



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta

del Mese



Regione

Lazio


[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caciotta dei Monti della Laga**

 Operatori
di Filiera

 Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

**Nome ufficiale in elenco
G.U.:**

Caciotta dei Monti della Laga

**Aree di rinvenimento del
Prodotto:**

Accumoli (RI), Amatrice (RI)

**Aree di rinvenimento
produttori
censiti:**

Accumoli (RI)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input checked="" type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Marzo - ottobre
Mercato di riferimento:	Locale e provincia di Roma
Descrizione del prodotto:	Formaggio ovino misto a capra (fino al 30%) ,a pasta molle e grasso; forma cilindrica a scalzo; pezzatura media (0,5 - 2 kg); colore giallo paglierino interno; stagionatura 20 - 30 giorni; sapore dolce o leggermente salato.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte ovino proveniente esclusivamente dai pascoli dei Monti della Laga
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame per la coagulazione; tavoli di legno per la manipolazione delle forme e fase di stagionatura
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione e salatura della caciotta; locale storico per la conservazione
Storia tradizionale del Prodotto:	Si riscontrano tradizione orale locale, tracce in archivi comunali, presenza storica da almeno 25 anni presso i negozi della zona e nel banco del mercato locale.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	SI



	Messa in forme cilindriche a scaldo e pressatura rapida delle forme sulle due facce	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura	A secco sulle due facce per 48 ore (24 ore su una faccia e 24 ore sull'altra faccia). La salatura viene eseguita subito dopo la pressatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia di salatura	Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Asciugatura	Da 10 a 20 giorni a 10 - 14 °C su tavole di legno	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Impiego delle tavole di legno per la fase di asciugatura	Accumoli (RI)	Impiego delle tavole di legno	Locale storico (tipo cantina)			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione	A temperatura ambiente per 30 giorni	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Impiego di tavole di legno	Accumoli (RI)	Impiego delle tavole di legno	Locali storici (tipo cantina)			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione	Lavaggio in acqua delle forme	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)