

Generalità		Squarquaglione dei Monti Lepini	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Squarquaglione dei Monti Lepini</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, cruda, tipico della zona dei Monti Lepini, ottenuto dalla lavorazione di latte ovino intero e crudo, con caglio di agnello "in pasta" e una tradizionale metodologia di aromatizzazione con miele locale dei Monti Lepini e gherigli di noce. Ha forma cilindrica, di dimensioni e peso molto variabili, di colore bianco screziato, senza crosta. La pasta è morbida, abbastanza gommosa, di colore bianco o avorio, con presenza di noci. La sua principale caratteristica, oltre alla farcitura con le noci al momento dell'estrazione dalla caldaia, è l'assenza di sale che ne fa un formaggio da mangiare dopo brevissima maturazione, tal quale, come dessert, abbinato a vini bianchi, dolci.</p>		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Lazio</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Lazio	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Roma</b> : territorio dei monti Lepini, nei comuni di Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Allevamento di pecore di razze varie, stanziate nel territorio	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze vegetali presenti nei pascoli e negli allevamenti aziendali	
<b>Storia</b>	Formaggio da sempre presente nella gastronomia locale Era il pranzo degli operai agricoli durante la raccolta delle olive		

Descrizione		Squarquaglione dei Monti Lepini	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Miele (di macchia mediterranea dei Monti Lepini), Gherigli di noce tritati	
	<b>Lattifera</b>	Pecora	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>	Aromatizzato	
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b>	n.a.	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø variabile	
<b>Peso</b>	<b>Scalzo</b>	n.a.	
	<b>Lunghezza (cm)</b>	variabile	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	
	<b>Aspetto</b>	Superficie con evidente presenza del miele e dei gherigli di noce tritati	

	<b>Colore</b>	Bianco o Avorio, Screziato di miele
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, o Avorio
	<b>Struttura</b>	Tenero, Leggermente elastico
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.d. n.d. n.d.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa, Medio-bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Miele, Floreale
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Senza sale, Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenero, Leggermente gommoso, Poco solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Squarquaglione dei Monti Lepini</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si degusta in purezza, spesso come dessert dolce
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Tradizionalmente viene abbinato a vini bianchi, dolci
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Squarquaglione dei Monti Lepini</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Prodotto nel periodo invernale e primaverile			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
			100		
	<b>n° Munte, Provenienza</b>	Due munte, delle quali cui solo quella della sera viene refrigerata			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Latte crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Non è prevista l'aggiunta di fermenti			
<b>Preparazione</b>	Il latte viene portato a temperatura di coagulazione in caldaia di rame				
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b> <b>Tempo di presa</b> <b>Tipo di caglio</b>	35 °C, tempo di presa 15 minuti, caglio di agnello "in pasta"			
<b>Trattamento coagulo</b>	<b>N° Rotture e Dimensione</b>	Una rottura con dimensioni del coagulo a <i>chicco di riso</i> Sosta sotto siero per 10 minuti			

	<b>Aromatizzazione</b>	Con gherigli di noce, tritati, inseriti in caldaia dopo l'estrazione del siero
	<b>Formatura</b>	In fuscelle di vimini e foglie (tradizionale) Sul fondo delle fuscelle viene disposto uno strato di miele A seguire si immette la cagliata Si completa la formatura con un altro strato di miele posto anche sopra la cagliata
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	Non viene effettuata
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C- UR%</b>	1÷4 giorni, in cella frigorifera a 4÷6 °C

μπ

