



REGIONE LAZIO  
**ARSIAL**

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio

laziomatica

home > lista dei prodotti > scheda: **Cacio fiore**



Operatori  
di Filiera

Scheda  
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco  
G.U.:

Cacio fiore

Aree di rinvenimento del  
Prodotto:

Intera provincia di Roma

Aree di rinvenimento  
produttori  
censiti:

Anguillara Sabazia (RM), Roma (RM), Roma (RM),  
Trevignano Romano (RM)

## Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input checked="" type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Novembre - giugno
Mercato di riferimento:	Locale
Descrizione del prodotto:	Latte ovino lavorato crudo, caglio vegetale, ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico ( <i>Cynara cardunculus</i> o <i>Cynara scolimus</i> ) raccolti nel periodo estivo, due rotture della cagliata, di cui la prima a quadratoni e la seconda effettuata dopo 20 minuti di sosta, a chicco di cece, formatura in fascere parallelepipedo, salatura a secco e stagionatura per 30-60 giorni su assi di legno. Il cacio fiore presenta la caratteristica forma di una mattonella con uno scalzo convesso di circa 5 cm, il peso che va da 0,5 a 1 kg, la crosta è grinzosa e giallognola, la pasta è morbida e cremosa con leggere occhiature, il profumo è deciso con sentori di carciofo e verdure di campo, il sapore è intenso, non salato e lievemente amaro.
Elementi di tradizionalità del processo produttivo:	Tecnologia afferente ai testi di Columella; lavorazione a latte crudo, ed impiego di caglio vegetale (cardo).
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldia di rame; legna per la combustione della caldaia, assi di legno per la stagionatura; utilizzo di caglio vegetale (cardo).
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Cantine storiche
Storia tradizionale del Prodotto:	Nasce così il formaggio cacio fiore, prodotto tradizionalmente da ottobre a giugno e recentemente recuperato da alcuni caseifici della provincia di Roma, che hanno iniziato a elaborare questo particolare prodotto servendosi di un antico documento di arte casearia. In particolare, nel 50 d.C. Lucio Giunio Moderato Columella, scrittore latino, nel <i>De Re Rustica</i> scriveva: "Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche rapparendere con il fiore del cardo silvestre o coi semi di cartamo o col latte di fico. In ogni modo il cacio migliore è quello che è stato fatto col minimo possibile di medicamento".
Ottenuto anche con metodo Biologico:	Sì



## Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia". passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verra' visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':		DESCRIZIONE							
Acquisizione latte	Latte ovino aziendale. Latte di 2 - 4 munte refrigerato. A volte viene refrigerato solo il latte della mungitura serale.	Elementi di tracciabilità Latte ovino 100%.	Elementi tradizionali Refrigerazione del solo latte serale	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	A telo o centrifuga	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali Filtrazione a telo	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Non effettuato	Elementi di tracciabilità Latte crudo.	Elementi tradizionali Lavorazione a latte crudo	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP NO	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Con caglio vegetale (cardo) immerso a 38°C e presa in 60 minuti	Elementi di tracciabilità Uso di caglio vegetale di cardo.	Elementi tradizionali Utilizzo di caglio vegetale (cardo)	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Caldaia di rame e caglio vegetale	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

## Rottura della cagliata

Due rotture: la prima a quadratoni e la seconda, effettuata dopo 20 minuti di sosta, a chicco di cece	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali Tipologia della rottura della cagliata	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------	--------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------

## Messa in forma

Utilizzo di forme parallelepipedo, senza effettuazione della pressatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali Tipo di formella	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
-------------------------------------------------------------------------	---------------------------	-------------------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------	--------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------

## Spurgo

Per 24 ore a temperatura ambiente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
-----------------------------------	---------------------------	-----------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------	--------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------

## Salatura

A secco per 12 ore, subito dopo lo spurgo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali Salatura a secco	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
-------------------------------------------	---------------------------	-------------------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------	--------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------

## Conservazione e stagionatura

---

In cella a 7 - 10°C e 90 - 95% di UR per 40 - 60 giorni	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali Durata della stagionatura	Territorio Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Deroghe richieste materiali. Assi di legno	Deroghe richieste locali. Cantine storiche	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
---------------------------------------------------------	---------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------	-----------------------------------------------	-----------------------------------------------	-----------	--------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------