

Generalità		Caciottina di bufala di Amaseno (semplice o aromatizzata)	
Presentazione	<p><b>Caciottina di bufala di Amaseno (semplice o aromatizzata)</b>            Formaggio a pasta cruda, semidura, da latte bufalino intero e crudo, che può anche essere aromatizzato con trattamento delle forme per immersione in vino e vinacce, in morchia ed in cenere. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro variabile, scalzo diritto, peso di 0,1÷0,3 kg e stagionatura di circa 60 giorni. La crosta è morbida, untuosa, di colore bianco tendente al paglierino (nella tipologia <b>Semplice</b>), oppure (nella tipologia <b>Aromatizzata</b>) in funzione del trattamento subito; la pasta è abbastanza compatta, a volte friabile o cremosa, di colore bianco, con occhiatura rada, irregolare, fine o media. Il formaggio giovane ha sapore dolce e leggermente salato, ma con l'avanzare della stagionatura il profumo e il gusto diventano più intensi e decisi. Durante la lavorazione si può ricorrere all'utilizzo di elementi tradizionali quali mastelle di legno per la coagulazione e la salatura, vasi di coccio per la stagionatura, locali storici tipo cantine per l'asciugatura e la stagionatura. È un formaggio con utilizzo prevalente "da tavola", che si consuma in purezza o con pane casereccio e si accompagna con olive. Predilige vini bianchi aromatici o rossi di media struttura.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di <b>Frosinone</b> : territori della Valle dell'Amaseno, un luogo incontaminato dove vengono allevate circa 14.000 bufale, e il cui latte costituisce la "terza via" nella produzione bufalina del mezzogiorno, accanto alle più note aree di produzione nel casertano e nel salernitano	
	Tipologie	<b>"Semplice"</b>	<b>"Aromatizzata"</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento semibrado Bufale di razza Mediterranea	
	Alimentazione	Pascolo aziendale	
Storia	<p>Tradizione orale, locale e familiare. Tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. È un formaggio basato sulle tradizioni del territorio, che utilizza esclusivamente latte di bufala della zona, lavorato a crudo, con procedure di antica memoria compresa la stagionatura che avviene in cantine e recipienti di vetro o coccio. La piccola forma della formaggella era anche detta "la <i>razione del pastore</i>" in quanto costituiva la porzione del pranzo nei pascoli, insieme ad un'aringa e un pezzo di pane.</p> <p>La caciotta di bufala è storicamente segnalata anche nei comuni di Giuliano di Roma (FR), Villa S. Stefano (FR) e Prossedi (LT). Citata anche nell' <i>"Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi"</i> a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.</p>		

Descrizione		Caciottina di bufala di Amaseno (semplice o aromatizzata)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		Aromatizzato
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø variabili	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto n.d.	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,1÷0,3	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	Trattata
	<b>Aspetto</b>	Liscia	Può essere leggermente rugosa

	<b>Colore</b>	Bianco-Giallo paglierino	In funzione del trattamento fatto: vino, vinacce, morchia, cenere
	<b>Spessore</b>	Sottile	
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza Morbida, Untuosa	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco	
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, Leggermente Dura, Poco Elastica, a volte Friabile o Cremosa	
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada Irregolare Fine-Media Irregolare	
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-bassa, Media	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattici (Lattico cotto, Burro)	Lattici (Lattico cotto, Burro), Leggero "vinoso" se trattata con vino o vinacce
	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza Armonico, Dolce÷Leggermente salato	
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Leggermente duro, Poco Adesivo, Poco solubile	
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciottina di bufala di Amaseno (semplice o aromatizzata)</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È un formaggio con utilizzo prevalente "da tavola", che si consuma in purezza o con pane casereccio e si accompagna con olive			
	<b>In cucina</b>				
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi aromatici, o rossi di media struttura			
	<b>Miele / Confetture</b>				
	<b>Verdure / Frutta</b>				
	<b>Pane</b>				

<b>Produzione</b>		<b>Caciottina di bufala di Amaseno (semplice o aromatizzata)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>				100

	<b>Provenienza</b>	Allevamento aziendale	
	<b>Munte</b>	Due munte (max), refrigerato a 4 °C ( <i>lavorazione industriale</i> ) Una munta, non refrigerato e lavorato entro 2 ore dalla mungitura ( <i>lavorazione tradizionale</i> )	
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero	
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo	
	<b>Aggiunte</b>	Nessuna aggiunta di fermenti	
	<b>Preparazione</b>	Filtrazione con colino e telo Riscaldamento del latte fino a raggiungere, in 20÷25 minuti, la temperatura di coagulazione	
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	36 °C	
	<b>Tempo di presa</b>	25 minuti	
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido	
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Una rottura della cagliata, fino a dimensioni del coagulo a <i>nocciolina</i>	
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	n.a.	
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Formatura</b>	Estrazione della cagliata e formatura in fucelle, senza pressatura della cagliata e con progressivi riempimenti	
	<b>Salatura</b>	A secco, eseguita dopo pochi minuti dalla messa in forma Seguita da immersione delle forme salate, per 10 ore, nella caldaia calda con il residuo della lavorazione della mozzarella	
	<b>Lavaggio e Asciugatura</b>	Lavaggio delle forme in acqua, per immersione Asciugatura per almeno 4 ore in locali storici asciutti e ventilati, o all'aperto, in gabbie di canne o acciaio	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo °C - UR%</b>	~ 60 giorni Le forme vengono inserite in damigiane di vetro o di coccio, poste in cella frigo a 4 °C, o in cantine a 8÷10 °C Ogni 10 giorni, le forme vengono spennellate con acqua e sale e massaggiate con olio di oliva e aceto	
<b>Trattamento prima della commercializzazione</b>	<b>Aromatizzazione</b>	n.a.	Una settimana prima della vendita, le forme vengono immerse in vino e vinaccia, in morchia ed in cenere.