

Generalità		Gran cacio di Morolo	
Presentazione	<p>Gran cacio di Morolo Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta filata semicotta, semidura o dura, affumicato, prodotto con latte vaccino intero e crudo. Ha la tipica forma ovoidale con testina del <i>caciocavallo</i>, con dimensioni variabili e peso di 1, 3, 5 kg. La crosta si presenta leggermente spessa, con superficie liscia e colore variabile dal giallo chiaro al marrone in relazione all'affumicatura. La pasta è di colore giallo chiaro, o paglierino, a seconda della durata della stagionatura, con struttura liscia, presenza di qualche occhiature e con frattura a scaglie in modo particolare nei formaggi stagionati oltre i 18 mesi. È di sapore leggermente salato e deciso, tendente al piccante con stagionatura oltre i 18 mesi, con aroma predominante di affumicato, ottenuto in locali specializzati esponendo il formaggio a fumo freddo ricavato bruciando trucioli di faggio, pioppo, o paglia. Si consuma con stagionatura da 1 a 18 mesi, in purezza come formaggio "da tavola", ma si presta alla creazione di moltissime ricette, sia al naturale che cotto, mantenendo inalterate le sue qualità e dando il meglio nelle preparazioni al forno o alla piastra. Si abbina bene a vini del territorio, bianchi (Passerina), o rossi (Cesanese del Piglio), secchi, di annata.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : nel territorio del comune di Morolo	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento Vacche di razze varie, allevate nella zona della Ciociaria	
	Alimentazione	Erba fresca o affienata prodotta nel territorio	
Storia	<p>La produzione del Gran Cacio risale all'inizio del secolo scorso e, più precisamente, al 1933, nell'antico borgo di Morolo, fondato nel 210 a.C. a seguito della disfatta dei Ferentinesi da parte di Annibale, e citato nella bolla di papa Urbano II (agosto 1088) con la quale il vescovo di Anagni veniva investito del possesso dell'<i>Oppidum Morolum</i>.</p> <p>La produzione di questo formaggio è caratterizzata dall'impiego di strumenti tradizionali, quali la mastella di legno e, soprattutto, dalla tecnica di affumicatura.</p>		

Descrizione		Gran cacio di Morolo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	Filato, Affumicato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Forma ovoidale con testina, tipica del caciocavallo	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	ø n.d.	
	Scalzo	n.a.	
Dimensioni (cm)	n.d.		
Peso	Kg	1,0÷5,0 kg	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo chiaro ÷ Marrone più o meno intenso, in relazione alla durata dell'affumicatura
	Spessore	Sottile ÷ Spessa (secondo durata della stagionatura)
	Consistenza	Elastica ÷ Dura (secondo durata della stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo chiaro ÷ Giallo Paglierino (secondo durata della stagionatura)
	Struttura	Compatta, Fondente al calore, Morbida, Elastica, da Leggermente fibrosa a Dura, con "frattura a scaglia" nei formaggi stagionati oltre i 18 mesi
	Occhiatura	Scarsa
	Forma Dimensione Distribuzione	Senza strappi Fini o Medie Rada
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media ÷ Medio-Alta
	Riconoscimenti	Fumo (evidente), Lattico cotto, Burro
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente salato, Deciso
Sensazioni Trigeminale		Tende al piccante a stagionatura elevata
Struttura (in bocca)		Abbastanza Duro, Compatto, Non Adesivo, Leggermente Fibroso, Poco solubile, Abbastanza friabile (a stagionatura elevata)
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Gran cacio di Morolo
Utilizzo	In tavola	È un formaggio "da tavola", da consumare in purezza o arrostito sul fuoco con una fetta di pane casereccio
	In cucina	Si presta alla creazione di moltissime ricette: al naturale può essere abbinato a carni, pesce, verdure o frutta; oppure cotto mantiene inalterate le qualità gustative e l'aroma dell'affumicatura, dando il meglio nelle preparazioni al forno o alla piastra.
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene a vini del territorio, bianchi (Passerina), o rossi (Cesanese del Piglio), secchi, di annata

Produzione		Gran cacio di Morolo			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Per la maggior parte da aziende agricole nel raggio di qualche km da Morolo			
	Munte	Il latte, proveniente da fornitori scelti, arriva al caseificio già filtrato e refrigerato a ~4 °C e viene stoccato in una cisterna, sempre a 4 °C, fino al momento della lavorazione			
	Trattamenti Fisici	Intero Per essere trasformato, viene ulteriormente filtrato con "telo" per assicurare la completa			

		assenza di particelle corpuscolari
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Starter termofili
	Preparazione	Il latte viene riscaldato fino a 37÷38 °C con iniezione diretta di vapore che, mantenendo la massa in agitazione, garantisce anche la distribuzione uniforme del calore Quando il latte ha raggiunto i 37÷38 °C, temperatura ideale per lo sviluppo dei batteri lattici termofili, il riscaldamento viene sospeso e si aggiungono gli starter (50 U/5 hl di latte) Il latte viene lasciato riposare per circa 30 min per consentire ai fermenti di svilupparsi e solo successivamente si aggiu
Coagulazione e Aromatizzazione	Temperatura	37÷38 °C
	Tempo di presa	40 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido (circa 20 g/hl di latte)
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura manuale con spino di acciaio fino ad ottenere grani di dimensioni a <i>nocciola</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	46 °C (semicottura) Per cuocere la cagliata viene asportata circa la metà del siero presente nel tino, sostituito con acqua calda fino a quando la cagliata non ha raggiunto la temperatura di cottura L'acqua calda aggiunta, oltre al riscaldamento del coagulo, ha anche un effetto di lavaggio della cagliata riducendone il tenore di lattosio e di sali minerali La cottura della cagliata ha un effetto diretto sul coagulo in quanto permette di aumentarne la capacità di sineresi. L'intensità del trattamento termico è in relazione al tenore di umidità finale del prodotto e quindi anche con il tipo di rottura
Maturazione e Filatura della cagliata	Maturazione	Quando la cagliata ha raggiunto il 41÷42 °C viene trasferita su tavoli spersi di acciaio per procedere con la maturazione della stessa. Durante questa fase, all'interno della massa, avviene una fermentazione ad opera dei fermenti che si prolunga fin quando è raggiunto il pH ottimale di filatura. Il giusto grado di maturazione si determina con il <i>saggio di filatura</i> realizzato mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè se " <i>fila</i> " La durata della maturazione è variabile a seconda dell'acidità del latte, della temperatura e della quantità di formaggio prodotta (mediamente 4÷5 ore) Per favorire ulteriormente la maturazione e l'asciugatura, la pasta viene tagliata con un coltello di acciaio in grossi pezzi e lasciata sul tavolo per circa 1 ora
	Filatura	Quando la maturazione è terminata, la pasta viene ridotta in scaglie mediante un'attrezzatura taglia-cagliata e successivamente filata con una macchina filatrice Per la filatura si aggiunge acqua calda (a 90 °C circa) fino a quando non si ottiene una pasta con un giusto livello di plasticità
Trattamenti forma	Formatura	Prima di procedere alla formatura, la pasta viene allungata, intrecciata e strizzata manualmente per far fuoriuscire il liquido in eccesso e ottenere un prodotto con il giusto grado di umidità La formatura è manuale e volta a conferire alla pasta conferire alla pasta la classica forma ovale Successivamente, le forme sono poste in acqua tiepida, rifinite per formare la testina e legate con uno legaccio Per consentirne il rassodamento, le forme sono poste in acqua fredda per 2÷3 ore in cui acquisiscono la giusta consistenza
	Salatura	Avviene per immersione in salamoia, per un periodo di tempo variabile in relazione al peso: 5÷6 ore per i formaggi di circa 1 kg, 10÷12 ore per i formaggi di 3 kg, 36 ore per quelli di 5 kg
	Asciugatura	Prima di procedere all'affumicatura, le forme vengono lasciate asciugare a temperatura ambiente per eliminare la salamoia residua e, successivamente, vengono poste in un asciugatoio a 10 °C e 60÷65 % UR, per 3÷7 giorni
	Affumicatura	Avviene in appositi affumicatori, per 1÷1,5 ore, con temperatura che non supera mai i 30÷35 °C L'affumicatura con fumo freddo è ottenuta dalla combustione lenta e incompleta (senza fiamma) di trucioli di faggio naturale, di cui è ricco il sistema dei Monti Lepini che sovrasta Morolo oppure, tradizionalmente, anche di pioppo, o paglia Gli scopi dell'affumicatura sono: sviluppo del particolare aroma, formazione del colore caratteristico, effetto conservante Una volta affumicati, i formaggi sono lasciati asciugare a temperatura ambiente per circa 1 ora per eliminare la condensa che si è formata sulla superficie del prodotto durante l'affumicatura

Stagionatura	Tempo °C - UR%	<p>La stagionatura delle forme avviene in celle a regime controllato ed è suddivisa in due fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per circa 1 mese i formaggi, appesi per il legaccio su apposite rastrelliere, restano in cella a 7÷8 °C e 65% UR - successivamente, per tempi diversi a seconda del prodotto finale che si vuole ottenere, vengono sistemati in cassette con paglia di abete e sono lasciati "affinare" su scaffali di legno, in celle a 12 °C e 65 % UR: <ul style="list-style-type: none"> - ≥ 5 mesi per la pezzatura di ~1 kg - ≥ 10 mesi per la pezzatura di ~3 kg - Fino a 18 mesi per la pezzatura di ~5 kg
	Cura della forma	<p>Durante la fase di stagionatura, per evitare la screpolatura della crosta e mantenerla lucida, il prodotto è sottoposto periodicamente a trattamenti con olio extra vergine di oliva</p>

μπ

