

Generalità	Stagionato di bufala di Formello	
Presentazione	<p>Stagionato di bufala di Formello Formaggio PAT, grasso, <i>da tavola</i> o <i>da grattugia</i>, stagionato 6÷12 mesi, a pasta cruda, semidura; prodotto con latte bufalino intero, pastorizzato o, talvolta, crudo. Ha forma cilindrica con superficie che reca i segni delle fucelle usate per la formatura; facce piane e scalzo diritto, a volte deformati, entrambi di dimensioni variabili, con peso di circa 2 Kg. La crosta è sottile, semidura o dura, di colore ocra (<i>se pulita</i>), o nerastra (<i>se cappata</i> con cera alimentare); la pasta è compatta, di colore giallo paglierino, abbastanza solubile, leggermente granulosa e scagliabile, con presenza nello strato sotto la crosta di occhiatura irregolare di media dimensione e di possibili inclusioni di muffe. Rispetto al latte di vacca, il latte di bufala ha un maggiore tenore di grassi e una più alta concentrazione di proteine che nel formaggio determinano un profilo organolettico più complesso e caratterizzante. Il sapore di questo prodotto è abbastanza armonico, con il dolce in evidenza per l'elevato tenore di grasso del latte; l'odore e l'aroma possono variare con la stagione e l'alimentazione delle bufale, ma è costante la presenza delle note muschiate che ricordano il fungo, tipiche del latte di origine. A seconda della stagionatura più o meno lunga, si degusta in purezza, <i>da taglio</i> o <i>scagliato</i>, condito con olio extra vergine d'oliva o come ingrediente di insalate di verdure fresche. Si abbina preferibilmente a vini rossi, con buona struttura, maturi, morbidi; odore/aroma intenso, con sentori fruttati, note speziate o fenoliche associabili al legno, armonici e con buona persistenza (es. vini delle <i>Roma DOC, Lazio IGT</i>)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Province-Zona	Provincia di Roma : territorio del comune di Formello
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento. Bufale di razza <i>Mediterranea Italiana</i> , allevate nel territorio regionale
	Alimentazione	Foraggi freschi o affienati, integrati da cereali e granaglie
Storia	<p>In questo formaggio stagionato di bufala c'è tutta la storia e la tradizione casearia della famiglia Esposito e di nonno Peppe, di origine campana, casaro da generazioni, che negli anni '50 ha deciso di trasferirsi a Formello, nella provincia romana, per proporsi al mercato di Roma con i formaggi storici della sua famiglia, realizzati utilizzando solo latte di bufala proveniente da selezionati allevamenti bufalini del centro e del nord Italia.</p> <p>È da queste solide radici, geografiche e familiari, che nasce la sfida - raccolta dai familiari di nonno Peppe - per diffondere la secolare tradizione di trasformare il latte di bufala (diffusamente allevate soprattutto nel sud del Lazio e nella Campania) anche in zone non tradizionalmente vocate all'allevamento di bufale.</p> <p>L'elemento caratterizzante e curioso di questo formaggio stagionato è che non si tratta del classico prodotto di bufala <i>a pasta filata</i> (tipo provola o scamorza, come tradizionalmente viene lavorato il latte di bufala) ma che, per la tecnica casearia utilizzata, è simile a una caciotta o a un formaggio pecorino, tanto che gli abituali clienti locali, lo chiamano anche "<i>pecorino di bufala</i>".</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "22-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio"</p>	

Descrizione	Stagionato di bufala di Formello	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Bufala
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato, Crudo (talvolta)
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semi-stagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (a volte leggermente deformato)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto n.d.
Peso	Kg	~ 2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Trattata
	Aspetto	Rugosa (per i segni lasciati dal canestro durante la formatura)
	Colore	Ocra (se <i>pulita</i>), Nerastra (se <i>cappata</i> con cera alimentare), NON EDIBILE
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza dura (a seconda della stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza dura, Leggermente granulosa Possibile inclusione di muffe soprattutto nello strato sotto la crosta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Media Irregolare Irregolare Più frequente nello strato sotto la crosta
	Intensità e Persistenza	Medie
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erba fresca o fieno (leggero e variabile con la stagione e l'alimentazione delle bufale), Note muschiate (leggere, che ricordano il fungo, tipiche del latte di origine), Animale (leggero, brodo di carne)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Dolce in evidenza (per l'elevato tenore di grasso del latte bufalino)
Sensazioni Trigeminale		n.d.
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro, Leggermente granulosa, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Stagionato di bufala di Formello
Utilizzo	In tavola	A seconda della stagionatura più o meno lunga, si degusta <i>da taglio</i> , o <i>scagliato</i> , condito con olio extra vergine d'oliva e pepe macinato, oppure come ingrediente di insalate di verdure fresche
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina preferibilmente a vini rossi, con buona struttura, maturi, morbidi; odore/aroma intenso, con sentori fruttati, note speziate o fenoliche associabili al legno, armonici e con buona persistenza (es. vini delle <i>Roma DOC</i> , <i>Lazio IGT</i>)

Produzione		Stagionato di bufala di Formello			
Periodo produzione		n.d.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100

	Provenienza	Allevamento
	Munte	1 al giorno (mattutina)
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Refrigerato a 2÷4 °C (fino a max 2 giorni) Pastorizzato a 72 °C per 10÷15 sec prima della lavorazione Crudo (in alcuni casi)
	Aggiunte	Latto-innesto di produzione aziendale Derivato dal latte di bufala che, secondo l'esperienza del casaro, viene lasciato acidificare per 4÷5 giorni, oppure fino al raggiungimento dell'acidità stabilita
	Preparazione	Il latte, dopo la pastorizzazione e l'aggiunta del latte-innesto e del caglio, viene scaldato in caldaia finché raggiunge la temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura	38 °C (mantenendo la massa in agitazione)
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Bovino liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Avvenuta la coagulazione, per consentire la corretta espulsione del siero, la cagliata viene "rotta" 4 volte, ognuna seguita da un riposo di 10 minuti nel siero caldo: <ul style="list-style-type: none"> • 1ª rottura: taglio del coagulo in 4 parti • 2ª rottura: taglio del coagulo in 8 parti • 3ª rottura: taglio del coagulo "a cubetti" • 4ª rottura: più energica, utilizzando uno spino rompi-cagliata, fino alla dimensioni di un <i>chicco di mais</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	Nessuna
Formatura e Trattamenti forma	<p>Completata la rottura, la cagliata viene distribuita in fuscelle di plastica alimentare di capacità di circa 2,5 Kg e pressata "a mano"</p> <p>Le fuscelle vengono stoccate in cella frigo per 4÷5 giorni per consentire il consolidamento delle forme e lo spurgo del siero</p> <p>Completata la formatura, le forme vengono tolte dalle fuscelle per essere salate</p> <p>Per dare loro la giusta sapidità e per completarne lo spurgo, la salatura viene effettuata manualmente, "a secco" con <i>sale fino</i>, mantenuto per circa 24 ore o in base al peso,</p> <p>Pulite da eventuali residui di sale, le forme vengono conservate in cella frigo a 4 °C fino al raggiungimento dell'acidità stabilita (pH 5,2 ÷ 5,5) e, successivamente, avviate alla stagionatura</p>	
Stagionatura	Tempo	6 ÷ 12 mesi
	°C - UR%	In locali con temperatura e umidità adatti (n.d.) con le forme disposte su assi di acciaio o di legno
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono regolarmente rivoltate ed eventualmente pulite con una spazzola per asportare le colonie di muffe che possono svilupparsi sulla crosta Per favorire la conservazione delle forme destinate a una stagionatura prolungata, la superficie può essere trattata con una "cappatura" di cera alimentare di colore nerastro
NOTE	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO: Silos in acciaio inox, lattodotto, polivalenti in acciaio inox per la lavorazione del formaggio; spino rompi-cagliata in acciaio o legno; banco di spurgo; fuscelle di plastica alimentare, tavole di acciaio o di legno per la stagionatura	
	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA: Caseificio aziendale, celle di stagionatura	