



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Ciambella di Morolo**



- [Operatori di Filiera](#)
- [Scheda Analitica](#)
- [Ricette](#)

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Ciambella di Morolo
Prodotti afferenti	Formaggi a paste filate dure del Lazio
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Morolo (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Morolo (FR)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Mercato di riferimento:	Nazionale
Descrizione del prodotto:	Formaggio vaccino affumicato a pasta filata semicotta e molle, con la tipica forma a ciambella, prodotto con latte crudo vaccino. La pasta interna è di colore giallo chiaro o paglierino a seconda della durata della stagionatura; la struttura è liscia con presenza di qualche occhiatura e il sapore è affumicato e leggermente salato e deciso. Pezzatura da 500 a 3 kg.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Forma e pezzatura; latte della provincia; affumicatura a faggio e pioppo o a paglia.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Pioppo, faggio o paglia per l'affumicatura; mestolo di legno per la filatura; assi di faggio per la stagionatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locali specializzati provvisti di camino per l'affumicatura del formaggio
Storia tradizionale del Prodotto:	La ciambella di Morolo è il frutto di una tradizione casearia del comune di Morolo. La produzione artigianale del formaggio risale al 1933 con il caseificio del Sig Pietro Scarchilli
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



- REGIONE LAZIO
- ARSIAL**
- [Home](#)
- [Prodotti](#)
- [Ricerche](#)
- [Modulistica](#)
- [Normativa](#)
- [Storico](#)
- [Tracciabilità](#)
- [Links](#)
- [Mappe](#)
- [Scrivici](#)
- Ricetta del Mese
- [Regione Lazio](#)



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 del Latte	Il latte, proveniente da fornitori scelti, arriva al caseificio già filtrato e refrigerato a circa 4°C e viene stoccato in una cisterna, sempre a 4°C, fino al momento della lavorazione.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Latte di provenienza locale	Morolo (FR)					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trasferimento del latte e filtrazione	Il latte, per essere trasformato, è trasferito mediante lattodotto all'interno di tini di acciaio previa ulteriore filtrazione per assicurare la completa assenza di particelle corpuscolari	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Morolo (FR)					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico (pastorizzazione)	Nessun trattamento termico	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Lavorazione a latte crudo.	Morolo (FR)					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Riscaldamento del latte e inoculo starter termofili	Il latte è riscaldato fino a 37-38°C, temperatura ideale per lo sviluppo degli starter termofili, con iniezione diretta di vapore la quale, mantenendo la massa in agitazione, garantisce anche la distribuzione uniforme del calore. Quando il latte ha raggiunto i 37-38°C il riscaldamento è sospeso e sono aggiunti i fermenti lattici in quantità di 50U/ 5q di latte.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Inoculo starter termofili	Morolo (FR)					NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Il latte è lasciato riposare per circa 30 min per consentire ai fermenti di svilupparsi e solo successivamente è aggiunto il caglio liquido (circa 20 g/q di latte)	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Morolo (FR)					NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Affioramento e rottura	Il tempo di affioramento della cagliata è mediamente di 40 min circa al termine del quale viene rotta manualmente con uno spino di acciaio fino ad ottenere grani di dimensioni di un chicco di nocciola.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Morolo (FR)					NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Cottura del coagulo

La cottura della cagliata ha un effetto diretto sul siero in quanto permette di aumentare la capacità di sineresi della cagliata. L'intensità del trattamento termico è in relazione al tenore di umidità finale del prodotto e quindi anche con il tipo di rottura. Per cuocere la cagliata circa la metà del siero presente nel fuso è asportato ed al suo posto viene aggiunta acqua calda fino a quando la cagliata non ha raggiunto la temperatura di circa 46°C. L'acqua calda aggiunta ha anche un effetto di lavaggio della cagliata riducendone il tenore di lattosio e sali minerali.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Cottura del coagulo	Morolo (FR)					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Maturazione della cagliata

Quando la cagliata ha raggiunto il 41-42°C è trasferita su tavoli spersi di acciaio per procedere con la maturazione della stessa. Durante questa fase avviene all'interno della massa fermentazione ad opera dei fermenti fin quando è raggiunto il pH ottimale di filatura. Il giusto grado di maturazione si determina con il saggio di filatura 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 "fila". La durata della maturazione è variabile a seconda dell'acidità del latte, della temperatura e della quantità di formaggio prodotta: mediante per il gran cacio dura 4-5 h. Per favorire ulteriormente la maturazione e l'asciugatura, la pasta è tagliata in grossi pezzi con un coltello di acciaio e lasciata sul tavolo per circa 1 h

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

Filatura

Quando la maturazione è terminata, la pasta è ridotta in scaglie mediante una tagliacagliata e successivamente filata con una filatrice. Per la filatura si aggiunge acqua calda (a 90°C circa) fin quanto non si ottiene una pasta con un giusto livello di plasticità

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Tipologia di impasto	Morolo (FR)	Mastella di legno				NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Formatura

	Rassodamento in acqua fredda	Morolo (FR)						NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	------------------------------	-------------	--	--	--	--	--	----	--

Stagionatura

La stagionatura avviene in celle a regime controllato: 7-8 °C e U.R. = 65% per circa 20-30 giorni

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Assi di faggio per la stagionatura	Morolo (FR)	Assi di faggio				SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)