

Generalità		Formaggio e caciotta di pecora sott'olio	
Presentazione	<p>Formaggio e caciotta di pecora sott'olio Formaggio prodotto da latte ovino, intero, crudo o pastorizzato, a pasta dura, stagionato da 1÷3 mesi e successivamente conservato per 3÷6 mesi, immerso in olio extra vergine di oliva di produzione locale, normalmente a spicchi, per 3÷6 mesi. Ha forma cilindrica di piccole dimensioni, con facce piane, scalzo leggermente convesso e peso di circa 0,5 kg; crosta leggermente rugosa per i segni delle fuscelle, di colore giallo paglierino con imbrunimento a seconda della stagionatura; pasta di colore giallo paglierino; sapore: lattico cotto, aromi dell'olio di conservazione, speziato e leggermente piccante se aromatizzato con l'aggiunta di pepe nero in grani nella cagliata, prima della messa in forma. È un formaggio da tavola che viene gustato "in purezza". Si abbina a vini bianchi, di buon corpo, non troppo invecchiati, leggermente aromatici.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Rieti : territorio dei comuni di: Poggio Mirteto. Provincia di Frosinone : territorio dei comuni di: Atina, Picinisco.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento Pecore di razze varie, tradizionalmente allevate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali provenienti dai pascoli locali	
Storia	Formaggio individuato da tradizione orale e locale. Tracce in archivi comunali e significativa presenza storica nei caseifici della zona. Il "Formaggio e caciotta di pecora sott'olio" viene storicamente servito presso i ristorante locali. Formaggio assimilabile al "Pecorino del Pastore" citato in "Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi" dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.		

Descrizione		Formaggio e caciotta di pecora sott'olio	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Pepe (aggiunto nella pasta), Olio extra vergine d'oliva locale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo, Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Aromatizzato, Affinato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente Convesso n.d.	
Peso	Kg	0,5	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita, Trattata	

(Crosta)	Aspetto	Rugosa, con residui segni delle fuscelle
	Colore	Giallo paglierino con imbrunimento a seconda della stagionatura
	Spessore	Abbastanza sottile=Leggermente spessa
	Consistenza	Abbastanza dura, Asciutta
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca o avorio, con rade occhiature fini
	Struttura	Abbastanza dura, Abbastanza compatta, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Scarsa Irregolare Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie, Medio-alte
	Riconoscimenti	Rilevabili sul prodotto finito, sott'olio: Lattici (Lattico cotto, Burro), Speziato (Pepe nero in grani), Fruttato (Olio d'oliva)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido
Sensazioni Trigeminale		Piccante leggero (se aromatizzato in pasta con pepe)
Struttura (in bocca)		Durezza: Media; Adesività: Bassa; Solubilità: Media
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggio e caciotta di pecora sott'olio
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola (per antipasti o dessert)
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Bianchi, di buon corpo, non troppo invecchiati, leggermente aromatici
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Verdure fresche
	Pane	

Produzione		Formaggio e caciotta di pecora sott'olio			
Periodo produzione		Periodo primaverile (territorio della Sabina) Maggio÷Dicembre (territorio della Valle di Comino, con periodo privilegiato Maggio÷Giugno)			
Materia prima: • Latte • Sale • Pepe in grani • Olio Evo locale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, capi al pascolo			
	Munte	Due munte, ma solo la munta serale viene refrigerata.			
	Trattamenti Fisici	Intero Filtrazione eseguita con telo			
	Trattamenti Termici	– Latte crudo (zona di: <i>Atina (FR)</i> ; <i>Picinisco (FR)</i>) – Pastorizzazione a 70 °C (zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i>)			

	Aggiunte	<ul style="list-style-type: none"> - Nessuna aggiunta di fermenti (zona di: <i>Atina (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>) - Fermenti mesofili (zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i>)
	Preparazione	<p>Riscaldamento del latte</p> <p>Inoculo fermenti mesofili: a 36°C (zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i>)</p>
Coagulazione	Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio,	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 35÷38 °C, 10÷20 minuti, Caglio in pasta di capretto <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 36 °C, 30 minuti, Caglio in polvere e pasta di agnello (50%-50%)
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Una rottura, dimensioni del coagulo a <i>chicco di riso</i> - Sosta di 10 minuti <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Una rottura, della cagliata dimensioni a <i>nocciolina</i> - Sosta di 10 minuti
Cottura	°C – Tempo - Azione	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nessuna cottura <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 43 °C (semicottura) di 10 minuti. - Sosta di 10 minuti, sotto siero
Formatura e Trattamenti forma	Pressatura del Coagulo	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>; <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nessuna pressatura del coagulo <p>Zona di: <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pressatura del coagulo effettuato durante la sosta al termine della cottura
	Aromatizzazione "in pasta"	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i></p> <p>Aromatizzazione in pasta, al momento della messa in forma.</p> <p>Aromatizzante: pepe nero in grani</p>
	Formatura	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Formatura lenta - Pressatura delle forme <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Formatura rapida - Nessuna pressatura delle forme
	Asciugatura o Spurgo	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>;</p> <ul style="list-style-type: none"> - A temperatura ambiente, per 60 minuti <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - A temperatura ambiente, per 30 minuti
	Stufatura	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nessuna stufatura <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - In cassone, a 43 °C, per 2 ore, con turni di 20 minuti <p>Zona di: <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - In cassone, per 20 minuti, dopo aver raggiunto 40 °C
	Salatura	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - A secco, dopo la fase di stufatura, per 24 ore <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - In salamoia satura, per 24 ore/kg di prodotto
Stagionatura	Maturazione forme	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 30 giorni, in cella frigo <p>Zona di: <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 3÷6 mesi, a temperatura ambiente di 10 °C - Trattamenti con olio sulla crosta ogni 7÷8 giorni <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Per 3 mesi in cella a 13 °C
	Conservazione sotto olio	<p>Zona di: <i>Atina (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 3÷6 mesi, in olio prodotto localmente, forme spezzettate e conservate in vasetti di vetro <p>Zona di: <i>Poggio Mirteto (RI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 6÷12 mesi, in olio extra vergine della Sabina, dopo lavaggio delle forme, forme spezzettate e conservate in vasetti di vetro