

Generalità		Caciotta dei Monti della Laga	
Presentazione	Caciotta dei Monti della Laga Formaggio fresco, grasso, a pasta molle, semicotto, ottenuto da latte misto ovino e caprino, intero e termizzato, proveniente esclusivamente dai pascoli dei Monti della Laga. Ha forma cilindrica a facce piane di dimensioni variabili, con scalzo leggermente convesso di 8 cm e peso di 0,5÷2 kg. La crosta è sottile, morbida, di colore bianco o paglierino; la pasta è compatta, di colore bianco o giallo paglierino; la stagionatura è di 20-30 giorni; il sapore è dolce o leggermente salato. La tradizione vuole che si utilizzino caldaia di rame per la coagulazione e tavoli di legno per la manipolazione delle forme e la stagionatura. Viene consumato "da tavola" e si abbina preferibilmente a vini bianchi o rossi del territorio, freschi, caldi e abbastanza morbidi. È un prodotto classificato con tipologia di produzione "a rischio"		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Rieti : territorio dei comuni di Accumoli e Amatrice, appartenente al Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo Pecore e capre esclusivamente allevate sui Monti della Laga	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti nei pascoli locali	
Storia	Documenti storici comunali e testimonianze orali comprovano l'antica presenza di questo formaggio, risultato di territori della provincia di Rieti particolarmente vocati all'allevamento ovi-caprino. Si riscontra presenza storica da almeno 25 anni presso i negozi della zona e nel banco dei mercati del territorio provinciale.		

Descrizione		Caciotta dei Monti della Laga	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto(Pecora-Capra)	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 8	
Peso	Kg	0,5÷2,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Abbastanza liscia	

	Colore	Bianco o Giallo Paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Giallo paglierino
	Struttura	Compatta, Tenera
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Media Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattici (latte cotto), Leggero animale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Dolce o leggermente salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Poco solubile, Poco adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caciotta dei Monti della Laga
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola"
	In cucina	Utilizzato anche nei sughi per paste
Abbinamenti	Vino	Si abbina preferibilmente a vini bianchi o rossi del territorio, freschi, caldi e abbastanza morbidi
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Verdure fresche in pinzimonio
	Pane	

Produzione		Caciotta dei Monti della Laga			
Periodo produzione		Marzo÷Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		≥ 70	≤ 30	
	Provenienza	Allevamento aziendale			
	Munte	Due munte, refrigerate a 4 °C			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Termizzato (74 °C per 2 minuti, in caldaia)			
	Aggiunte	Non utilizzo di fermenti			
	Preparazione	Al latte, dopo averlo filtrato con telo a setaccio, termizzato in caldaia e portato a temperatura di coagulazione dopo 2 ore di sosta, viene aggiunto il caglio			

Coagulazione	Temperatura	38 °C
	Tempo	20 minuti
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	Una rottura del coagulo, con dimensioni a <i>chicco di riso</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	40÷42 °C (semicottura) Per 30 minuti Nessuna sosta sotto siero
Formatura e Trattamenti forma	<p>La cagliata viene estratta manualmente e messa in forme cilindriche a scalzo</p> <p>Pressatura rapida delle forme sulle due facce</p> <p>La salatura, subito dopo la pressatura, viene eseguita "a secco", sulle due facce, per 48 ore (24 ore su una faccia e 24 ore sull'altra)</p>	
Stagionatura	Tempo	20÷30 giorni
	°C - UR%	10÷14 °C su tavole di legno, in cantine o in locali storici
	Cura forma	Lavaggio delle forme prima della commercializzazione

μπ