

Generalità		Conciato di San Vittore	
Presentazione	<p>Conciato di San Vittore Formaggio di latte ovino, intero, crudo o termizzato, coagulato con caglio in pasta di capretto aziendale, o di vitello in polvere, grasso, di breve-media stagionatura, a pasta dura, prodotto nella Bassa Ciociaria. È un formaggio particolare che deve il suo nome alla "conciatura", pratica utilizzata dai casari e dagli allevatori, che prevede lo strofinamento di un miscuglio di bacche, erbe e spezie sulla sua superficie, al termine della fase di salatura, quando le forme sono ancora umide. In epoca antica, la tecnica era necessaria per conservare il prodotto, per tenere lontani gli insetti o i batteri all'interno del formaggio e per dargli gusto. Gli ingredienti della "concia" sono, oltre a pepe nero e bianco, circa quindici erbe aromatiche o officinali, tutte raccolte a mano nella Valle di Comino e nella catena delle Mainarde, verso l'Alto Casertano: camomilla, timo serpillio, lauro in foglia, ginepro, salvia, rosmarino, semi di finocchio selvatico, anice stellato, maggiorana, origano, aglio, coriandolo. Ha forma cilindrica, con facce piane o leggermente concave (a stagionatura avanzata), scalo diritto o leggermente convesso, di diverse dimensioni, con peso variabile di 1-1,5 kg. La crosta è molto sottile, morbida, di colore paglierino chiaro, con evidente presenza delle erbe; la pasta è dura, di colore bianco o avorio, morbida, umida, piuttosto friabile, leggermente adesiva, solubile, dolce e piacevolmente acida. Evidenza sentori di erbe che ricordano il pascolo, un deciso aroma floreale, le sensazioni animali della pecora ed ha un'elevata persistenza. La stagionatura è di 45-90 giorni, effettuata su scaffalature di legno, in locali specializzati non assimilabili a celle frigo, a 12-15 °C e 70-80 %UR. A differenza del Conciato romano (prodotto in Campania), che arriva anche a due anni di stagionatura, ha forme un po' più grandi perché la stagionatura non avviene nelle anfore e ha sapore molto più delicato. È un formaggio "da tavola" che si consuma con pane casereccio. Predilige vini bianchi aromatici.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : nel territorio del comune di San Vittore del Lazio	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo estensivo Pecore di razza Sopravissana (frutto dell'incrocio fra la pecora di razza Vissana con arieti Merinos), Camosciate e Massesi: tutte razze autoctone del Lazio che tradizionalmente venivano portate con la transumanza nei pascoli a 1200-1400 metri d'altezza	
	Alimentazione	Pascolo estensivo	
Storia	<p>San Vittore, comune del Lazio meridionale, condivide con le regioni Campania e Molise un forte legame storico e culturale che si palesa anche nelle tradizioni alimentari. Ne è un esempio il formaggio conciato che in Campania prende il nome di <i>Conciato romano</i> o <i>Caso conzato</i> e che sopravvive con personalizzazioni locali.</p> <p>Si tratta di un formaggio antichissimo, originario della civiltà sannitica, decantata da Cicerone e Marziale (<i>Epigrammi</i>, XIII, 30). Proprio i Sanniti, noti agli autori latini, classici e cristiani come un popolo di "<i>montani atque agrestes</i>" (Livio IX 13.7; Giustino XXIII 1.7), avevano la necessità di lavorare i prodotti alimentari in modo tale da conservarli per l'intera annata e procurarsi una scorta alimentare per l'intera famiglia. Per questa ragione avevano introdotto il trattamento delle caciotte con le erbe aromatiche da cui il nome di <i>conciato</i>. Questo espediente impediva lo sviluppo batterico grazie alle qualità antiossidanti delle erbe aromatiche utilizzate.</p>		

Descrizione		Conciato di San Vittore	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Semistagionato	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o leggermente concave (a stagionatura avanzata) ø n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso n.d.
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Liscia, Ricoperta dalle erbe sminuzzate della concia
	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Spessore	Molto sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Avorio
	Struttura	Compatta, Abbastanza Morbida, Umida, Piuttosto Friabile, Leggermente adesiva, Solubile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Irregolare Irregolare Abbastanza regolare
	Intensità e Persistenza	Media Persistenza elevata
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Sentori di erbe che ricordano il pascolo, Deciso aroma floreale, Sensazioni animali della pecora, Lattico cotto
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro Dolce e Piacevolmente Acido
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza Dura, Umida, Piuttosto Friabile, Leggermente adesiva, Solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Conciato di San Vittore
Utilizzo	In tavola	È un formaggio "da tavola" che si consuma con pane casereccio.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Predilige vini bianchi aromatici.

Produzione		Conciato di San Vittore			
Periodo produzione		Settembre÷Giugno			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo estensivo			

	Munte	Due munte. La mungitura avviene "a mano" Il latte della sera viene refrigerato, quello della mattina viene messo subito in caldaia. La filtrazione del latte avviene in sala mungitura o in caseificio prima dell'eventuale trattamento termico
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo o Termizzato
	Aggiunte	n.a.
	Preparazione	Il latte viene scaldato alla temperatura di coagulazione
Coagulazione e Aromatizzazione	Temperatura	38÷40 °C
	Tempo di presa	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere o Capretto, in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura manuale con spino rompicagliata di legno, fino ad ottenere grani di dimensioni di <i>nocciola</i> Sosta sotto-siero per alcuni minuti
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Trattamenti forma	Formatura	Dopo l'estrazione, la pasta trova posto nelle fuscelle, per una leggera pressatura a mano. Spurgo a temperatura ambiente.
	Salatura	In salamoia. Seguita da una pre-stagionatura di 4÷5 giorni
	Aromatizzazione	La superficie ancora umida del formaggio, prima della stagionatura, viene cosparsa (" <i>conciata</i> ") con una miscela di pepe nero e bianco, e di circa 15 essenze sminuzzate: camomilla, timo serpillio, lauro in foglia, ginepro, salvia, rosmarino, semi di finocchio selvatico, anice stellato, maggiorana, origano, aglio, coriandolo, basilico.
Stagionatura	Tempo °C - UR%	45÷90 giorni Su scaffalature di legno, in locali specializzati non assimilabili a celle frigo, a 12÷15 °C e 70÷80 %UR.