

Generalità		Cacio magno (semplice e alle erbe)	
Presentazione	<p><b>Cacio magno (semplice e alle erbe)</b>            Formaggio fresco, a pasta molle, grasso, da latte ovino intero e pastorizzato, di forma parallelepipeda a base quadrata di dimensioni variabili, con facce piane, scalzo diritto, pezzatura da 1,2÷1,5 kg e stagionatura di 20÷30 giorni. Ha crosta ruvida, di colore giallo paglierino o grigiastro (per la fecola di patate aspersa durante la stagionatura) e pasta bianco-avorio con leggera occhiatura. Viene prodotto nelle tipologie "<b>Semplice</b>": con sentori di intensità e persistenza medio-bassa, sapore fundamentalmente dolce, odore e aroma di tipo lattico con leggero animale, oppure "<b>Alle erbe</b>" in cui l'aggiunta di erbe (rucola e/o olive e/o radicchio e/o peperoncino) conferisce una significativa aromatizzazione. Per le sue caratteristiche ha un uso quasi esclusivo "da tavola", eventualmente abbinato a insalate di verdura fresche, o a frutta matura. Si abbina preferibilmente a vini bianchi del territorio, giovani, freschi, abbastanza morbidi e leggermente aromatici (es. Frascati DOC, Cremera Lazio Bianco IGP, ...).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di <b>Rieti</b> : territorio dei comuni di Montopoli di Sabina, Poggio Mirteto	
	Tipologie	<b>Cacio magno, Cacio magno alle erbe</b>	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo nella bassa Sabina . Pecore di razze Siciliana, Sarda e Lacauna	
	Alimentazione	Foraggi integrati da granaglie aziendali	
Storia	<p>Si narra che prenda il nome da Carlo Magno, re dei Franchi e dei Longobardi e imperatore del Sacro Romano Impero, che lo assaggiò presso l'Abbazia di Farfa. Il formaggio era inconsueto per quell'epoca e talmente buono che rimase impresso nella memoria del sovrano, il quale portò con sé alcune tome per il resto del viaggio.            È una produzione recuperata in riferimento ad una tradizione orale della bassa Sabina ed a documenti storici secolari. Tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona e nei ristoranti. Rilevato anche dalle riviste di settore (Caseus - Anfosc)</p>		

Descrizione		Cacio magno (semplice e alle erbe)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale Erbe aromatiche (rucola e/o olive e/o radicchio e/o peperoncino) nella tipologia " <b>alle erbe</b> "	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Aromatizzato (nella tipologia " <b>alle erbe</b> ")	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata	
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Basso, Diritto n.d.	
Peso	Kg	1,2÷1,5	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Ruvida per la presenza di fecola di patate (aspersa durante la stagionatura) Nella tipologia <b>"alle erbe"</b> , con evidenza delle diverse erbe aromatiche impiegate
	Colore	Giallo paglierino o grigiastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Avorio
	Struttura	Tenera, Poco elastica, Umida, Leggermente untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Leggera Irregolare Piccola Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medie
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattici (latte acido, cotto), Leggero animale, Erbaceo (nella tipologia <b>"alle erbe"</b> , secondo le erbe aromatiche impiegate)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, tendenzialmente dolce, gradevolmente acidulo
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante (nella tipologia <b>"alle erbe"</b> se aromatizzato con peperoncino)
Struttura (in bocca)		Morbido, Burroso, Con una nota grassa leggera e piacevole, Leggermente adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Cacio magno (semplice e alle erbe)
Utilizzo	In tavola	Uso quasi esclusivo "da tavola", eventualmente abbinato a insalate di verdura fresche, o a frutta matura.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina preferibilmente a vini bianchi del territorio, giovani, freschi, abbastanza morbidi e leggermente aromatici (es. Frascati DOC, Cremera Lazio Bianco IGP, ...)
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Insalate di verdure fresche, Frutta fresca, ben matura
	Pane	

Produzione		Cacio magno (semplice e alle erbe)			
Periodo produzione		Settembre ÷ Giugno Nei mesi estivi non viene prodotto perché le greggi vengono trasferite nelle zone montuose confinanti			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento al pascolo locale			
	Munte	2 munte giornaliere Latte serale refrigerato a 4 °C e latte della mattina destinato subito alla lavorazione			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato a 70 °C per 20 secondi, con pastorizzatore
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti mesofili innestati a 36 °C
	<b>Preparazione</b>	Il latte delle due munte viene miscelato, filtrato con filtro a pressione e portato a temperatura di coagulazione insieme ai fermenti mesofili
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	36 °C
	<b>Tempo</b>	30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Caglio in pasta di agnello (50%) e caglio in polvere di vitello, miscelati
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Viene eseguita una sola rottura della cagliata, con dimensioni del coagulo a "noce"
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	38 °C per 10 minuti Successiva sosta sotto siero per 10 minuti
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>La cagliata viene estratta manualmente e posta in forme a parallelepipedo a scalzo basso</p> <p>Nella produzione del Cacio magno alle erbe, le erbe aromatizzanti vengono aggiunte direttamente</p> <p>Asciugatura eseguita solo per il tempo di irrigidimento delle forme</p> <p>Le forme, estratte dagli stampi, vengono salate in salamoia satura per 2 ore/kg di prodotto</p> <p>Viene successivamente eseguita la stufatura delle forme (due volte, per 20 minuti a 43 °C)</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	20÷30 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In cella a 13 °C, su tavole di legno
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura le facce del formaggio vengono asperse con fecola di patate per mantenerne asciutta la superficie