

Generalità		Cacio fiore
Presentazione	<p>Cacio fiore È considerato l'antenato del Pecorino Romano. Nel 50 d.C. Lucio Giunio Moderato Columella, scrittore latino, nel <i>De Re Rustica</i> scriveva: "Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche apprendere con il fiore del cardo silvestre o coi semi di cartamo o col latte di fico ...". Partendo da queste indicazioni, alcuni caseifici della provincia di Roma hanno iniziato a elaborare questo particolare formaggio, prodotto da latte ovino intero e crudo, con caglio vegetale, ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico (<i>Cynara cardunculus</i> o <i>Cynara scolimus</i>) raccolti nel periodo estivo. Il Cacio fiore è a "pasta cruda", ha la caratteristica forma di una mattonella con lati di 10÷15 cm e scalzo convesso di circa 5 cm, il peso che va da 0,4 a 1 kg, la crosta grinzosa e giallognola, la pasta morbida e cremosa con leggere occhiature, il profumo deciso con sentori di carciofo e verdure di campo, il sapore intenso, non salato e lievemente amaro e stagionatura di 30÷60 giorni su assi di legno. Per le sue caratteristiche gusto-olfattive ha un uso quasi esclusivo "da tavola", eventualmente abbinato a insalate di verdura fresche, o a frutta matura e succosa. Vini adatti potrebbero essere un Pecorino bianco, con finale molto lungo sia al gustativo che in via retronasale, con rimandi agrumati e di salvia fresca, oppure un Cerveteri Rosso (blend di Montepulciano, Sangiovese, Cesanese, Canaiolo e Carignano) con i suoi effluvi iodati e vegetali di macchia mediterranea e con il sorso caldo, morbido ed equilibrato. Il Caciofiore della campagna romana, realizzato con coagulante di cardo, è un Presidio Slow Food, che intende portare avanti un progetto di recupero di questo formaggio sostenendo i produttori che utilizzano il "fiore" di cardo appositamente coltivato. È un prodotto idoneo per i vegetariani.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Province-Zona	Provincia di Roma Capitale : terreni agricoli dell'intero territorio provinciale
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo. Pecore prevalentemente di razza Comisana e Sarda e relativi incroci; in minima parte di razza Massese e Sopravissana
	Alimentazione	Foraggi integrati da granaglie aziendali L'alimentazione non prevede l'utilizzo di foraggi insilati e di prodotti derivanti da coltivazioni OGM
Storia	Nasce così il formaggio cacio fiore, prodotto tradizionalmente da ottobre a giugno e recentemente recuperato da alcuni caseifici della provincia di Roma, che hanno iniziato a elaborare questo particolare prodotto servendosi di un antico documento di arte casearia. In particolare, nel 50 d.C. Lucio Giunio Moderato Columella, scrittore latino, nel <i>De Re Rustica</i> scriveva: "Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche apprendere con il fiore del cardo silvestre o coi semi di cartamo o col latte di fico. In ogni modo il cacio migliore è quello che è stato fatto col minimo possibile di medicamento".	

Descrizione		Cacio fiore
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata

	Facce	Abbastanza piane
	Dimensioni (cm)	ø 10÷15
	Scalzo	Convesso
	Dimensioni (cm)	5
Peso	Kg	0,4÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffata, EDIBILE
	Aspetto	Grinzosa, Muffatura evidente
	Colore	Giallognola
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza dura, Secca
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Biancastro o Paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, delicatamente Cremosa (a seconda del periodo di stagionatura)
	Occhiatura	Leggera
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Piccola Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Elevate
	Riconoscimenti	Lattici (latte e yogurt), Erbaceo (erba, verdure di campo, fieno umido, cavolo bollito, carciofo, paglia bagnata)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Non salato, Lievemente amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Cremoso, Con una nota grassa leggera e piacevole, Leggermente adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Cacio fiore
Utilizzo	In tavola	Per le sue caratteristiche gusto-olfattive ha un uso quasi esclusivo "da tavola", eventualmente abbinato a insalate di verdura fresche, o a frutta matura e succosa.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Un vino adatto potrebbe essere Pecorino, o un Cerveteri Rosso (blend di Montepulciano, Sangiovese, Cesanese, Canaiolo e Carignano) con i suoi effluvi iodati e vegetali di macchia mediterranea e con il sorso caldo, morbido ed equilibrato
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Insalate di verdure fresche, Frutta fresca, ben matura e succosa
	Pane	Ottimo in abbinamento con il Pane giallo di Allumiere (prodotto con farina di semola di grano duro rimacinata, lievito naturale, senza aggiunta di sale e cotto con legna di castagno), oppure accompagnato da spesse fette di pane rustico come il Pane di Lariano (da miscela di semola di grano tenero semi-integrale, con l'utilizzo di lievito naturale (<i>biga</i>), doppia lievitazione e cotto in forni a legna alimentati per lo più con legno di castagno).

Produzione		Cacio fiore			
Periodo produzione		Novembre ÷ Giugno Nei mesi estivi non viene prodotto perché le greggi vengono trasferite nelle confinanti zone montuose dell'Abruzzo			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo estensivo Latte ovino aziendale.			
	Munte	2÷4 munte giornaliere refrigerato A volte viene refrigerato solo il latte della mungitura serale			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo.			
	Aggiunte	Senza additivi né fermenti lattici			
	Preparazione	La preparazione del caglio avviene facendo macerare gli stami essiccati in acqua (per un quintale di latte si preparano 60-80 grammi di stami messi a macerare in 800 ml di acqua per 24 ore) e filtrando il macerato che va aggiunto, in caldaia, a filo, al latte portato a temperatura di coagulazione			
Coagulazione	Temperatura	38 °C			
	Tempo	60÷80 minuti			
	Tipo di caglio	Vegetale Caglio vegetale preparato utilizzando gli stami macerati dei fiori di cardo selvatico (<i>Cynara cardunculus</i> o <i>Cynara scolimus</i>). I fiori vengono raccolti in giornate soleggiate e secche quando sono completamente fioriti e hanno una colorazione viola intenso. Devono essere tagliati con 15-20 centimetri di gambo per poterli legare e appendere a testa in giù, al buio, per l'essiccazione. Dopo 15-20 giorni, si sfilano gli stami, stando attenti a non romperli, che si conservano sottovuoto			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta una prima volta a cubetti (di circa 5x5x5 centimetri) con una lama lunga e liscia Si lascia riposare la massa per 15-20 minuti e si procede quindi con una seconda rottura che avviene con il mestolo forato. In questo caso, essendo la consistenza della pasta simile ad un budino, i pezzi risultano irregolari e grossolani, grandi circa quanto un "cece"			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	La cagliata viene estratta manualmente e posta in fuscelle quadrate nelle quali rimarrà 1 giorno per eliminare il siero e per dare la tipica forma al prodotto Le forme, estratte dalle fuscelle, vengono salate a secco per 12 ore e avviate alla stagionatura				
Stagionatura	Tempo minimo	40÷60 giorni			
	°C - UR%	In cella a temperatura e umidità controllata (7÷10 °C e UR 90÷95%)			
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono rigirate almeno una volta al giorno per evitare che si formino troppe muffe in superficie			