con l'intera provincia di Pesaro-Urbino.

Nella realtà, la fascia in cui si sviluppa l'allevamento ovino parte dalla linea Montemaggiore-Cartoceto-S.Angelo in Lizzola-Colbordolo, ossia a circa 20 km. dal mare, per salire nell'interno sviluppandosi in particolare nell'urbinate e nel montefeltro.

E' un'area che complessivamente occupa circa l'80% dell'intera provincia, ma nella quale la produzione ovina si concentra su una fascia che corre trasversalmente verso il Montefeltro coprendo una superficie totale di circa 135 mila ettari, il 57% della superficie territoriale provinciale.

In questo ambiente l'antropizzazione intensa e plurimillenaria con le sue continue distribuzioni e notevoli modificazioni ha ovunque infranto l'equilibrio naturale fra formazioni boschivo-pascolive ed ambiente.

L'area comprende un territorio a rilievi orografici non molto accentuati, per le quote altimetriche, in confronto ad altre aree centro-appenniniche, ma molto movimentato per la molteplicità di valli e vallicelle a direzioni diversissime.

L'inquadramento termico, secondo i concetti di Pavari, assegna quasi tutto il territorio alla zona fitoclimatica del Castanetum, con affermazione di ristrette isole di Fagetum in corrispondenza delle maggiori altitudini.

Per quanto riguarda gli altri dati climatici, l'indice di continentalità di Gams conferma l'esclusione di larga parte del territorio, nel quale è soprattutto concentrato l'allevamento ovino, dall'area di vegetazione mediterranea. Hanno invece una fisionomia submediterranea le colline più vicine al mare, nelle quali peraltro l'insediamento di specie mediterranee è da ritenersi possibile solo in posizioni riparate dai venti gelidi di nord e nord-est, verso cui sono aperte le vallate orografiche.

La presenza dell'olivo in molte aree non può quindi assolvere al ruolo di indicatore sintetico di ambiente espressamente mediterraneo.

Anche la ripartizione delle piogge nel corso dell'anno e nel periodo estivo in particolare non consente di individuare alcuna area di vegetazione mediterranea.

Inoltre la maggiore permeabilità dei substrati calcarei della fascia sud-orientale della provincia accentua il carattere di aridità condizionando una fisionomia maggiormente xerofila in confronto di quell'ampia fascia a substrati arenaceo-marnosi della contrapposta zona collinare.

Il fattore esposizione in combinazione del fattore inclinazione assume nello specifico ambiente un'importanza tale da attenuare persino il fattore altitudine. Il gioco dell'esposizione congiunto alla inclinazione stabilisce infatti condizioni ecologiche diversissime di stazione in stazione tanto da provocare diversità di vegetazione forestale e di composizione del pascolo, abbassando il piano basale anche di 300-400 metri nelle posizioni a nord ed innalzandolo nelle posizioni più insolate.

Fitogeograficamente i cedui misti a leccio, prevalenti in tale territorio, sono da considerarsi come regressione del querceto a roverella in seguito all'azione antropica aiutata da particolari condizioni microclimatiche o come relitti di un clima superato.

La distinzione dei prati e pascoli naturali in pascoli submontani, praterie montane e pascoli cacuminali ha ragione di essere per diversità di composizione floristica in relazione alla distribuzione altimetrica, alla diversa produttività e valore alimentare.

Il pascolo submontano è rappresentato da un consorzio con vegetazione discontinua caratteristicamente xerofila. Questi pascoli mancano di buone specie pabulari e risultano particolarmente adatti al pascolo ovino. La ricostituzione di un equilibrio agro-silvo-pastorale legato all'ovinicoltura potrebbe favorire il miglioramento di questi pascoli, altrimenti in via di continuo degrado.

Le praterie montane si trovano in particolare nei piani montani. Una nota fisionomica sulla composizione floristica di queste praterie è la ricchezza di specie dovuto ad un cotico continuo o quasi continuo, relativamente fresco ed a carattere mesofitico. La produttività della cotica erbosa è in dipendenza alla inclinazione congiunta con l'esposizione. Anche la composizione floristica varia prendendo il sopravvento graminacee di tipo duro (falasca, ecc.), varie specie di Helianthenum, Thymus, Dianthus, Hypericum, ecc.

I pascoli cacuminali hanno una flora caratterizzata da una evidente diminuzione di altezza delle graminacee con conseguenti caratteristiche ipsofile. Predominano festuca, bromus, brachypodium, poa, carex, senecio, ranunculus, valeriana, gentiana, trifolium, silene, dianthus, ecc.

L'allevamento ovino, sviluppatosi in questo territorio, era fino a pochi anni or sono costituito da capi di razza sopravissana derivante dalla vissana ed incroci con la gentile di Puglia e merinos. L'abbondante produzione di lana, di moderato pregio, e la bassa produzione di latte hanno favorito nel corso degli ultimi 35 anni la sostituzione con la pecora di razza sarda, di taglia piccola, solo ai fini della produzione di latte.

Invero la razza sarda, introdotta ormai da lungo tempo, in un ambiente tipicamente diverso si è gradatamente adattata al nuovo. Il suo allevamento, basato prevalentemente sul pascolo, consente di ottenere un latte che differisce sostanzialmente da quello tipico di questa razza. La produzione di formaggi pecorini assume infatti gusti e sapori che nettamente differiscono da quelli prodotti in altre aree (Sardegna, Lazio, Abruzzi, ecc.).

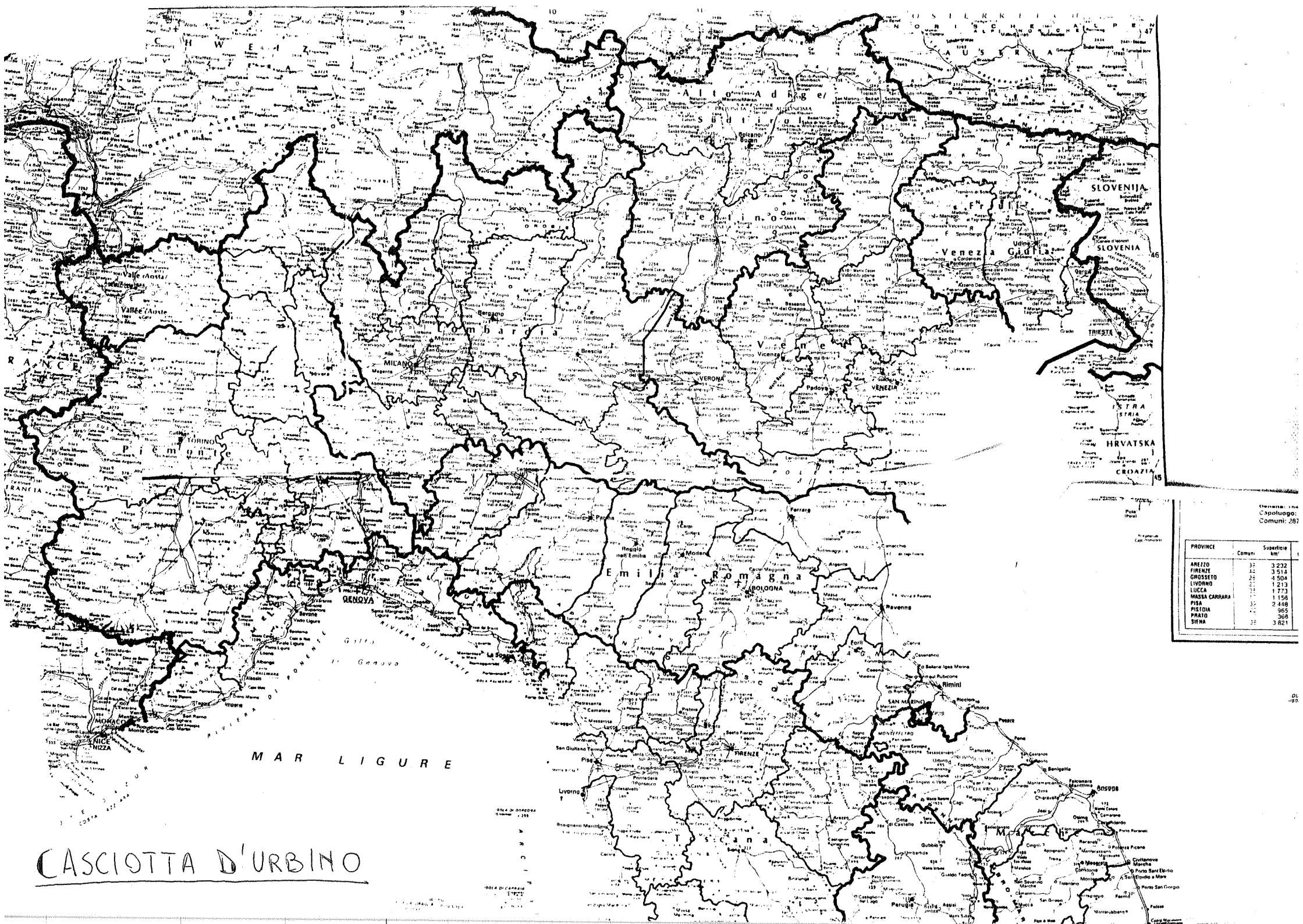
Inoltre l'allevamento ovino utilizza pascoli fortemente degradati o degradabili in relazione all'eccessivo sfruttamento degli stessi; l'uso più razionale di conseguenza ne migliora le caratteristiche. Nel contempo favorisce un maggiore equilibrio agro-silvo-pastorale, attraverso l'estensivizzazione delle produzioni vegetali ed incentiva la cura dei terreni agricoli e forestali.

Per quanto sopra detto, la produzione di un formaggio, quale la Casciotta d'Urbino, immodificato nella composizione, fatto salvo le migliori tecnologie di lavorazione e d'igiene introdotte in confronto al passato, non può non essere che un "unicum" irripetibile anche in relazione al particolare ambiente climatico ed alle essenze pabulari, specifiche del territorio, che costituiscono la prevalente alimentazione.

CASCIOTTA D'URBINO

0005




CASCIOTTA D'URBINO
MAR LIGURE
Golfo di Genova
RIVIERA DI LEVANTE
RIVIERA DI PONENTE
COSTA AZZURRA
Alto Adige/ Südtirol
Trentino
Venezia Giulia
Lombardia
Piemonte
Emilia-Romagna
Toscana
Marche
Veneto
Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste
SLOVENIJA
SLOVENIA
HRVATSKA
CROAZIA
ISTRA
ISTRIA
SCHWEIZ
SUISSE
SVIZZERA
FRANCE
FRANCIA
ÖSTERREICH
AUSTRIA
MILANO
GENOVA
TORINO
VENEZIA
VERONA
FIRENZE
BOLOGNA
TRIESTE
NICE
NIZZA
MONACO
Capoluogo:
Comuni: 287
PROVINCE
Comuni
Superficie km²
AREZZO 3232
FIRENZE 3514
GROSSETO 4504
LIVORNO 1213
LUCCA 1773
MASSA CARRARA 1156
PISA 2448
PISTOIA 965
PRATO 365
SIENA 3821

CASCIOTTA D'URBINO




ITALIA
PIEMONTE
LOMBARDIA
TRENTINO ALTO ADIGE
BOLZANO-BOZEN
VENETO
FRIULI-VENEZIA GIULIA
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZO
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SICILIA
CORSE
SARDEGNA
SAN MARINO
MONACO
ÖSTERREICH
SALZBURG
STEIERMARK
KÄRNTEN
SLOVENIJA
HRVATSKA
BOSNA-HE
JUG
LIGURIAN SEA
TYRRHENIAN SEA
ADRIATIC SEA
IONIAN SEA
GULF OF VENICE
GULF OF TARANTO
STRAIT OF OTRANTO
SICILIAN CHANNEL
Torino
Milano
Genova
Bologna
Firenze
Roma
Napoli
Palermo
Catania
Messina
Bari
Venezia
Trieste
Ljubljana
Zagreb
Innsbruck
Salzburg
Klagenfurt
Graz
Corsica
Sardinia
Sicily
Malta
Kerkyra
Lefkas