

Generalità		Caciotta genuina romana	
Presentazione	<p><b>Caciotta genuina romana</b>            Formaggio di breve o media stagionatura, grasso, a pasta molle o semidura, cruda o semicotta, prodotto da latte intero crudo o pastorizzato di pecora. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro di 15÷30 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 7÷8 cm e peso di 1÷3 kg (diversificazione della pezzatura in funzione del periodo di produzione). Nel prodotto a breve stagionatura la crosta è sottile, elastica, di colore paglierino; la pasta è bianca, compatta e morbida; il sapore è tendenzialmente dolce con riconoscimenti di lattico cotto e dell'eventuale aromatizzazione con peperoncino, noci, nocciole. Nel prodotto a stagionatura più avanzata, tutte le caratteristiche sono più marcate con la crosta più scura, la pasta semidura, di colore paglierino chiaro, con occhiatura rada di medie dimensioni; il sapore diventa leggermente salato e piccante e si apprezzano riconoscimenti più evoluti, erbacei e animali. Il formaggio matura per 40÷50 giorni. Di questo prodotto viene anche preparata una versione molto più grande che, con dimensioni adeguate, può arrivare anche a 30 kg di peso e, ovviamente, richiedere una stagionatura ben superiore, fino a oltre 6 mesi. Nelle pezzature convenzionali è un formaggio da tavola, che tradizionalmente si apprezza abbinato alle fave, ma viene usato anche in ricette locali: come farcitura nella preparazione del "girello di vitello con la rucola", dello "sformato di verdure", o per arricchire panini. Quando è poco stagionato si abbina a vini bianchi secchi, di bassa gradazione alcolica e leggermente aromatici; a stagionatura più avanzata sono più indicati vini bianchi o rossi di buon corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici.            Sono state individuate alcune aziende che seguono il metodo di produzione biologica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di <b>Latina</b> : intero territorio provinciale Provincia di <b>Roma Capitale</b> : territorio dei comuni di Anguillara Sabazia, Carpineto Romano, Fiumicino, Roma, Trevignano Romano Provincia di <b>Viterbo</b> : territorio del comune di Cellere	
	Tipologie	<b>Fresca (anche aromatizzata), Stagionata</b>	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razze Siciliana, Comisana e Sarda, tradizionalmente presenti sul territorio, lasciate al pascolo libero	
	Alimentazione	Alimentate sui pascoli dell'Agro Romano.	
Storia	<p>Quella laziale è una regione ricca di ovili e di pecore che si alimentano prevalentemente nei pascoli ricchi di essenze. La produzione dei formaggi da latte di pecora segue, quindi, la stagionalità delle lattifere. Trattandosi di un formaggio piuttosto fresco e prodotto un po' dappertutto, il nome è una diretta emanazione di cacio, il termine di origine latina utilizzato fino dall'Ottocento per indicare il formaggio. Questo formaggio ha una storia relativamente recente. La caciotta è nata, infatti, nel momento in cui è stato abbandonata la pratica della transumanza e con lo sviluppo della catena del freddo, quando i produttori hanno cercato di immettere sul mercato un formaggio meno stagionato, meno forte e piccante, che riscontrasse il consenso di un pubblico più vasto. Di qui la caciotta, la cui tecnica ricorda molto quella del pecorino, dal quale si differenzia per alcuni accorgimenti.            La "Caciotta genuina romana" viene citata come uno dei prodotti più storici del Lazio nell' "Atlante dei Prodotti tipici: I Formaggi", redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.</p>		

Descrizione		Caciotta genuina romana	
Classificazione		<b>Fresca (anche aromatizzata)</b>	<b>Stagionata</b>
	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Peperoncino, Noci, Nocciole	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo, Semicotto	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	

	<b>Tecnologia</b>	Aromatizzato	Non aromatizzato
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø variabili	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Leggermente Convesso ÷ Convesso 6÷7	Convesso n.d.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,5÷4,0	30 Kg
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia	
	<b>Colore</b>	Giallo Paglierino chiaro	Giallo Paglierino scuro
	<b>Spessore</b>	Sottile÷Abbastanza sottile	Abbastanza sottile, Leggermente spessa
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Abbastanza Elastica, Umida	Abbastanza dura, Asciutta
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, Con evidenza dell'aromatizzante	Giallo Paglierino
	<b>Struttura</b>	Tenera, Abbastanza compatta	Abbastanza dura, Abbastanza compatta, Untuosa
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada Tondeggiante Irregolare Irregolare	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-basse	Medie, Medio-alte
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattici (Latte fresco, Lattico acido, Burro), Elementi aromatizzanti	Lattici (Lattico cotto, Burro), Erbaceo, Animale
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce	Sapido
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante (se aromatizzata con peperoncino)	Piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Durezza: Bassa; Adesività: Media; Solubilità: Bassa	Durezza: Media÷Medio-alta; Adesività: Medio-bassa÷Bassa; Solubilità: Media
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciotta genuina romana</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, accompagnato da verdure fresche in insalata	
	<b>In cucina</b>		Viene usato in ricette locali: come farcitura nella preparazione del "girello di vitello con la rucola", dello "sformato di verdure", o per arricchire panini.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi secchi, di bassa gradazione alcolica e leggermente aromatici	Vini bianchi o rossi di buon corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici
	<b>Miele / Confetture</b>		
	<b>Verdure / Frutta</b>	Verdure fresche	

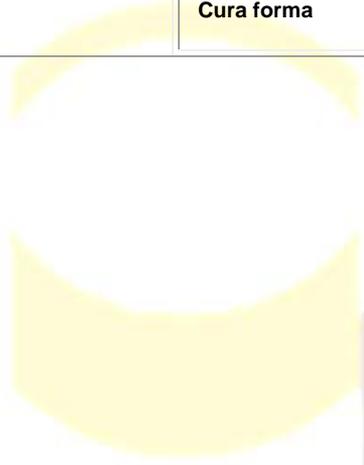
	Pane	
--	------	--

Produzione		Caciotta genuina romana			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Tradizionalmente nel periodo Ottobre÷Giugno			
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> <li>• Erbe aromatiche</li> <li>• Noci, Nocciole</li> </ul>	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento			
		<b>Fresca (anche aromatizzata)</b>		<b>Stagionata</b>	
	Munte	Latte di 2 munte, refrigerato. Da animali alimentati nella zona di Roma e Cellere			
	Trattamenti Fisici	Intero Filtrazione eseguita con telo (zona di <i>Roma, Cellere</i> ) o con pulitrice centrifuga			
	Trattamenti Termici	Latte crudo (zona di <i>Castel S. Pietro Romano</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pastorizzazione a 70 °C per 15 secondi (zona di: <i>Latina</i>)</li> <li>– Pastorizzazione a 72 °C per 20 secondi (zona di: <i>Roma, Carpineto Romano, Cellere</i>)</li> <li>– Pastorizzazione a 68÷72 °C per 15 secondi (zona di: <i>Roma</i>)</li> <li>– Pastorizzazione a 75 °C per 20 secondi (zona di: <i>Fiumicino</i>)</li> </ul>			
	Aggiunte	Fermenti mesofili, o termofili, o autoctoni (siero-innesto aziendale)			
	Preparazione	Riscaldamento del latte: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 34÷36 °C: Latte crudo (zona di: <i>Castel S. Pietro Romano</i>)</li> <li>– 37÷38 °C: Latte pastorizzato (zona di: <i>Sermoneta, Cellere</i>)</li> </ul> Inoculo fermenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>– nessun utilizzo di fermenti (zona di: <i>Sermoneta, Castel S. Pietro Romano, Cellere</i>)</li> <li>– a 36 °C: Fermenti mesofili (zona di: <i>Roma, Carpineto Romano</i>)</li> <li>– a 36 °C: Fermenti autoctoni ottenuti dal siero-innesto aziendale (zona di: <i>Roma</i>)</li> <li>– a 38÷39 °C: Fermenti termofili (zona di: <i>Latina, Fiumicino</i>)</li> </ul>			
Coagulazione	Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio,	Zona di: <i>Roma; Carpineto Romano, Fiumicino, Sermoneta, Cellere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 34-36-37 °C, 20 minuti, Agnello o Capretto, in pasta</li> </ul> Zona di: <i>Castel S. Pietro Romano</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– n.d. °C, 30-60 minuti, Capretto, in pasta</li> </ul> Zona di: <i>Latina</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 38 °C, 20 minuti, Vitello, liquido</li> </ul> Zona di: <i>Roma</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 36 °C, 20 minuti, Vitello, in polvere</li> </ul>			
Rottura coagulo	Dimensione	Zona di: <i>Latina</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Due rotture (la prima lenta, la seconda rapida) fino a dimensione a chicco di <i>riso</i>;</li> <li>– Sosta sotto siero per 20 minuti</li> </ul> Zona di: <i>Fiumicino</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Due rotture (la prima lenta, la seconda rapida) fino a dimensione <i>cece</i>;</li> <li>– Sosta sotto siero per 5 minuti</li> </ul> Zona di: <i>Roma, Carpineto Romano, Castel S. Pietro Romano</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Una rottura fino a dimensioni a <i>cece</i>;</li> <li>– Sosta sotto siero per max 5 minuti</li> </ul>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Zona di: <i>Roma, Latina, Fiumicino, Carpineto Romano, Cellere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nessuna cottura</li> </ul> Zona di: <i>Sermoneta (LT)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 36 °C (<b>semicottura</b>), per 20 minuti</li> </ul> Zona di: <i>Roma; Castel S. Pietro Romano</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 38÷40 °C e sosta di 20 minuti (prodotto "<b>semicotto</b>")</li> <li>– 40÷45 °C e sosta per 20 minuti (prodotto "<b>cotto</b>")</li> </ul>			
		Zona di: <i>Sermoneta (LT)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>38 °C (<b>semicottura</b>), per 20 minuti (a stagionatura oltre 6 mesi)</li> </ul>			

Formatura e Trattamenti forma	Formatura	Zona di: <i>Sermoneta (LT)</i> – Aromatizzazione in pasta direttamente nella caldaia prima della messa in forma. Gli aromi impiegati possono essere: peperoncino, noci, nocciole	
		Dalla caldaia la cagliata viene distribuita in forme cilindriche. Non è prevista la pressatura della cagliata	Zona di: <i>Roma, Fiumicino, Carpineto Romano, Sermoneta, Castel S. Pietro Romano</i> – La cagliata può anche essere raccolta interamente con un telo immerso in caldaia per preparare forme di 30 Kg
	Spurgo	Zona di: <i>Sermoneta, Castel S. Pietro Romano</i> (solo per le lavorazioni a latte crudo) – 45 minuti ÷ 5 ore, a temperatura ambiente	
	Stufatura	Tradizionalmente dovrebbe essere effettuata in “camera calda” con le forme su assi di legno, in pratica, invece, cambia da zona a zona Zona di: <i>Fiumicino</i> – In cassone a 50 °C, per 90 minuti Zona di: <i>Roma</i> – In cassone a 30 °C, per 6÷8 ore, oppure – In camera calda a 40 °C, per 24 ore Zona di: <i>Carpineto Romano (RM); Cellere (VT)</i> – In camera calda a 37 °C, per 3÷5 ore, oppure – In cassone a 40÷45 °C, tempo n.d. Zona di: <i>Latina</i> – In cassone a 40 °C, per 30 minuti	
	Salatura	Zona di: <i>Roma, Latina</i> – In salamoia a 20° Baumè, subito dopo la stufatura, per 10÷12 ore/kg Zona di: <i>Castel San Pietro Romano (RM)</i> – In salamoia satura, dopo la fase dello spurgo, per 4÷5 giorni, a 4 °C Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i> – A secco, dopo 24 ore dalla stufatura, per 24 ore/kg, a 8÷12 °C Zona di: <i>Roma</i> – in salamoia satura, 24 ore dopo la stufatura, per 20 ore (prodotto “semicotto”) – a secco, 24 ore dopo la stufatura, per 24 ore/kg, a temperatura ambiente (prodotto “cotto”) Zona di: <i>Fiumicino (RM)</i> – In salamoia satura, 24 ore dopo la stufatura, per 5 ore/kg Zona di: <i>Cellere (VT)</i> – A secco, dopo 24 ore dall’asciugatura, per 2÷5 giorni, in cella a 15 °C Zona di: <i>Sermoneta (LT)</i> – A secco, dopo 4 ore dallo spurgo, per 2 ore	Zona di: <i>Sermoneta (LT)</i> – A secco, dopo 4 ore dallo spurgo, per 4 ore (prodotto “a lunga stagionatura”)
Stagionatura	Asciugatura post-salatura	Zona di: <i>Latina</i> – 1÷3 giorni, dopo salatura a secco Zona di: <i>Roma</i> – 24 ore, a temperatura ambiente, dopo salatura in salamoia	
	Tempo °C - UR%	Zona di: <i>Castel S. Pietro Romano (RM); Cellere (VT)</i> – 30÷60 giorni in cella a 4 °C e fino a 90 giorni in cella a 14 °C Zona di: <i>Fiumicino</i> – 15÷20 giorni, in cella statica, a 5 °C (prodotti a stagionatura breve) Zona di: <i>Sermoneta (LT)</i> – 40÷60 giorni, a temperatura ambiente Zona di: <i>Roma; Carpineto Romano (RM); Latina; Sermoneta (LT)</i> – 40÷60 giorni, in cella frigo, a 8÷12 °C Zona di: <i>Roma</i>	Zona di: <i>Fiumicino</i> – 90÷120 giorni in cella statica a 12 - 14 °C (prodotti a stagionatura lunga) Zona di: <i>Latina</i> – 3÷6 mesi, in cella frigo, a 8÷12 °C  – ≥ 6 mesi, in cella statica, a 12÷14 °C (per le forme di oltre 30 kg)

		- 20÷90 giorni, in cella statica, a 12÷14 °C (per il tipo "semicotto" e "cotto")	
	<b>Cura forma</b>	Ripetuti lavaggi con olio e aceto per mantenere la crosta pulita Lavaggio finale prima della messa in commercio	

μπ



onaf



onaf