



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Pressato a mano**



Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Pressato a mano
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Trevignano Romano (RM), 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:	Formaggio ovino a pasta molle a latte crudo. Pezzatura tra 0,5 a 1 kg; forma di zucotto; colore giallo paglierino affumicato. Sapore dolce e retrogusto di latte fresco ad affumicato.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Tecnologia afferente ai testi di Columella. Utilizzo di caglio in pasta; lavorazione a latte crudo ed affumicatura con legno di melo.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame e legna per la combustione della caldaia.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Laboratori aziendale per tutte le lavorazioni; particolare riferimento alla camera di affumicatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Prodotto descritto nei testi del Columella (De re rustica) ed andato perduto. Recuperato recentemente da alcuni caseifici della provincia di Roma su iniziativa della CCIAA di Roma.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO

REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici



Regione Lazio



Forte pressatura manuale al fine di eliminare più siero residuo.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Tipo di pressatura	Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

In salamoia per 7 - 8 ore subito dopo la pressatura

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

Affumicatura

Con legno di melo per alcune ore

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Affumicatura	Roma; Anguillara Sabazia (RM)	Legno di melo per affumicatura	Locale storico per affumicatura			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

Non effettuata

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Roma, Anguillara Sabazia (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)