

Generalità		Cacioricotta di bufala
<b>Presentazione</b>	<p><b>Cacioricotta di bufala</b>            Per <i>cacioricotta</i> si intende un formaggio che, con l'elevato riscaldamento del latte nella fase iniziale della produzione, recupera le sieroproteine che così entrano a far parte del reticolo caseinico.            È un formaggio a pasta dura, ottenuto da latte bufalino spesso refrigerato o lavorato subito dopo la mungitura, anche inglobando le sieroproteine. Ha forma cilindrica, con facce piane, scalzo di 6÷8 cm, diritto o leggermente convesso, peso di 100÷300 g; stagionatura di almeno 60 giorni che può arrivare fino a 1 anno nella tipologia "da grattugia"; sapore da dolce a salato in funzione della stagionatura. La crosta è abbastanza morbida o dura e, a seconda della stagionatura, e può essere di colore bianco o paglierino, tendente al marrone con l'invecchiamento. La pasta, morbida nella tipologia di breve stagionatura, diventa dura, compatta, di colore paglierino anche scuro con la stagionatura. L'occhiatura è rada, di dimensioni medie, regolarmente distribuita. A breve stagionatura può essere consumato "da tavola", ma più spesso viene usato per insaporire primi piatti e, se adeguatamente stagionato, può essere grattugiato. Nell'utilizzo da tavola, quando è a stagionatura abbastanza breve, si abbina preferibilmente a vini bianchi o rossi del territorio, freschi, caldi e abbastanza morbidi.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	PAT Regione Lazio	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Lazio
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Frosinone</b> : territorio dei comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa Santo Stefano Provincia di <b>Latina</b> : territorio del comune di Prossedi
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Allevamento Bufale di razze Mediterranea
	<b>Alimentazione</b>	Foraggi aziendali
<b>Storia</b>	Tradizione orale locale e familiare; tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. Il formaggio cacioricotta di bufala è storicamente segnalato anche nei comuni di Giuliano di Roma (FR), Villa S. Stefano (FR) e Prossedi (LT).	

Descrizione		Cacioricotta di bufala
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Bufala
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cotto
	<b>Umidità pasta</b>	Duro
	<b>Tecnologia</b>	Cacioricotta
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
<b>Geometria forma</b>	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane ø n.d.
<b>Peso</b>	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente convesso 6÷8
	<b>Kg</b>	0,1÷0,3

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia
	<b>Colore</b>	Bianco o Paglierino, tendente al marrone con l'invecchiamento
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida o Dura (secondo stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino, più scuro con la stagionatura
	<b>Struttura</b>	Compatta, Morbida (a breve stagionatura) o Dura (al crescere della stagionatura)
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada Irregolare Media Regolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattici (latte cotto), Possibile Leggero sentore di fungo (indotto dal latte di bufala)
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante a stagionatura avanzata
<b>Struttura (in bocca)</b>		Più o meno Duro (secondo stagionatura), Abbastanza Friabile (a stagionatura più lunga)
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Cacioricotta di bufala</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	A breve stagionatura può essere consumato in purezza
	<b>In cucina</b>	Più spesso è utilizzato nei ristoranti del territorio di produzione per insaporire primi piatti (es. <i>Spaghetti con battuto di pomodori secchi, cacioricotta di bufala e mollica croccante</i> ). Se adeguatamente stagionato può essere grattugiato
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Per utilizzo da tavola, quando è a stagionatura abbastanza breve, si abbina preferibilmente a vini bianchi o rossi del territorio, freschi, caldi e abbastanza morbidi
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Verdure / Frutta</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Cacioricotta di bufala</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno, con prevalenza nei mesi autunnali ed invernali			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>				100
	<b>Provenienza</b>	Allevamento aziendale			
	<b>Munte</b>	max 2 munte giornaliere, con latte refrigerato a 4 °C, oppure 1 mungitura, con latte non refrigerato, lavorato entro 2 ore dalla mungitura			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			

	<b>Trattamenti Termici</b>	Riscaldato ad alte temperature (85÷90 °C)
	<b>Aggiunte</b>	Siero innesto acidificato, delle lavorazioni precedenti
	<b>Preparazione</b>	Al latte, riscaldato a 85÷90 °C, poi lasciato raffreddare naturalmente alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il siero innesto e il caglio
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	36÷38 °C
	<b>Tempo</b>	60 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Una sola rottura, fino alle dimensioni di un " <i>chicco di mais</i> "
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	45 °C ( <b>semicottura</b> ), fino al raggiungimento della temperatura Nessuna sosta sotto siero
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>La cagliata viene estratta manualmente e messa in forma in fuscelle, con la sola pressatura delle mani</p> <p>Quando la forma ha raggiunto una certa rigidità viene estratta dagli stampi</p> <p>Salatura "a secco", a temperatura ambiente, per una durata di 1÷2 ore</p> <p>Asciugatura in caseificio, su assi di legno, per 4 ore a temperatura ambiente; oppure all'aperto, per 4 ore, in gabbie</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	≥ 60 giorni e, per la tipologia da grattugia, anche fino ad 1 anno
	<b>°C - UR%</b>	In vasi di vetro o di coccio, messi in celle frigo a 4 °C, oppure in locali asciutti o freddi
	<b>Cura forma</b>	Lavaggio delle forme prima della commercializzazione