

Generalità	Marzolino - Marzolina	
Presentazione	<p>Marzolino - Marzolina Formaggio basato prevalentemente sul latte di capra, la cui tecnologia è molto eterogenea e si presenta come un "intelligente" prodotto della tradizione casearia locale che ha saputo sfruttare anche il latte di pecore, vacche e bufale presenti sul territorio e, spesso, negli stessi allevamenti aziendali. Questa ha saputo, infatti, valorizzare il latte di capra non sempre semplice da trasformare e un ambiente di produzione particolare come quello dei Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e della Valle di Comino nei quali è possibile trovare condizioni ideali per la fase di asciugatura di questo formaggio. A seconda delle zone della Regione Lazio viene prodotta con latte intero, crudo o pastorizzato, di sola capra, di sola pecora, di sola vacca, o con latte misto caprino-vaccino, pecorino-caprino, pecorino-vaccino, o bufalino-vaccino. Al consumo si presenta generalmente con forma cilindrica, piccola pezzatura (70÷250 g), sapore salato, fresco (da 1 a 4 giorni), o stagionato (fino anche a 1 anno) e può essere aromatizzato in un bagno d'olio con aromi (al momento della vendita), o conservato sott'olio aromatizzato (3÷6 mesi). Secondo la tradizione deve stagionare per qualche giorno su graticci di legno e quindi maturare qualche mese in barattoli di vetro. Alcuni stagionano il formaggio a secco, altri colmano i vasetti con olio di oliva. Il primo tende a manifestare note piccanti più evidenti, mentre quello coperto d'olio rimane più morbido e matura più lentamente. È un formaggio la cui produzione è "a rischio" di estinzione.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : territorio della Valle di Comino, nei comuni di Atina, Ausonia, Campoli Appennino, Picinisco, Sant'Apollinare, Settefrati, Villa Latina Provincia di Latina : territorio del comprensorio dei Monti Lepini, Ausoni ed Aurunci, nei comuni di Campodimele, Itri, Lenola, Monte San Biagio Provincia di Roma : territorio del comune di Carpineto Romano
	Tipologie	Marzolina di capra; Marzolina di pecora; Marzolina di vacca; Marzolina ovi-caprina; Marzolina capro-vaccina; Marzolina ovi-vaccina; Marzolina bufalo-vaccina
Allevamento	Tipo	<p>Vacche: stalla/allevamento, con prevalenza di capi a duplice attitudine come la Pezzata Rossa e con capi di razza Bruna.</p> <p>Capre: pascolo estensivo o semi-estensivo, di razze locali, con particolare riferimento alla Capra Grigia Ciociara, Capestrina e Capra Bianca dei Monti Ausoni ed Aurunci, o "monticellana" (quest'ultima tutelata dalla L.R. 15/00 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario").</p> <p>Pecore: allevamento/pascolo, di pecore meticce con incroci di Massese e Comisana su antichi ceppi merinizzati.</p>
	Alimentazione	<p>Capre e pecore: quasi esclusivamente su pascoli naturali e macchia mediterranea con rare integrazioni di cereali.</p> <p>Vacche e bufale: foraggi freschi e/o affienati del territorio</p>
Storia	<p>È un formaggio la cui produzione è "a rischio" di estinzione. Il formaggio "Marzolino" ha una presenza plurisecolare nella produzione e nei mercati locali, riscontrabile anche da documenti storici. "Marzolino" sta per "piccolo Marzo", poichè questo formaggio veniva prodotto tradizionalmente solo all'inizio della lattazione. Quando Caterina De' Medici, allora quattordicenne, divenne la consorte di re Enrico II, nel 1533, questo formaggio venne fornito alla corte di Francia per alleviare la sua nostalgia di casa. È censito nell'<i>Atlante dei Prodotti Tipici Italiani</i> redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991) e viene brevemente riportato da Salvadori del Prado (2001) nel trattato di <i>Tecnologia Casearia</i>. Nel primo caso è descritto come formaggio di latte di capra, raramente miscelato a latte bovino ed ovino, prodotto in provincia di Latina e Frosinone, coagulato con caglio di capretto a basse temperature; nel secondo caso come formaggio caprino a coagulazione rapida. In entrambi i casi gli autori scrivono che le forme vengono lavate con olio e aceto e stagionate in otri di vetro tappato. Nel processo di trasformazione gli elementi di tradizionalità fondamentali sono la stagionalità di produzione, l'utilizzo di latte crudo e la sua conservazione prima della lavorazione, le modalità di trattamento del caglio, della salatura, dell'asciugatura e della conservazione. Arturo Iorio (1919-2004), nel suo "Lessico Paesano" (Dialecto, storia, vita, tradizioni ed usanze del popolo di Villa S. Stefano, in Ciociaria) cita: "...Si mette il latte di capra a cagliare in un "cuòmmodu" di terracotta sufficiente per la bisogna, e quando il latte s'è sufficientemente rattenuto lo si versa nelle apposite "frascèlla" lasciandole scolare e prendere la classica forma delle "casotte". A questo punto le si potevano mangiare come caciote fresche, molto fini e saporite altrimenti le si continuava a farle sgocciolare e quando erano asciutte abbastanza le si mettevano in un recipiente di coccio, di legno, vetro o smaltato lasciandovele finché non cominciavano a "fjuriscja" cioè ad ammuffire. Quando erano ben fiorite, si lavavano bene per rimuovere la fioritura con acqua presa dalla cottura di maccheroni con l'aggiunta di aceto, oppure con l'olio e aceto rimasto dal condimento delle insalate e si mettevano ad "assucà", seccare, all'aria, e quando erano ben asciutte si riponevano nel recipiente di prima e lasciate nuovamente a prendere la muffa. Questi maneggiamenti si ripetevano varie volte, e quando le marzoline erano "arriuàte" cioè giustamente stagionate nel sapore e nell'aroma e ben secche, le si riponevano in un recipiente di coccio tenuto chiuso, e se tendevano nuovamente a "fjuriscja", all'occasione si ripetevano lavaggio ed essiccazione.</p>	

... Per anni me ne sono portate una quantità per uso di famiglia nei viaggi aerei agli USA, facendo **arricciare i nasi degli ispettori durante i controlli doganali** ...”

Descrizione		Marzolino - Marzolina
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche, Olio d'oliva
	Lattifera	Capra, Pecora, Vacca, Misto (capra-pecora), Misto (capra-vacca), Misto (pecora-vacca), Misto (bufalo-vacca)
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Pressoché cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 6÷8
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto ≥ 4 (variabili)
Peso	Kg	0,070÷0,250 kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco, o Avorio
	Spessore	Assente, o Buccia
	Consistenza	Da Morbida e Umida ad Asciutta e Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Avorio
	Struttura	Compatta, Abbastanza dura, Abbastanza friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Regolare
	Odore / Aroma	Intensità e Persistenza
Riconoscimenti		Lattico Cotto, Animale (ircino), Leggero Erbaceo (erba/fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Da Delicato a Intenso e Sapido (al crescere della stagionatura)
Sensazioni Trigeminali		Può diventare piccante (nelle forme più stagionate e/o prodotte con caglio di agnello o capretto)

Struttura (in bocca)	In progressiva evoluzione con la stagionatura: da Leggermente duro e Leggermente Adesivo a Duro, Mantecato, Abbastanza Friabile
Grasso (% s.s.)	Formaggio grasso Il Marzolino di capra stagionato si può classificare secondo la legislazione italiana come formaggio grasso a pasta dura (l'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Roma ha rilevato un contenuto medio del 37% di umidità e del 49% di grasso). La marzolina può essere destinata anche al consumo fresco, non salata, o subito dopo la salatura; in questo caso ha mediamente il 57% di acqua e si può definire come formaggio grasso a pasta molle (dati ISZ - Roma). Il coefficiente di maturazione (proteina solubile/proteina totale* 100) varia secondo il grado di stagionatura, raggiungendo il 35% in media per i formaggi maturi per oltre 3 mesi. Da rilevare è l'elevato contenuto medio di cloruro di sodio: 3,6 % nel prodotto tal quale e 5,9% riferito alla sostanza secca, che viene ritenuto essenziale per una buona conservazione. E' interessante notare che il marzolino di 7-10 giorni, praticamente a fine stagionatura, ha lo stesso contenuto medio di umidità (36 %) dei campioni stagionati per un periodo che oscilla da circa un mese ad oltre un anno.

Utilizzo		Marzolino - Marzolina
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, da gustare al naturale, o tagliato a pezzetti sottili nell'insalata di pomodoro, o tagliato molto fine sulla bruschetta con aglio. Viene anche usato come antipasto assieme ad olive, carciofini e sottaceti. Un'antica ricetta, adatta a stomaci forti, lo vuole condito con peperoncino
	In cucina	Se è molto stagionato, viene grattugiato sui primi piatti, ai quali conferisce un sapore prelibato e un gusto forte e genuino. A Villa S. Stefano, il Marzolino viene grattugiato, in particolare, su fettuccine e gnocchi di patate, conditi con sugo di capra
Abbinamenti	Vino	Per le sue spiccate proprietà organolettiche, il Marzolino si abbina bene con un "forte" vino rosso, in grado di sostenere le note piccanti e saporite di un formaggio stagionato. A breve stagionatura si accompagna con vino bianco, sia di produzione locale, sia quello normalmente in commercio
	Pane	

Produzione	Marzolino - Marzolina				
Periodo produzione	Marzolino di capra: febbraio-ottobre; Marzolino di pecora: ottobre-maggio (tipo tradizionale), tutto l'anno (tipo industriale); Marzolino di vacca: tutto l'anno; Marzolino ovi-caprino: ottobre-novembre e maggio-giugno; Marzolino bufalo-vaccino: tutto l'anno; Marzolino capri-vaccino: agosto-febbraio; Marzolino ovi-vaccino: ottobre-giugno.				
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche • Olio d'oliva	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	Lattifera, Territorio, n° Munte, Trattamenti fisici	a) MARZOLINO DI CAPRA (tipo 1): Latte caprino 100%. Animali allevati al pascolo naturale, boschivo, di macchia mediterranea. Territori di Ausonia (FR); Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Campoli Appennino (FR); Atina (FR), Maranola (LT). Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara, Capestrina e Capra bianca degli Aurunci ed Ausoni o "monticellana"). Il latte munto la mattina viene lavorato subito mentre quello della sera viene refrigerato a 4 °C, o in acqua corrente gelida. b) MARZOLINO DI CAPRA (tipo 2): Latte caprino 100%. Territori di Villa Latina (FR); Spigno Saturnia (LT); Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT). Alimentazione al pascolo di capre locali Grigie, Bianche e meticce, nella zona di Itri (LT), Spigno Saturnia (LT), Campodimele (LT). Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara, e Capra bianca degli Aurunci ed Ausoni o "monticellana"). Latte lavorato ad ogni mungitura c) MARZOLINO DI CAPRA (tipo 3): Latte caprino 100%, di capre Grigie, Saanen ed Alpine. Territori di Cassino (FR); Picinisco (FR); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Carpineto Romano (RM). Presenza di alcune popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara).			

		<p>Latte di due munte refrigerato a 4 °C, o in acqua corrente gelida (nel periodo da gennaio a marzo).</p> <p>d) MARZOLINO MISTO CAPRI-VACCINO (tipo 4): Latte caprino 60% e vaccino 40%. Territori di Cassino (FR). Latte di capre Saanen, Alpine e latte di bovini diversi. Latte di due munte refrigerato a 4 °C</p> <p>e) MARZOLINO MISTO OVI-CAPRINO (TIPO 5): latte di ovini Comisani e di capre Grigie. Latte caprino ed ovino a composizione mista a seconda della stagione. Alimentazione al pascolo. Territori di Itri (LT). Presenza di popolazioni di capre locali (Capra grigia ciociara). Latte lavorato ad ogni munta</p> <p>f) MARZOLINO OVINO (TIPO 6): latte di pecore meticce. Territori di Atina (FR); Monte San Biagio (LT). Animali alimentati al pascolo di alta quota. Il latte della mattina viene subito lavorato e quello serale refrigerato a 4 °C</p> <p>g) MARZOLINO OVINO (TIPO 7): Latte ovino 100%. Territori di Itri(LT). Animali alimentati al pascolo. Latte di pecore Comisane e meticce. Lavorazione del latte ad ogni munta</p> <p>h) MARZOLINO VACCINO (TIPO 8): Latte bovino 100 % di vacche Pezzate rosse. Territori di Spigno Saturnia (LT). Latte lavorato ad ogni munta</p> <p>i) MARZOLINO MISTO OVI-VACCINO (TIPO 9): Latte misto ovino-vaccino, di ovini Sardi e Comisani e di bovini Frisone e Brune. Territori di Spigno Saturnia (LT), Carpineto Romano (RM). Latte di due munte, refrigerato a 4 °C</p> <p>j) MARZOLINO MISTO BUFALO-VACCINO (TIPO 11): rapporto latte 50/50; latte di bovine Pezzate Rosse e di Bufala mediterranea. Territori di Itri(LT). Latte di 2 munte, refrigerato.</p> <p>k) MARZOLINO MISTO CAPRI-VACCINO (TIPO 12): Latte caprino e vaccino a composizione mista a seconda della stagione. Alimentazione al pascolo. Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara). Latte di capre Grigie e vacche meticce tenute al pascolo. Territori di Itri (LT). Latte della mattina lavorato subito, latte serale refrigerato.</p> <p>l) MARZOLINO MISTO CAPRI-VACCINO (TIPO 13): latte misto caprino-vaccino, di capre e vacche meticce. Animali alimentati al pascolo. Territori di Monte San Biagio (LT). Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara). Latte della mattina lavorato subito e quello della sera refrigerato in acqua corrente fresca.</p> <p>m) MARZOLINO MISTO OVI-CAPRINO (TIPO 14): latte misto ovino-caprino, a composizione diversa a seconda della stagione, di capre e pecore meticce. Alimentazione al pascolo. Territori di Monte San Biagio (LT). Presenza di popolazioni caprine autoctone (Capra grigia ciociara). Il latte della mattina viene lavorato subito, mentre il latte serale viene refrigerato.</p>
	Provenienza	Vedi sopra
	Munte	Vedi sopra
	Trattamenti Fisici	Intero Filtrazione "a telo"
	Trattamenti Termici	MARZOLINO (tipo 3): pastorizzazione a 72 °C per 30 secondi (Carpineto Romano) MARZOLINO (tipo 3 e 4): pastorizzazione in caldaia a 85 °C per 30 minuti (Cassino) MARZOLINO TIPO 10: pastorizzazione in caldaia a 65 °C per 20 minuti (Cassino)
	Aggiunte	Nessun utilizzo di fermenti, anche dove si effettua il trattamento termico; Zona di Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Ausonia (FR); Cassino (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR). Impiego di fermenti mesofili, innestati a 41 °C; Zona di Cassino (FR)
	Preparazione	Il latte delle varie munte viene eventualmente miscelato insieme agli innesti e portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura; Tempo di presa	27÷30 °C; tempo di 60 minuti; Zona di Villa Latina (LT); Spigno Saturnia (LT); MARZOLINI Tipo 2, 8 25÷26 °C (con il latte serale e semidose di caglio ovino); tempo di 60 minuti; Zona di Itri (LT); per MARZOLINI Tipo 2, 5, 7, 12 27÷30 °C (con il latte della mattina e dose piena di caglio ovino); tempo di 60 minuti; Zona di Itri (LT); per MARZOLINI Tipo 2, 5, 7, 12

		<p>25÷26 °C (nel periodo invernale), oppure 26÷27 °C (in primavera); tempo di 60 minuti; Zona di Itri (LT); per MARZOLINI Tipo 1</p> <p>30÷33 °C; tempo di 120 minuti; Zona di Ausonia (FR); per MARZOLINI Tipo 1</p> <p>45 °C; tempo di 40 minuti; Zona di Atina (FR); per MARZOLINI Tipo 6</p> <p>30÷32 °C; tempo di 120 minuti, Zona di Campoli Appennino (FR); per MARZOLINI Tipo: 1</p> <p>20÷25 °C (con il latte della sera e semi dose di caglio); tempo di 6 ore; Zona di Campodimele (LT); per MARZOLINI Tipo 2</p> <p>26÷28 °C (con il latte della mattina e dose piena di caglio di capretto); tempo di 2 ore; Zona di Campodimele (LT); per MARZOLINI Tipo 2</p> <p>25÷28 °C; tempo di 30 minuti circa; Zona di Atina (FR); Picinisco (FR); Castelforte (LT) in estate; San Cosma e Damiano (LT) in estate; Maranola(LT); per MARZOLINI Tipo 1, 2, 3</p> <p>30÷33 °C; tempo di 25÷30 minuti; Zona di Carpineto Romano (RM); per MARZOLINI Tipo 3 (prodotto pastorizzato)</p> <p>35÷38 °C; tempo di 120 minuti; Zona di Monte San Biagio (LT); per MARZOLINI Tipo 1, 13</p> <p>35÷38 °C; tempo di 30÷60 minuti; Zona di Picinisco (FR); Spigno Saturnia (LT), Cassino(FR); per MARZOLINI Tipo 1, 9, 10, 11</p> <p>25÷28 °C; tempo di 60÷180 minuti; Zona di Ausonia (FR); Monte San Biagio (LT); per MARZOLINI Tipo 1, 2, 14</p>
	Tipo di caglio	<p>Capretto, in pasta (anche aziendale); MARZOLINI Tipo 1, 2, 3, 13, 14; Zone di: Monte San Biagio (LT), Castelforte (LT); Campodimele (LT), Picinisco (FR); S. Cosma e Damiano (LT), Maranola (LT); Itri (LT).</p> <p>Agnello, in pasta (anche aziendale); MARZOLINI Tipo 1, 2, 5, 6, 7, 8, 12; Zone di: Atina (FR); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT)</p> <p>Vitello liquido; MARZOLINI Tipo 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12; Zone di: Ausonia (FR); Cassino (FR); Villa Latina (FR); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Carpineto Romano (RM); Campo Appennino (FR)</p>
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	<p>Una rottura leggera e/o lenta del coagulo: Zone di Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Campoli Appennino (FR); Ausonia (LT); S. Cosma e Damiano; Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT), Monte San Biagio (LT)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chicco di riso: Zone di Ausonia (FR); Atina (FR); Picinisco (FR); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Monte San Biagio (LT), Campodimele (LT); Castelforte (LT); Cassino (FR); S. Cosma e Damiano (LT), Maranola (LT); per le MARZOLINI Tipo: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 - Chicco di mais: Zone di Itri (LT); per MARZOLINI Tipo 1 - Nocciolina: Zone di Campoli Appennino, Carpineto Romano (RM); Cassino (FR); Monte San Biagio (LT); per MARZOLINI Tipo 1, 3, 10, 14 - Cece: Zone di Villa Latina (LT); Carpineto Romano (RM); per MARZOLINI Tipo 2, 3
	Azioni dopo la Rottura coagulo	<p>Miscelazione, dopo la rottura, delle cagliate serali e mattiniere; Zona di Itri (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Spigno Saturnia (LT)</p> <p>Sosta sotto siero per 10÷15 minuti per MARZOLINO Tipo 9; Zona di Ausonia (FR); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR); Monte San Biagio (LT); Itri (LT)</p> <p>Sosta sotto siero per 30 minuti per MARZOLINO Tipo 2 (nel periodo estivo); Zona di Monte San Biagio (LT)</p> <p>Nessuna sosta sotto siero per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 11; Zona di Atina (FR); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Cassino (FR); Carpineto Romano (RM) , Maranola (LT) (per Marzolino fresco ed aromatizzato)</p> <p>Sosta sotto siero per 10÷15 minuti per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 10, 13; Zona di Villa Latina (FR); Cassino (FR); Spigno Saturnia (LT); S. Cosma e Damiano (LT)</p>
	Cottura	Riscaldamento per 5 minuti a 37,5 °C; Zona di Carpineto Romano (RM) per Marzolino stagionato
	Formatura	Leggeri e progressivi riempimenti delle formine, senza pressature, per pezzature finali da 45 a 250 g; Zona di Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Ausonia (FR); Campoli Appennino (FR); S. Cosma e Damiano (LT); Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT); Monte San Biagio (LT), Maranola(LT)
Trattamenti forma	Pressatura	<p>Nessuna pressatura delle forme per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14; Zona di Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Ausonia (FR); Campoli Appennino (FR); S. Cosma e Damiano (LT); Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT); Monte San Biagio (LT), Maranola(LT)</p> <p>Pressatura sulle due facce per MARZOLINO Tipo 10; Zona di Cassino (FR)</p>
	Spurgo	Minore di 60 minuti, a temperatura ambiente; a volte, nel periodo estivo, lo spurgo viene effettuato in frigo per MARZOLINO Tipo 1, 2, 13; Zona di Atina (FR); Monte San Biagio (LT); Saturnia (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT)

		1÷24 ore a temperatura ambiente. Durata inferiore per il prodotto fresco e nel periodo estivo; Zona di Ausonia (FR); Villa Latina; Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR); Cassino (FR), Carpineto Romano (RM); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT), Maranola(LT)
	Salatura	<p>A secco, dopo lo spurgo, a temperatura ambiente per un periodo inferiore a 24 ore per MARZOLINI Tipo 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14; Zona di Campoli Appennino (FR); Ausonia (FR); Monte San Biagio (LT); Campodimele (LT); Castelforte, S. Cosma e Damiano (LT); Itri (per il prodotto aromatizzato)</p> <p>A secco, dopo lo spurgo, a temperatura ambiente per MARZOLINI Tipo 1, 2, 11; Zona di Itri (LT), Maranola (LT) con sale fino. Nessuna salatura nel caso di prodotto fresco.</p> <p>A secco, dopo lo spurgo, in cella frigo a 4 °C per MARZOLINI Tipi 9, 3; Zona di Spigno Saturnia (LT), Carpineto Romano (RM) per prodotto fresco e aromatizzato</p> <p>A secco, a temperatura ambiente, dopo lo spurgo, per un periodo maggiore di 24 ore; Zona di: Villa Latina (per 24÷48 ore), Spigno Saturnia (fino a 7 giorni), Itri (24÷48 ore), Cassino (fino a 4 giorni)</p> <p>A secco, dopo lo spurgo, in cella frigo a 8÷12 °C per MARZOLINO Tipo 3; per 2 giorni per MARZOLINO Tipo 1; Zona di Carpineto Romano (RM), Itri (LT)</p> <p>In salamoia a 18° Baumè, dopo lo spurgo, per MARZOLINI Tipi 1, 6; Zona di Atina (FR); Cassino (FR)</p>
	Lavaggi intra e post-salatura	<p>Lavaggio post-salatura, con immersione, per dissalatura, per MARZOLINI Tipo 3, 4; Zona di Cassino (FR)</p> <p>Lavaggi durante e dopo la salatura, con acqua corrente, per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 4, 14; Zona di Ausonia (FR); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT)</p>
	Asciugatura	<p>Per 10÷15 giorni, a temperatura ambiente, senza lavaggio intermedio, per MARZOLINO Tipo 2; Zona di Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT)</p> <p>Per 4÷7 giorni, in cella a 4÷7 °C, per MARZOLINI Tipo 1, 3, 4, 9; Zona di Carpineto Romano (RM) (per prodotto aromatizzato e stagionato); Itri (LT) (per prodotto aromatizzato), Spigno Saturnia (LT)</p> <p>Per 10÷15 giorni, a temperatura ambiente, con lavaggio intermedio dopo 2÷6 giorni, con acqua amilacea e/o acqua ed olio, solo per MARZOLINI Tipi 1, 14; Zona di Ausonia (FR); Monte San Biagio (LT) (per prodotto fresco, o stagionato)</p> <p>Entro 4 giorni (nel periodo estivo), a temperatura ambiente o in cella a 4 °C, per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13; Zona di Itri (LT) (per prodotto aromatizzato ad aspersione e stagionato); Monte San Biagio (LT); Ausonia (FR); Campoli Appennino (FR); Picinisco (FR) (per prodotto stagionato), Cassino (FR) (per prodotto stagionato), Spigno Saturnia (LT) (per prodotto stagionato); Campodimele (LT) (per prodotto stagionato)</p> <p>Per 4÷8 giorni (sempre nel periodo invernale), a temperatura ambiente, per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13; Zona di Itri (LT) (per marzolini aromatizzati ad aspersione e stagionati); Monte San Biagio (LT); Ausonia (FR); Campoli Appennino (FR); Picinisco (FR) (per prodotto stagionato), Cassino (FR) (per prodotto stagionato), Spigno Saturnia (LT) (per prodotto stagionato); Campodimele (LT) (per prodotto stagionato)</p> <p>Massimo per 1 giorno (tipologia fresca, a temperatura ambiente o in cella frigo, a 10÷12 °C, per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13; Zona di Cassino (FR); Picinisco (FR); Atina (FR); Itri (LT) (per il tipo non salato ed aromatizzato in bagno d'olio); Spigno Saturnia (LT); Carpineto Romano (RM)</p> <p>Per 4÷5 giorni, su reti, in ambiente ventilato e a temperatura di ambiente; Zona di Itri (LT)</p>
	Lavaggio post-asciugatura	<p>Con acqua corrente per le MARZOLINE TIPO: 1, 2, 10, 13, 14; Zona di Castelforte (LT); Monte San Biagio (LT); Campodimele (LT); Villa Latina (FR); S. Cosma e Damiano (LT); Ausonia (FR); Cassino (FR)</p> <p>Con acqua ed olio, per le MARZOLINE Tipi 1, 2, 14; Zona di Ausonia (FR); Campodimele (LT); Monte San Biagio (LT)</p> <p>Con immersione in acqua, per dissalatura; Zona di Cassino (FR); Spigno Saturnia (LT)</p>
Stagionatura	Tempo	<p>15÷365 giorni per marzolini semplici o aromatizzati per aspersione; Zona di Monte San Biagio (LT); Itri (LT) Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Ausonia (FR); Cassino (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)</p> <p>3÷6 mesi, sott'olio per marzolini semplici o aromatizzati, per MARZOLINI di Tipi 1, 2, 5, 7, 8, 12, 13, 14; Zona di Monte San Biagio (LT), Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT)</p> <p>≤ 5 giorni per marzolini freschi, non salati ed aromatizzati, asciutti o in bagno di olio, per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13; Zona di Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); Carpineto Romano (RM); Monte San Biagio (LT)</p>
	°C - UR%	Conservazione a temperatura ambiente per le tutte le tipologie di MARZOLINI non conservati in olio (normalmente commercializzati entro 2÷3 giorni); Zona di Picinisco

		<p>(FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Cassino (FR); Campoli Appennino (FR); Ausonia (LT); S. Cosma e Damiano; Castelforte (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Itri (LT), Monte San Biagio (LT), Maranola(LT)</p> <p>In cella a 4 °C per 1 giorno, per MARZOLINI Tipi 2, 3 (freschi); Zona di Itri (LT); Carpineto Romano (LT)</p> <p>In cella a 8÷12 °C per MARZOLINI Tipi 3, 9; Zona di Carpineto Romano (RM)</p> <p>Conservazione a 4÷5 °C per 4÷5 mesi per MARZOLINI Tipo 1; Zona di Itri (LT)</p>
	Modalità di Conservazione	<p>In bagno sott'olio, in recipiente aperto (marzoline fresche aromatizzate), per MARZOLINI Tipi 1, 2, 5, 7, 8, 11, 12, 13, 14; Zona di Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT)</p> <p>In vasi di vetro, con le forme immerse in olio di oliva o di semi, per MARZOLINI Tipi 1, 2, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14; Zona di Monte San Biagio (LT), Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Ausonia (FR); Villa Latina (FR); Campodimele (LT), Maranola(LT)</p> <p>Sottovuoto (per Marzolini freschi e stagionati) di Tipi 1, 3, 4, 9; Zona di Cassino (FR); Carpineto Romano (RM); Itri (LT)</p> <p>In contenitori di plastica asciutti, per MARZOLINI di Tipi 1, 2, 3, 4, 9; Zona di Cassino (FR); Villa Latina (LT); Spigno Saturnia (LT)</p> <p>In vasi di coccio asciutti, con chiusura a coltre di erbe naturali (timo serpillio, per conservazione), per MARZOLINI Tipo 2; Zona di S. Cosma e Damiano (LT)</p> <p>In vasi di vetro asciutto o vasi di coccio, chiusi con tappi ermetici (per prodotto stagionato secchi), per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14; Zona di Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Spigno Saturnia (LT); Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT); Ausonia (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)</p> <p>Conservazione sott'olio, in olio di semi di mais, a temperatura ambiente, per 4÷5 mesi; Zona di Itri (LT)</p>
	Trattamenti durante la conservazione	<p>Una o due immersioni in acqua per 10 minuti (per prodotto stagionato) per MARZOLINI Tipi 1, 2; Zona di Castelforte (LT); S. Cosma e Damiano (LT)</p> <p>Diversi lavaggi con acqua ed aceto (per prodotto stagionato) per MARZOLINI Tipi 2, 9, 3, 4; Zona di Cassino (FR); Spigno Saturnia (LT)</p> <p>Diversi lavaggi con acqua ed aspersione di acqua ed olio per MARZOLINI Tipi: 1, 2 (stagionati); Zona di Ausonia (FR); Villa Latina (FR); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT)</p> <p>Più rivoltamenti in vaso con poco olio che ricopre per aspersione le forme (prodotto stagionato); Zona di Cassino (FR)</p> <p>Diversi lavaggi con acqua amilacea per MARZOLINI Tipi 1, 2, (prodotto stagionato); Zona di Ausonia (FR); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT)</p>
Aromatizzazione del prodotto	<p>Inserimento degli aromi nella cagliata, prima della messa in forma (erbe aromatiche naturali con particolare riferimento a timo serpillio e peperoncino in tutta l'area di produzione, ed all'origano, alloro e rosmarino nel versante marino), per MARZOLINI Tipi 2, 3, 4, 8; Zona di Picinisco (FR); Carpineto Romano (RM); Itri (LT)</p> <p>Con aspersione sulle forme di "crema" costituita da formaggio stagionato, olio ed aromi naturali; Zona di Cassino (FR)</p> <p>Immersione in bagno di olio aromatizzato con timo serpillio (prodotto fresco) per MARZOLINI Tipi 1, 2, 9; Zona di Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT)</p> <p>Immersione in bagno di olio (prodotto fresco) aromatizzato con alloro, ginepro, pepe nero, pepe rosa e pepe verde, per MARZOLINO Tipo 2, Zona di Villa Latina (LT)</p> <p>Con aspersione degli aromi subito dopo la messa in forma, per MARZOLINI Tipi 2, 9, 10; Zona di S. Cosma e Damiano (LT); Spigno Saturnia (LT); Monte San Biagio (LT); Cassino (FR)</p> <p>Con diverse unzioni (prodotto stagionato o fresco) con salsa battuta in olio, aceto, origano, rosmarino, peperoncino, per MARZOLINO Tipo 2; Zona di Campodimele (LT)</p> <p>Immersione in bagno di olio (prodotto fresco) con alloro ed origano, per MARZOLINI Tipi 2, 5, 7, 8, 12; Zona di Itri (LT)</p> <p>Sott'olio con aromi naturali (prodotto stagionato); Zona di Monte San Biagio (LT); Itri (LT); Spigno Saturnia (LT); Campodimele (LT)</p>	
Trattamenti prima della commercializzazione	<p>Sottovuoto, per MARZOLINI Tipi 3, 4; Zona di Cassino (FR); Carpineto Romano (RM)</p> <p>Bagno in olio (prodotto fresco con aromi), per MARZOLINI Tipi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13; Zona di Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Spigno Saturnia (LT); Atina (FR); Villa Latina (FR); Picinisco (FR)</p> <p>Lavaggio finale con acqua delle forme stagionate, per MARZOLINI Tipi 1, 2; Zona di Castelforte (LT); Monte San Biagio (LT); Villa Latina (FR); S. Cosma e Damiano (LT)</p>	