



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio

laziomatica

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



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco
G.U.:

Gran cacio di Morolo

Prodotti afferenti

Paste filate dure del sud 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:	<p>Formaggio vaccino affumicato a pasta filata semicotta e dura, con la tipica forma a caciocavallo, prodotto con latte crudo vaccino. Una caratteristica particolare di questo prodotto è la frattura a scaglie del prodotto con stagionatura superiore ai 18 mesi. La crosta del Gran cacio di Morolo si presenta leggermente spessa e rugosa con superficie liscia e colore variabile dal giallo chiaro al marrone in relazione all'affumicatura. Internamente la pasta è di colore giallo chiaro o paglierino a seconda della durata della stagionatura; struttura liscia con presenza di qualche occhiatura e frattura a scaglie in modo nei formaggi stagionati oltre i 18 mesi. Il sapore è affumicato e leggermente salato e deciso tendente al piccante per stagionature oltre i 18 mesi.</p>
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Latte crudo bovino locale; pezzatura del formaggio; trattamento di affumicatura con faggio, pioppo o paglia.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Mastella di legno per la filatura, paglia, faggio e pioppo per l'affumicatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locali specializzati provvisti di camino per l'affumicatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Il formaggio è frutto della tradizione storica ciociara e soprattutto del comune di Morolo e zone limitrofe. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1933.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



prodotto finale con il giusto grado di umidità. La formatura è manuale volta a conferire alla pasta la classica forma ovale. Le forme sono poste, successivamente, in acqua tiepida, rifinite per formare la testina e legate con uno legaccio

	Messa in forma	Morolo (FR)						SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	----------------	-------------	--	--	--	--	--	----	--

Rassodamento

Per il rassodamento le forme sono poste in acqua fredda per far sì che il prodotto acquisisca la giusta consistenza. In genere la durata del rassodamento è di circa 2-3 h

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)

Salatura

La salatura avviene per immersione in salamoia per un periodo di tempo variabile in relazione al peso: 5-6 h per i formaggi di circa 1 kg, 10-12 h per i formaggi di 3 kg ed infine 36 h per quelli di 5 kg

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

Asciugatura

Prima di procedere all'affumicatura, il formaggio è lasciato asciugare a temperatura ambiente per eliminare la salamoia residua e successivamente in un asciugatoio a 10°C e U.R. = 60-65% per 3-7 giorni

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Uso di legno di pioppo e faggio per la fase di affumicatura.		Morolo (FR)	Legno di faggio, pioppo o paglia	Locale specializzato con camino			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Affumicatura

L'affumicatura con fumo freddo è ottenuta dalla combustione lenta e incompleta (senza fiamma) di trucioli di faggio in appositi affumicatori. In genere la durata di questa fase è di circa 1-1,5 h e la temperatura non supera mai i 30-35 °C. 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 h per eliminare la condensa che si è formata sulla superficie del prodotto durante l'affumicatura

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Affumicatura con fumo "freddo" è ottenuta dalla combustione lenta e incompleta (senza fiamma) di trucioli di faggio in appositi affumicatori.	Morolo (FR)					NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

La stagionatura avviene in celle a regime controllato ed è suddivisa in due fasi: inizialmente i formaggi restano in

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste	Deroghe richieste	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
---------------------------	-----------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------	--------------	-----	-----------

cella a 7-8 °C e U.R. = 65% per circa 1 mese e in seguito, dopo essere sistemati in cassette con la paglia di abete, sono lasciati a affinare a 12°C e 65% di U.R. per tempi diversi a seconda del prodotto finale che si vuole ottenere

		materiali.		locali.				
	Affinatura in cassette con la paglia di abete	Morolo (FR)	Assi di faggio				SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)