

Generalità		Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio	
Presentazione	<p>Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio Tradizionalmente è collegata alla produzione della <i>Caciotta genuina romana</i>, specialmente nel periodo di calo del latte ovino, da cui fondamentalmente si differenzia, nella tipologia "semicotta", per la durata della stagionatura (più breve) e per il sapore (più dolce). È un formaggio a pasta cruda o semicotta, molle o semidura, da latte misto ovi-vaccino, intero e pastorizzato. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro variabile, scalzo di 6 cm diritto o leggermente convesso e peso di 0,7÷1,6 kg; la crosta è morbida, abbastanza elastica, ruvida, di colore paglierino; la pasta è morbida o semidura, di colore bianco o avorio-paglierino chiaro (con la stagionatura), con rade occhiature, fini e distribuite; il sapore va da dolce a leggermente piccante nelle forme stagionate, ma comunque difficilmente risulta salato. Nella tipologia "a pasta cruda" può essere aromatizzato durante la formatura, con peperoncino. Si può consumare fresco ("<i>primo sale</i>"), oppure brevemente stagionato, fino a 30 giorni, cosa che determina la modifica della pasta da molle a semidura. In passato era un alimento per i pastori che lo utilizzavano come merenda energetica e facilmente conservabile. 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 Sant'Apollinare, Cassino Provincia di Rieti : intero territorio provinciale e, in particolare, nel comune di Amatrice Provincia di Roma Capitale : intero territorio provinciale e, in particolare, nei comuni di Fiumicino, Trevignano Romano	
	Tipologie	"a Pasta Cruda"	"a Pasta Semicotta"
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore meticce (con incroci prevalenti di Sarda e Comisana) e vacche stabilite sul territorio	
	Alimentazione	Pecore alimentate sui pascoli locali e vacche con erba e fieno della zona.	
Storia	Tradizionalmente collegata alla produzione della <i>Caciotta genuina romana</i> , nel periodo di calo del latte ovino In passato era un alimento per i pastori che lo utilizzavano come merenda energetica e facilmente conservabile		

Descrizione		Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Peperoncino	Latte, Sale
	Lattifera	Misto (Pecora, Vacca)	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	Semicotto
	Umidità pasta	Molle	Semiduro
	Tecnologia	Aromatizzato	n.a.
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto n.d.	

Peso	Kg	0,7÷1,6	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	
	Colore	Giallo paglierino	
	Spessore	Sottile	
	Consistenza	Morbida	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Tenera, Compatta, Leggermente umida	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Tondeggiante Fine Regolare	
	Intensità e Persistenza	Medio-bassa, Media	
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattici (Lattico cotto, Burro), Leggero animale (nel caso di prevalenza di latte ovino), Erbaceo (Peperoncino)	Lattici (Lattico cotto, Burro), Leggero animale (nel caso di prevalenza di latte ovino)
	Sapore	Armonico, Difficilmente salato	
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante nelle forme stagionate, Piccante (qualora aromatizzato con peperoncino)	
Struttura (in bocca)		Abbastanza Morbido, Leggermente Adesivo, Poco solubile	
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso	

Utilizzo		Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio
Utilizzo	In tavola	È un formaggio con utilizzo prevalente “da tavola”
	In cucina	Viene impiegato anche per farcire toast, si accosta ad acciughe e prosciutto crudo. Se stagionato, è apprezzato con fave fresche e pere
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi morbidi, abbastanza caldi e leggermente aromatici
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Verdure fresche in insalata, fave fresche e pere mature
	Pane	

Produzione		Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Peperoncino	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Latte misto ovi-vaccino con prevalenza dell'uno, o dell'altro tipo a seconda del periodo di produzione			
	Provenienza	Pascolo, Allevamento			
	Munte	Due munte, refrigerato			

	Trattamenti Fisici	Intero	
	Trattamenti Termici	Pastorizzazione: –70÷72 °C, per 15" (<i>Zona Amatrice</i>); –65 °C, per 20', in caldaia, oppure –68÷70 °C, per 30" (<i>Zona Cassino</i>) –75 °C, per 20" (<i>Zona Fiumicino</i>)	Pastorizzazione: –70÷72 °C, per 15 sec (<i>Zona Amatrice</i>)
	Aggiunte	–Fermenti mesofili innestati a 41 °C, <i>oppure</i> –Fermenti termofili innestati a 35÷36 °C (<i>Zona Cassino</i>) –Fermenti termofili innestati a 38 °C, seguito da una sosta di 20' (<i>Zona Fiumicino</i>)	(<i>Zona Amatrice</i>) – Fermenti termofili innestati a 38,°C (tipologia dolce) – Fermenti mesofili innestati a 38 °C (tipologia piccante)
	Preparazione	Filtraggio con telo o centrifuga Riscaldamento del latte a temperatura adatta per l'inserimento dei fermenti	
Coagulazione	Temperatura Tempo di presa Tipo di caglio	– 40 °C, Vitello, liquido; Tempo di presa 30÷40', <i>oppure</i> – 36 °C, Vitello, liquido; Tempo di presa 90' (<i>Zona Cassino</i>) – 38 °C, Agnello in pasta; Tempo di presa 20' (<i>Zona Fiumicino, Amatrice</i>)	
Rottura coagulo	Dimensione	– 1 rottura, con dimensioni coagulo a <i>nocciolina</i> , seguita da sosta in siero per 10', <i>oppure</i> – 2 rotture a distanza di un'ora, con dimensioni coagulo da <i>quadroni</i> a <i>chicco di mais</i> , seguita da una sosta sotto siero (<i>Zona di Cassino</i>) – 1 rottura con dimensioni del coagulo a <i>chicco di mais</i> (<i>Zona Amatrice</i>) – 2 rotture, a distanza di un'ora, con dimensioni coagulo da <i>quadroni</i> a <i>chicco di mais</i> , seguita da una sosta sotto siero (<i>Zona di Fiumicino</i>)	
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.	43 °C, senza sosta (<i>Zona Amatrice</i>)
Trattamenti forma	Formatura ed eventuale Aromatizzazione	Estrazione della cagliata	
		Aromatizzazione con peperoncino, prima della formatura	n.a.
		Messa in forma rapida, in stampi cilindrici Senza pressatura della forma	
	Stufatura	– 50 °C, per 90', in cassone (<i>Zona di Fiumicino</i>) – 45÷46 °C, per 24 ore, in (<i>Zona di Cassino</i>) – 45 °C, per 12 ore, in cassone (<i>Zona di Amatrice</i>)	
	Salatura	– In salamoia satura, per 8 ore/kg (<i>Zona di Amatrice</i>) – In salamoia satura, per 5 ore/Kg, a distanza di 24 ore dalla stufatura (<i>Zona di Fiumicino</i>) – A secco, per 48 ore, a temperatura ambiente, subito dopo la messa in forma, seguita da un lavaggio, <i>oppure</i> – In salamoia a 20° Baumé e 4 °C per 5 ore/Kg, a distanza di 24 ore dalla stufatura (<i>Zona di Cassino</i>)	
Asciugatura	– Per 7 giorni a temperatura ambiente, <i>oppure</i> per 4 ore a temperatura ambiente (<i>Zona di Cassino</i>) – Per 2÷4 ore a temperatura ambiente (<i>Zona di Amatrice</i>)		
Stagionatura	Tempo °C - UR%	– 20 giorni, in cella, a 11 °C e UR 78% (<i>Zona di Amatrice</i>) – 1 (<i>Primo Sale</i>)÷30 giorni, a temperatura ambiente, <i>oppure</i> – 20 giorni, a 7÷8 °C, in cella, con ripetuti rivoltamenti ed aspersioni con olio ed aceto (<i>Zona di Cassino</i>) – 20 giorni, a 5 °C, in cella statica (<i>Zona di Fiumicino</i>)	