

| Generalità    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Caciotta cepranese                                                                       |                   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Presentazione | <p><b>Caciotta cepranese</b><br/>Formaggio PAT (Regione Lazio), a pasta semicotta, grasso, prodotto con latte vaccino, intero, termizzato, proveniente da vacche di razza Frisona e Bruna, allevate allo stato semibrado con accesso al pascolo. Viene prodotto nelle tipologie <b>Caciotta e Caciottone</b> con caratteristiche diverse. <b>Caciotta</b>: formaggio fresco, a pasta molle, maturato da 15 a 30 gg; <b>forma</b>: cilindrica con facce piane di diametro 8÷12 cm, scalzo diritto di 10 cm, peso di circa 1,5 kg; <b>crosta</b>: sottile, bianca, leggermente rugosa per i segni delle fiscelle, pulita, morbida, leggermente elastica; <b>pasta</b>: bianca, molle, poco elastica, con piccole occhiature; <b>sapore</b>: armonico, tendente al dolce; <b>odore/aroma</b>: da delicato a intenso secondo la stagionatura, con riconoscimenti di latte fresco e pascolo; <b>struttura</b>: morbida, umida, granulosa, poco solubile; <b>utilizzo</b>: classico formaggio <i>da tavola</i>, semplice e gradevole, per leggeri spuntini, o accompagnato da insalate di verdure fresche e/o frutta fresca. Si abbina a vini bianchi giovani, fermi o frizzanti, secchi, freschi, di bassa gradazione alcolica. <b>Caciottone</b>: formaggio stagionato, a pasta semi-dura/dura, stagionatura minima di 6 mesi; <b>forma</b>: cilindrica con facce piane di diametro 30 cm, scalzo diritto di 15 cm, peso di 8 kg; <b>crosta</b>: abbastanza spessa, giallastra, leggermente rugosa per i segni delle fiscelle, pulita, abbastanza dura, poco elastica; <b>pasta</b>: giallo paglierino, semidura/dura secondo stagionatura, poco elastica, con piccole occhiature; <b>sapore</b>: abbastanza armonico, piccante; <b>odore/aroma</b>: intenso, con riconoscimenti di lattico cotto e vegetale; <b>struttura</b>: abbastanza compatta, abbastanza solubile; <b>utilizzo</b>: formaggio <i>da tavola</i>, per taglieri di degustazione, o accompagnato da insalate di verdure fresche o cotte, frutta matura o conservata. Si abbina a vini rosati o rossi, maturi, fermi, morbidi, di media gradazione alcolica.</p> <p>Contenuti e immagini: fonte ARSIAL &amp; altri</p> |                                                                                          |                   |
|               | <p><b>Riconoscimenti</b><br/>PAT Regione Lazio</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                          |                   |
| Produzione    | <b>Nazione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Italia                                                                                   |                   |
|               | <b>Regione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Lazio                                                                                    |                   |
|               | <b>Province-Zona</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Provincia di <b>Frosinone</b> : territorio del comune di <b>Ceprano</b>                  |                   |
|               | <b>Tipologie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Caciotta</b>                                                                          | <b>Caciottone</b> |
| Allevamento   | <b>Tipo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Semibrado, Pascolo<br>Vacche di razza <i>Frisona e Bruna</i>                             |                   |
|               | <b>Alimentazione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Foraggi del territorio freschi o affienati, essenze spontanee dei pascoli del territorio |                   |
| Storia        | <p>Ceprano, nel Lazio, è profondamente legata alla tradizione contadina attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• feste storiche: <i>Fiera di Sant'Antonio Abate</i> con benedizione animali, mercati di bestiame e di prodotti locali;</li><li>• eventi che celebrano il passato agricolo: <i>Palio delle Corti</i> (rievocazione medievale) e <i>Festa dell'Agricoltura</i>.</li></ul> <p>Il suo territorio è caratterizzato dalla presenza di aziende agricole tradizionali e caseifici che valorizzano la filiera corta, mantenendo vivi i legami con il passato agricolo e le risorse naturali (i fiumi <i>Liri</i> e <i>Sacco</i>), testimoniando un'economia rurale storica e tuttora viva, legata a prodotti tipici come le "mosciarelle" (castagne essiccate - <i>Mosciarella di Capranica Prenestina</i> - PAT del Lazio) e a riti religiosi legati al mondo agricolo. Ancora oggi, grazie alla presenza nelle campagne di Ceprano dell'allevamento (soprattutto di mucche) e dei caseifici, è possibile gustare la famosa <i>Caciotta di Ceprano</i> (piccola) o il <i>Caciottone</i> (grande), ricca di sapori di latte fresco e di pascolo.</p> <p>In passato, ogni famiglia contadina aveva le sue mucche con il cui latte ottenevano le caciotte fresche, o stagionate in cantina, da consumare in casa o da vendere ai clienti.</p> <p>Grazie alla pasta sapida nella parte esterna (per la salatura "a secco") e dolce nella parte interna, la Caciotta veniva tradizionalmente mangiata anche dopo una leggera frittura in padella con olio extravergine d'oliva.</p> <p>É stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "26-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio"</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                          |                   |

| Descrizione     |                      | Caciotta cepranese |                |
|-----------------|----------------------|--------------------|----------------|
| Classificazione | Categoria            | PAT                |                |
|                 | Prodotto             | Formaggio          |                |
|                 | Materia prima        | Latte, Sale        |                |
|                 | Lattifera            | Vacca              |                |
|                 | Trattamento latte    | Intero, Termizzato |                |
|                 | Temperatura Cagliata | Semicotto          |                |
|                 | Umidità pasta        | Molle              | Semiduro, Duro |

|                                 |                                                           |                                                                                                                 |                                                                                                 |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | <b>Tecnologia</b>                                         | n.a.                                                                                                            |                                                                                                 |
|                                 | <b>Stagionatura</b>                                       | Fresco                                                                                                          | Stagionato                                                                                      |
|                                 | <b>Conten. Grasso</b>                                     | Grasso                                                                                                          |                                                                                                 |
| <b>Geometria forma</b>          | <b>Aspetto</b>                                            | Cilindrico                                                                                                      |                                                                                                 |
|                                 | <b>Facce</b>                                              | Piane                                                                                                           | Piane                                                                                           |
|                                 | <b>Dimensioni (cm)</b>                                    | ø 8÷12 cm                                                                                                       | ø 30 cm                                                                                         |
|                                 | <b>Scalzo</b>                                             | Diritto                                                                                                         | Diritto                                                                                         |
|                                 | <b>Dimensioni (cm)</b>                                    | 10 cm                                                                                                           | 15 cm                                                                                           |
| <b>Peso</b>                     | <b>kg</b>                                                 | 1,5 kg (circa)                                                                                                  | 8 kg                                                                                            |
| <b>Aspetto esterno (Crosta)</b> | <b>Tipo</b>                                               | Pulita                                                                                                          |                                                                                                 |
|                                 | <b>Aspetto</b>                                            | Leggermente rugosa per i segni delle fiscelle                                                                   |                                                                                                 |
|                                 | <b>Colore</b>                                             | Bianco                                                                                                          | Giallastra                                                                                      |
|                                 | <b>Spessore</b>                                           | Sottile                                                                                                         | Abbastanza spessa                                                                               |
|                                 | <b>Consistenza</b>                                        | Morbida, Leggermente elastica                                                                                   | Abbastanza dura, Poco elastica                                                                  |
| <b>Aspetto interno (Pasta)</b>  | <b>Colore</b>                                             | Bianco                                                                                                          | Giallo paglierino                                                                               |
|                                 | <b>Struttura</b>                                          | Morbida, Granulosa                                                                                              | Piuttosto dura, Untuosa                                                                         |
|                                 | <b>Occhiatura</b>                                         | Leggera                                                                                                         | Leggera                                                                                         |
|                                 | <b>Forma</b><br><b>Dimensione</b><br><b>Distribuzione</b> | n.d.<br>Fine<br>n.d.                                                                                            | n.d.<br>Fine<br>n.d.                                                                            |
| <b>Odore / Aroma</b>            | <b>Intensità e Persistenza</b>                            | Medio-basse                                                                                                     | Medio-alte                                                                                      |
|                                 | <b>Riconoscimenti</b>                                     | Lattico fresco (latte fresco, burro fresco);<br>Lattico acido (siero acido);<br>Vegetale (erba, pascolo, fieno) | Lattico cotto (latte bollito, burro fuso);<br>Vegetale (erba, pascolo, fieno);<br>Verdura lessa |
| <b>Sapore</b>                   | <b>Dolce, Salato</b><br><b>Acido, Amaro</b>               | Armonico, Tendenza dolce                                                                                        | Abbastanza armonico                                                                             |
| <b>Sensazioni Trigeminali</b>   |                                                           | n.a.                                                                                                            | Piccante                                                                                        |
| <b>Struttura (in bocca)</b>     |                                                           | Morbida, Umida, Granulosa, Poco solubile                                                                        | Semidura/dura (secondo stagionatura),<br>Compatta, Poco elastica, Abbastanza solubile           |
| <b>Grasso (% s.s.)</b>          |                                                           | n.d. – Formaggio grasso                                                                                         |                                                                                                 |

| <b>Utilizzo</b>    |                  | <b>Caciotta cepranese</b>                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Utilizzo</b>    | <b>In tavola</b> | Formaggio <i>da tavola</i> , semplice e gradevole, per leggeri spuntini, o accompagnato da insalate di verdure fresche, confetture di verdura, frutta fresca | Formaggio <i>da tavola</i> , per taglieri di degustazione, o accompagnato da insalate di verdure fresche o cotte, frutta matura o conservata, confetture di verdura o di frutta |
|                    | <b>In cucina</b> | Tradizionalmente, fette di Caciotta venivano consumate dopo una leggera frittura in padella con olio extravergine d'oliva                                    | n.d.                                                                                                                                                                            |
| <b>Abbinamenti</b> | <b>Vino</b>      | Vini bianchi giovani, fermi o frizzanti, secchi, freschi, di bassa gradazione alcolica (es. <i>Frusinate IGP bianco, Bianco</i>                              | Vini rosati o rossi, maturi, fermi, morbidi, di media gradazione alcolica (es. <i>Frusinate IGP Rosato/Rosso, Atina DOP</i>                                                     |

|  |  |                                   |                                                                          |
|--|--|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  |  | IGP Passerina del Frusinate, ...) | rosso, Atina rosso riserva, Atina Cabernet, Atina Cabernet riserva, ...) |
|--|--|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|

| Produzione                          |                                                    | Caciotta cepranese                                                                                     |        |                                                                               |        |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Periodo produzione                  |                                                    | Tutto l'anno                                                                                           |        |                                                                               |        |
| Materia prima:<br>• Latte<br>• Sale | Lattifere                                          | Vacca                                                                                                  | Pecora | Capra                                                                         | Bufala |
|                                     | % q.tà                                             | 100                                                                                                    | n.a.   | n.a.                                                                          | n.a.   |
|                                     | Provenienza                                        | Allevamento                                                                                            |        |                                                                               |        |
|                                     |                                                    | Caciotta                                                                                               |        | Caciottone                                                                    |        |
|                                     | Munte                                              | 2 volte al giorno: mattina e sera; Conservato a 12°C per 4 ore                                         |        |                                                                               |        |
|                                     | Trattamenti Fisici                                 | Intero<br>Filtrazione sia in sala di mungitura che presso il caseificio                                |        |                                                                               |        |
|                                     | Trattamenti Termici                                | Termizzazione a 60 °C per circa 5 minuti                                                               |        |                                                                               |        |
|                                     | Aggiunte                                           | n.a.                                                                                                   |        |                                                                               |        |
|                                     | Preparazione                                       | Al latte, riscaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio                        |        |                                                                               |        |
| Coagulazione                        | Temperatura,<br>Tempo di presa,<br>Tipo di caglio, | 37°C<br>40 minuti<br>caglio di vitello liquido                                                         |        |                                                                               |        |
| Rottura coagulo                     | Dimensione                                         | n.a.                                                                                                   |        |                                                                               |        |
| Cottura                             | °C – Tempo - Azione                                | 40 °C ( <b>semicottura</b> ) per 10 minuti                                                             |        |                                                                               |        |
| Formatura e<br>Trattamenti forma    | Formatura                                          | Riversamento della cagliata direttamente nelle fiscelle                                                |        |                                                                               |        |
|                                     | Pressatura                                         | Manuale (per spurgare il siero)                                                                        |        |                                                                               |        |
|                                     | Stufatura                                          | 40°C per circa 3 ore                                                                                   |        |                                                                               |        |
|                                     | Salatura                                           | “a secco” con sale grosso su tutte le superfici, o in salamoia per 8 ore, seguita da breve asciugatura |        |                                                                               |        |
| Stagionatura                        | Tempo<br>°C - UR%                                  | 15÷30 giorni,<br>in cella a 12°C con 70% di U.R,<br>in locali del caseificio                           |        | Almeno 5 mesi,<br>in cella a 12°C con 70% di U.R,<br>in locali del caseificio |        |
|                                     | Cura forma                                         | n.d.                                                                                                   |        |                                                                               |        |