



- REGIONE LAZIO
- ARSIAL**
- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caciotta mista ai bronzi**



- Operatori di Filiera
- Scheda Analitica
- Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciotta mista ai bronzi
Prodotti afferenti	Pecorino ai bronzi
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Sant'Apollinare (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Sant'Apollinare (FR)



Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input checked="" type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.
Mercato di riferimento:	Locale.
Descrizione del prodotto:	Formaggio duro e grasso, di forma cilindrica a scalzo. Colore giallo paglierino; pezzatura di 0,7- 1 kg; sapore da leggermente salato a salato con lipolisi accentuata. Variante originale del Pecorino ai bronzi per l'utilizzo di latte misto ovi-vaccino (50 - 50%). Come per il pecorino, anche per la caciotta, si fa ricorso alla stagionatura prima in una madia di legno per circa un mese e poi nei "bronzi", ossia contenitori di legno di forma tronco-conica, per un periodo successivo di circa un mese e mezzo.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte di pecore meticce con incroci prevalenti di Sarda e Comisana su antichi ceppi merinizzati e impiego di latte di vacche Frisone e Brune. Nel processo di trasformazione gli elementi di tradizionalita' fondamentali sono la salatura, l'asciugatura e la conservazione.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame per la coagulazione. Tavoli di legno per la manipolazione delle forme e la salatura. Madie di legno e bronzi tronco conici di legno per la conservazione e stagionatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione e salatura. Locale storico per la conservazione.
Storia tradizionale del Prodotto:	Variante relativamente moderna del Pecorino ai bronzi conosciuta nella tradizione orale locale. Tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni presso negozi, mercati e ristoranti locali.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO

Ricetta del Mese

Regione Lazio



Inizio subito dopo la messa in forma, a secco per 48 ore a temperatura ambiente. Il sale viene cosparso su ogni piano della forma per 24 ore. Lavaggio al termine della salatura

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Modalità di salatura	Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Asciugatura

Da 7 a 15 giorni a temperatura ambiente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Asciugatura	Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Secondo lavaggio

Effettuato con acqua dopo asciugatura, seguito da asperzione della forma con olio ed aceto

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Lavaggio post-asciugatura	Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione: primo periodo

In madie di legno per 30 giorni a temperatura ambiente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Conservazione in madia a temperatura ambiente	Cassino (FR)	Contenitori in legno	Locale storico tipo cantina			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Lavaggio post-primo periodo

Con olio ed aceto

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Lavaggio	Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione: secondo periodo

In contenitori troncoconici di legno a forma di botte detti "bronzi", con disposizione delle forme a taglio e non piatte. Chiusura con tovaglie di cotone o lino per 45 giorni a temperatura ambiente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Conservazione nei "bronzi"	Cassino (FR)	Contenitori in legno detti "bronzi"	Locale storico tipo cantina con temperatura inferiore a quella delle madie			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

Lavaggio con acqua

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Cassino	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)