

Generalità	Cacio di Genazzano	
Presentazione	<p>Cacio di Genazzano Il cacio o pecorino di Genazzano, a detta dei pastori locali, ha avuto origine circa 100 anni fa e veniva utilizzato come oggetto di scambio per pagare l'affitto di terreni agricoli. Viene definito "formaggio secco", per il tipo di pasta che presenta struttura molto simile a pecorini più stagionati, una struttura ben definita che permette di avere la famosa scagliatura della pasta. Oggi viene ancora prodotto da pochi pastori che riescono a tenere in vita questo formaggio molto particolare e gustoso del Lazio. E' un formaggio semicotto, ottenuto con latte di pecora intero e crudo, che viene stagionato in "<i>madia</i>" o "<i>arconcino</i>" di legno (cassone) per 3 mesi se si vuole utilizzare il formaggio come formaggio da tavola, altrimenti per 5÷6 mesi per quello più compatto e da grattugia. Ha forma cilindrica a facce piane, con peso da 1,5 a 4÷5 kg. La crosta è di color paglierino più o meno intensa, molto sottile e definita. La pasta è tendente al biancastro o comunque al paglierino leggero e può presentare delle piccole occhiature. Il sapore è molto intenso con una salinità medio-alta. Il periodo di produzione è da settembre/ottobre a maggio. Ottimo in purezza (da taglio), ideale per accompagnare fave fresche o pere, il cacio di Genazzano è anche perfetto per insaporire molti piatti storici della tradizione gastronomica laziale (grattugiato sui tonnarelli cacio e pepe, sul sugo all'amatriciana, sulla trippa alla romana, ...). A stagionatura breve predilige vini bianchi di buon corpo e aromatici (es. Frascati); a stagionatura prolungata invece sono più indicati vini rossi di corpo, caldi, anche invecchiati (es. Cesanese di Affile)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Province-Zona	Provincia di Roma Capitale : intero territorio provinciale, particolarmente nel comune di Genazzano.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo. Pecore di razza Comisana, Sarda, Massese e relativi incroci
	Alimentazione	Foraggi integrati da granaglie aziendali
Storia	<p>La produzione del pecorino di Genazzano, chiamato localmente "cacio" risale a molti anni fa. Dai contratti privati di affitto di alcuni terreni di Genazzano si evince che il "il formaggio secco" (cacio di Genazzano) rientrava in un elenco di prodotti agroalimentari (abbacchi, grano etc.), ceduti come corrispettivo al proprietario del terreno. I racconti dei pastori locali, che ancora oggi producono questo formaggio, fanno risalire l'origine del formaggio a più di 100 anni fa.</p> <p>Nel corso della lavorazione è previsto l'uso di caldaia in rame, fuscelle in legno per la formatura, assi di legno per l'asciugatura e cassoni di legno ("<i>Madia</i>" o "<i>Arconcino</i>") per la stagionatura del formaggio. Da mettere in evidenza due elementi distintivi per il cacio di Genazzano: la pratica della "<i>schiumatura</i>" superficiale e lo spurgo effettuato con l'ausilio di una "<i>cannuccia di legno</i>", soprattutto nel periodo estivo, per favorire un maggiore spurgo del siero. L'uso di questi passaggi tecnologici sono peculiari del cacio di Genazzano in quanto, al momento, non sono mai stati riscontrati in altri formaggi prodotti nel territorio laziale.</p>	

Descrizione	Cacio di Genazzano	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico

	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	Ø n.d.
	Scalzo	Leggermente convesso
	Dimensioni (cm)	n.d.
Peso	Kg	1,5 ÷ 5,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza dura, Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Biancastro o Paglierino chiaro Unghia evidente al procedere della stagionatura
	Struttura	Compatta, Abbastanza dura, Scagliabile (specialmente se a lunga stagionatura)
	Occhiatura	Diffusa
	Forma Dimensione Distribuzione	Tondeggiante Piccola Abbastanza regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Molto intense
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo, Animale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco armonico, Salato (medio-alto)
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Duro, Abbastanza friabile, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Cacio di Genazzano
Utilizzo	In tavola	Ottimo in purezza (da taglio), ideale per accompagnare fave fresche o pere
	In cucina	Molto utilizzato per insaporire i piatti storici della tradizione gastronomica laziale (grattugiato sui tonnarelli cacio e pepe, sul sugo all'amatriciana, oppure sulla trippa alla romana)
Abbinamenti	Vino	A stagionatura breve predilige vini bianchi di buon corpo e aromatici (es. Frascati); a stagionatura prolungata invece sono più indicati vini rossi di corpo, caldi, anche invecchiati (es. Cesanese di Affile)
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Fave fresche, Pere mature,
	Pane	

Produzione		Cacio di Genazzano
Periodo produzione		Settembre/ottobre ÷ Maggio

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: • Latte • Sale	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo.			
	Aggiunte				
	Preparazione	Il latte crudo filtrato con un telo viene messo a scaldare in caldaia finché raggiunge la temperatura di coagulazione			
Coagulazione	Temperatura	37÷39 °C Mantenendo la massa in agitazione si aggiunge il caglio			
	Tempo	20 minuti			
	Tipo di caglio	Capretto o Agnello in pasta (5 g di caglio in pasta ogni 10 litri di latte, sciolto in 5 parti di acqua a 30÷32 gradi) Per tradizione, il caglio dovrebbe essere aziendale e ricavato dallo stomaco degli abbacchi macellati, ma può anche essere "commerciale"			
Rottura coagulo	Dimensione	<i>"Lenticchia"</i> , o <i>"Acino d'uva molto piccolo"</i> Una sola rottura seguita da una sosta sotto siero di 10 minuti Mantenendo sempre la massa in agitazione si alza il fuoco per portarsi alla temperatura di cottura			
Cottura	°C – Tempo - Azione	41÷43 C (semicottura) Fino al raggiungimento della temperatura			
Formatura e Trattamenti forma	<p>A cottura ultimata, si travasa la cagliata nelle fuscelle e, aiutandosi con le mani, si riempiono bene tutti gli spazi esercitando anche una lievissima pressione manuale per consentire la chiusura omogenea delle forme</p> <p>Le forme, sempre all'interno delle fuscelle, vengono mantenute a temperatura ambiente (18÷24 °C)</p> <p>Durante le prime due ore, si effettua un rivoltamento ogni 15 minuti e, nei primi due rivoltamenti, con l'utilizzo della cannuccia in legno, si esegue la <i>schiumatura</i>: si forano leggermente (1 centimetro di profondità) i piatti della forma facendo molti fori, prima su un piatto e poi sull'altro (in mancanza di una cannuccia, si può usare uno spiedo in legno) per favorire la fuoruscita del siero che viene tolto ("schiumato") dalla superficie con un cucchiaino da cucina</p> <p>Trascorse le prime due ore, si fa un rivoltamento ogni 30 minuti per le successive due ore</p> <p>Successivamente i rivoltamenti si fanno meno frequenti (anche ogni 2 ore) lasciando il formaggio sempre a temperatura ambiente, per altre 16÷18 ore</p> <p>A questo punto le forme vengono tolte dalle fuscelle per essere salate "a secco" con una quantità di sale pari al 3,5% del peso della forma, quantità che verrà utilizzata in due tempi</p> <p>In un primo tempo con la prima metà del sale si cospargono sia i piatti che lo scalzo del formaggio che viene messo in cella a 10÷12 °C per 24 ore</p> <p>Dopo le 24 ore, le forme vengono salate di nuovo allo stesso modo, con la seconda metà del sale, e rimesse sempre in cella a 10÷12 °C per altre 24 ore</p> <p>Terminata la salatura le forme di cacio vengono pulite da eventuali residui di sale e avviate alla stagionatura su assi di legno</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	Raggiunto il primo mese di stagionatura, le forme vengono pulite da eventuali muffe e cosparse con olio di oliva, mantenendole sulle assi per circa 7 giorni Le forme vengono quindi trasferite all'interno di un cassone di legno, o di un mobiletto, per completare la stagionatura: <ul style="list-style-type: none"> • ~ 3 mesi per il prodotto "da tavola" • ~ 5÷6 mesi per quello da grattugia 			
	°C - UR%	Ambienti o celle a 12÷14 °C e umidità dell'80%			
	Cura forma	Durante la permanenza all'interno del cassone, le forme vengono rivoltate ogni 48 ore e, ogni 30 giorni, pulite con acqua o raschiate superficialmente con un coltello e cosparse ancora con olio di oliva.			