

Generalità		Caciotta mista ai bronzi
Presentazione	<p>Caciotta mista ai bronzi È una variante del <i>Pecorino ai bronzi</i> con utilizzo di latte misto ovi-vaccino, conosciuto e commercializzato da oltre 25 anni nella provincia di Frosinone. Formaggio di media stagionatura, grasso, a pasta dura, cruda, prodotto da latte misto di pecora e vacca, interi e pastorizzati. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro variabile, scalzo di 7 cm e peso di 0,7÷1,0 kg, sapore da leggermente salato a salato, con lipolisi accentuata. La crosta è dura, di colore giallo paglierino; la pasta è abbastanza dura, di colore bianco, con rada occhiatura di dimensioni fine o media, regolarmente distribuita. Come per il pecorino, anche per la caciotta, si fa ricorso alla stagionatura prima in una madia di legno per circa un mese e poi nei "<i>bronzi</i>" (contenitori di legno di forma tronco-conica), per un periodo successivo di circa un mese e mezzo. È un formaggio con utilizzo prevalente "da tavola", abbinato a vini bianchi morbidi, abbastanza caldi e leggermente aromatici.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : intero territorio provinciale e, in particolare, nei comuni di Cassino, Sant'Apollinare
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Pecore meticce, con incroci prevalenti di Sarda e Comisana su antichi ceppi merinizzati e vacche Frisone e Brune
	Alimentazione	Pecore alimentate sui pascoli locali e vacche con erba e fieno della zona.
Storia	<p>Variante relativamente moderna del <i>Pecorino ai bronzi</i> conosciuta nella tradizione orale locale. Tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni presso negozi, mercati e ristoranti locali. Nel processo di trasformazione gli elementi di tradizionalità fondamentali sono la salatura, l'asciugatura e la conservazione. Tradizionali sono anche le attrezzature: caldaia di rame per la coagulazione, tavoli di legno per la manipolazione delle forme e la salatura, madie di legno e "<i>bronzi</i>" (contenitori di legno di forma tronco-conica) per la conservazione e stagionatura, locale storico per la conservazione.</p>	

Descrizione		Caciotta mista ai bronzi
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Misto (Pecora, Vacca)
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 7
Peso	Kg	0,7÷1,0

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia
	Colore	Giallo Paglierino
	Spessore	Sottile=Abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza dura, Asciutta
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Abbastanza dura, Abbastanza compatta, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Tondeggiante Irregolare Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medie
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattici (Lattico cotto, Burro), Erbaceo, Animale (leggero)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente salato ÷ Salato, con lipolisi accentuata
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Durezza: Media; Adesività: Medio-bassa; Solubilità: Media
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caciotta mista ai bronzi
Utilizzo	In tavola	È un formaggio con utilizzo prevalente "da tavola"
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi morbidi, abbastanza caldi e leggermente aromatici
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Verdure fresche in insalata
	Pane	

Produzione		Caciotta mista ai bronzi			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	50	50		
	Provenienza	Pascolo, Allevamento			
	Munte	Due munte, refrigerato a 4 °C			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzazione , in caldaia, a 65 °C, per 20 minuti			
	Aggiunte	Fermenti mesofili			
	Preparazione	Riscaldamento del latte a 41 °C e inserimento dei fermenti			

Coagulazione	Temperatura	40 °C
	Tempo di presa	30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido, inserito a 40 °C
Rottura coagulo	Dimensione	Una rottura, con dimensioni del coagulo a "nocciolina" Sosta sotto siero per 10 minuti (senza cottura della cagliata)
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Trattamenti forma	Formatura	Estrazione della cagliata in stampi cilindrici Rapida pressatura, seguita da più rivoltamenti
	Salatura	A secco, per 48 ore, a temperatura ambiente, con inizio subito dopo la messa in forma Il sale viene cosparso su ogni piano della forma per 24 ore Lavaggio al termine della salatura
	Trattamenti post-salatura	Prima asciugatura, per 7÷15 giorni, a temperatura ambiente Lavaggio (dopo asciugatura), effettuato con acqua, seguito da aspersione della forma con olio e aceto Avviamento delle forme alla stagionatura
Stagionatura	Tempo °C - UR%	<p>Primo periodo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 giorni, a temperatura ambiente, in madie di legno - Lavaggio con olio e aceto al termine del periodo <p>Secondo periodo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 45 giorni, a temperatura ambiente, nei "bronzi" (contenitori tronco-conici di legno a forma di botte), con disposizione delle forme a taglio e non piatte, chiusi con tovaglie di cotone o lino <p>Storicamente la stagionatura avveniva in un locale storico tipo cantina con temperatura inferiore a quella delle madie</p>
Commercializzazione	Cura forma	Lavaggio con acqua prima della messa in commercio