

Generalità	Formaggio di capra	
Presentazione	<p><b>Formaggio di capra</b> Formaggio grasso, prodotto da latte caprino, o misto, intero, crudo o pastorizzato, a pasta molle o dura a seconda della stagionatura e dell'eventuale "cottura" della cagliata. Viene prodotto nello stesso areale del formaggio "<b>Marzolina</b>", nei periodi con temperatura ambientale più alta, optando per una versione di tipo "<b>semicotto</b>". Ha forma cilindrica di varie dimensioni, con facce piane, scalzo diritto o leggermente convesso e peso di 0,2÷1,5 kg; crosta liscia, di colore da avorio a giallo paglierino chiaro a seconda della stagionatura; pasta di colore da bianco latte a bianco avorio; sapore da dolce a intenso e pungente nelle forme stagionate. Può essere aromatizzato con l'aggiunta di aromi: nella pasta (peperoncino), oppure sulla crosta (una "salsa" di olio, aceto, origano, peperoncino e rosmarino). Il formaggio è commercializzato sia fresco che stagionato, con stagionatura che va da 20 giorni a 6 mesi. Nel comprensorio di Monte San Biagio e di Itri questo formaggio è tradizionalmente conosciuto come "<b>Cotto</b>". In alcune realtà locali e, soprattutto, in particolari periodi dell'anno può essere prodotto con piccole aggiunte di latte ovino e/o vaccino, modificando in parte le sue caratteristiche organolettiche. È un formaggio da tavola che viene gustato "in purezza", o anche abbinato a insalate fresche di verdure. Quando è "fresco" si abbina a vini bianchi, giovani, anche leggermente aromatici; a stagionatura più avanzata sono più indicati vini rossi, di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Province-Zona	<p>Provincia di <b>Latina</b>: territorio dei comuni di: Campodimele, Fondi, Formia, Itri, Latina, Lenola, Monte San Biagio, Spigno Saturnia.</p> <p>Provincia di <b>Frosinone</b>: territorio dei comuni di: Acquafondata, Alvito, Atina, Ausonia, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Cassino, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Fontechiari, Gallinara, Picinisco, Pico, Pignataro Interamna, Pontecorvo, Posta Fibreno, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, San Giorgio a Liri, Sant'Andrea del Garigliano, Settefrati, Terelle, Vallemaio, Vallerotonda, Vicalvi, Villa Latina, Viticuso.</p> <p>Provincia di <b>Roma Capitale</b>: territorio dei comuni di: Anguillara Sabazia, Artena, Carpineto Romano, Cave, Fiumicino, Gavignano, Genazzano, Gorga, Montelanico, Palestrina, Roma, Rocca di Cave, Segni, Trevignano Romano.</p>
	Tipologie	<p>Prodotti afferenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Formaggio di capra aromatizzato</b> (Monti Lepini e Monti Ausoni);</li> <li>- <b>Formaggio misto capri-vaccino</b> (Monti Prenestini);</li> <li>- <b>Formaggio misto ovi-caprino e capri-vaccino</b> (Monti Ausoni, Monti Aurunci e Valle di Comino)</li> </ul> <p>Nei comprensori di Monte San Biagio e di Itri viene tradizionalmente chiamato "<b>Cotto</b>"</p>
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo estensivo</p> <p>Capre di razze <i>Bianca dei Monti Ausoni ed Aurunci</i> e <i>Capra Grigia Ciociara</i>, tradizionalmente presenti sul territorio, lasciate al pascolo libero</p>
	Alimentazione	<p>Capre alimentate su pascoli naturali boschivi e di macchia mediterranea, oppure allevate sui pascoli dei Monti Ausoni, o sui pascoli del territorio</p>
Storia	<p>Tipo di formaggio antichissimo, che risale al III millennio a.C.</p> <p>Tradizione orale locale, tracce in archivi comunali e presenza storica presso le norcinerie e ristoranti locali.</p> <p>Diversi elementi di tradizionalità sono ancora evidenti con particolare riferimento :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- all'impiego di capre locali (<i>Capra Bianca dei Monti Ausoni ed Aurunci</i>, tutelata dalla L.R. 15/00, e <i>Capra Grigia Ciociara</i>, per i formaggi freschi e semicotti), allevate sui pascoli naturali dei Monti Aurunci, Ausoni, Prenestini e nella Valle di Comino;</li> <li>- alla produzione di formaggi misti ovi-caprini e capri-vaccini, che adottano lo stesso processo produttivo, utilizzando latte di specie diverse per "colmare" la quantità di latte caprino munto alla fine del periodo di lattazione;</li> <li>- ai diversi materiali ancora utilizzati nel processo di produzione: caldaia di rame per la coagulazione; tavoli e assi di legno per la manipolazione delle forme, la salatura e la stagionatura; gabbie in rete e basi in canne per l'asciugatura; contenitori in coccio e vetro per la conservazione del formaggio;</li> <li>- ai locali ancora utilizzati: locale aziendale per la trasformazione e la salatura; locale storico per la conservazione, ambiente esterno areato per l'asciugatura.</li> </ul>	

Descrizione		Formaggio di capra	
		Fresca (anche aromatizzata)	Stagionata
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Peperoncino, Concia per trattamento crosta	Latte, Sale,
	Lattifera	Capra, oppure Misto (caprino-vaccino), Misto (caprino-ovino)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo, Semicotto	Semicotto
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Aromatizzato (in pasta e/o sulla crosta)	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente Convesso 5	Convesso n.d.
Peso	Kg	0,2÷1,5	1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata	Pulita
	Aspetto	Rugosa, con evidenza delle sostanze aromatizzanti	Rugosa, con i segni dei canestri
	Colore	Avorio ÷ Giallo paglierino chiaro (secondo stagionatura), , con evidenza delle sostanze aromatizzanti	Giallo Paglierino
	Spessore	Sottile	Abbastanza sottile, Leggermente spessa
	Consistenza	Morbida, Abbastanza Elastica, Umida	Abbastanza dura, Asciutta
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte ÷ Avorio, , con evidenza delle sostanze aromatizzanti	Giallo Paglierino
	Struttura	Tenera, Abbastanza compatta	Abbastanza dura, Abbastanza compatta, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Tondeggiante Irregolare Irregolare	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medie, Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattici (Latte fresco, Lattico acido, Burro), Sostanze aromatizzanti	Lattici (Lattico cotto, Burro), Erbaceo, Animale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce	Sapido
Sensazioni Trigeminale		Piccante (se aromatizzato in pasta con peperoncino, o con il trattamento sulla	

	crosta)	
<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>Formaggio di capra</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, accompagnato da verdure fresche in insalata	
	<b>In cucina</b>		
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Bianchi, giovani, aromatici	Rossi di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici
	<b>Miele / Confetture</b>		
	<b>Verdure / Frutta</b>	Verdure fresche	
	<b>Pane</b>		

<b>Produzione</b>		<b>Formaggio di capra</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Marzo ÷ Giugno e Settembre ÷ Dicembre			
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> <li>• Peperoncino</li> <li>• Olio aromatizz con erbe aromatiche</li> </ul>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	Possibili piccole aggiunte nei periodi più caldi	Possibili piccole aggiunte nei periodi più caldi	≤ 100	
	<b>Provenienza</b>	Allevamento			
		<b>Fresca (anche aromatizzata)</b>		<b>Stagionata</b>	
	<b>Munte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Due ÷ quattro munte, refrigerate a 4°C, latte caprino 100% ottenuto da popolazioni locali alimentate al pascolo (zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>; <i>Cassino (FR)</i>; <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i>).</li> <li>– Una munta, con lavorazione del latte immediata, latte caprino 100% ottenuto da popolazioni caprine locali allevate al pascolo dei Monti Ausoni (zona di: <i>Monte S. Biagio (LT)</i>; <i>Itri (LT)</i>)</li> <li>– Due munte di cui una refrigerata a 4 °C ed una posta direttamente in caldaia per la lavorazione, latte caprino 100% ottenuto da popolazioni caprine locali allevate al pascolo (zona di: <i>Picinisco (FR)</i>; <i>Campoli Appennino (FR)</i>)</li> <li>– Due munte di cui quella serale raffrescata e quella della mattina posta direttamente in caldaia per la lavorazione, latte caprino 100% ottenuto da popolazioni caprine locali allevate al pascolo (zona di: <i>Monte S. Biagio (LT)</i>; <i>Itri (LT)</i>; <i>Campodimele (LT)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>)</li> </ul>			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero Filtrazione eseguita con telo o con pulitrice centrifuga. Tradizionalmente “con telo o colino” (zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i> ; <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i> ; <i>Latina</i> ; <i>Itri (LT)</i> ; <i>Campodimele (LT)</i> ; <i>Monte S. Biagio (LT)</i> ; <i>Picinisco (FR)</i> ; <i>Campoli Appennino (FR)</i> ; <i>Cassino (FR)</i> )			
	<b>Trattamenti Termici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Latte crudo (zona di: <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i>; <i>Monte S. Biagio (LT)</i>; <i>Itri (LT)</i>; <i>Campodimele (LT)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>; <i>Campoli Appennino (FR)</i>)</li> <li>– Pastorizzazione a 68÷72 °C per 15÷30 secondi (zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i>; <i>Itri (LT)</i>; <i>Latina</i>; <i>Cassino (FR)</i>)</li> </ul>			
	<b>Aggiunte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nessuna aggiunta di fermenti</li> <li>– Fermenti termofili</li> </ul>			
	<b>Preparazione</b>	Riscaldamento del latte Inoculo fermenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>– nessun utilizzo di fermenti (zona di: <i>Monte S. Biagio (LT)</i>; <i>Itri (LT)</i>; <i>Campodimele (LT)</i>; <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>)</li> </ul>			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- a 36÷39 °C: Fermenti termofili (zona di: <i>Cassino (FR)</i>; <i>Carpineto Romano (RM)</i>; <i>Latina(LT)</i>)</li> </ul>
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio,</b>	<p>Zona di: <i>Latina</i>; <i>Itri (LT)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 38÷44 °C, 30 minuti, Caglio liquido, inserito 10 minuti dopo l'inoculo dei fermenti (caglio tradizionale: Capretto, in pasta)</li> </ul> <p>Zona di: <i>Itri (LT)</i>; <i>Campodimele (LT)</i>, (lavorazioni diverse fra sera e mattina)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sera</b>: 28÷30 °C, 3÷6 ore, Capretto in pasta</li> <li>- <b>Mattina</b>: 30÷32 °C, 1÷2 ore</li> </ul> <p>Zona di: <i>Monte S. Biagio (LT)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30÷36 °C, 30÷60 minuti, Capretto in pasta</li> </ul> <p>Zona di: <i>Campoli Appennino (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 37 °C, 60 minuti, Caglio liquido, (caglio tradizionale: Capretto, in pasta)</li> </ul> <p>Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i>; <i>Cassino (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>; <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 34÷38 °C, 20÷30 minuti, Capretto, in pasta)</li> </ul>
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	<p><b>Tradizionale:</b> diversa dimensioni del coagulo a seconda della zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provincia di Roma: a <i>nocciola</i>,</li> <li>- sud del Lazio a <i>chicco di riso</i></li> </ul> <p>Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i>; <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una rottura fino a dimensione <i>nocciola</i>;</li> </ul> <p>Zona di: <i>Monte S. Biagio (LT)</i>; <i>Itri (LT)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una rottura fino a dimensione <i>chicco di riso</i>;</li> </ul> <p>Zona di: <i>Picinisco (FR)</i>; <i>Campoli Appennino (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una rottura fino a dimensione <i>chicco di riso</i>;</li> <li>- Sosta sotto siero per 10 minuti</li> </ul> <p>Zona di: <i>Latina(LT)</i>; <i>Cassino (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Due rotture: la prima a <i>quadroni</i>, la seconda a <i>chicco di riso</i></li> <li>- Sosta sotto siero per 20 minuti;</li> </ul>
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	<p><b>Tradizionale:</b> Effettuazione o meno della cottura della cagliata a seconda del territorio</p> <p>Zona di: <i>Latina</i>; <i>Itri (LT)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>; <i>Campodimele (LT)</i>; <i>Campoli Appennino (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nessuna cottura</li> </ul> <p>Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 37 °C (<b>semicottura</b>), per 15 minuti</li> </ul> <p>Zona di: <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i>; <i>Monte S. Biagio (LT)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (<b>semicottura</b>), per il tempo necessario a portare la cagliata alla temperatura di 43÷45 °C</li> <li>- Sosta sotto siero di 5÷20 minuti</li> </ul> <p>Zona di: <i>Itri (LT)</i> - Per la tipologia denominata "<b>cotto</b>"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (<b>semicottura</b>) 34÷35 °C</li> <li>- Sosta sotto siero solo per il tempo di posatura della cagliata (circa 5 minuti) sul fondo della caldaia</li> </ul>
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura del Coagulo/Forma, Formatura</b>	<p>Zona di: <i>Itri (LT)</i>; <i>Campodimele (LT)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nessuna pressatura</li> <li>- Sosta del coagulo in acqua fredda, per 20 minuti</li> </ul> <p>Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i>; <i>Latina</i>; <i>Cassino (FR)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>; <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggera pressatura sulla forma</li> </ul> <p>Zona di: <i>Itri (LT)</i>; <i>Campoli Appennino (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nessuna pressatura</li> </ul> <p>Zona di: <i>Monte S. Biagio (LT)</i>; <i>Picinisco (FR)</i>; <i>Itri (LT)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pressatura dell'intero coagulo direttamente in caldaia</li> </ul>
	<b>Formatura</b>	<p>La cagliata viene distribuita in forme cilindriche</p> <p>Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aromatizzazione in pasta, al momento della messa in forma. Aromatizzante: peperoncino</li> </ul>
	<b>Stufatura</b>	<p>Zona di: <i>Cassino (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In cassone spento, a 45 °C, per 24 ore</li> </ul> <p>Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In cassone, a 37 °C, per 3 ore</li> </ul> <p>Zona di: <i>Itri (LT)</i>; <i>Picinisco (FR)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In cassone, a 40÷45 °C, per 2 ore</li> </ul> <p>Zona di: <i>Latina (LT)</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- In cassone a 40 °C, per 30 minuti</li> </ul> Zona di: <i>Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR); Castel S. Pietro Romano (RM)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nessuna stufatura</li> </ul>
	<b>Spurgo</b>	Zona di: <i>Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT); Picinisco (FR)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 60÷90 minuti, a temperatura ambiente</li> </ul> Zona di: <i>Campoli Appennino (FR)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10÷12 ore, secondo la stagione, a temperatura ambiente</li> </ul> Zona di: <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 45 minuti a temperatura ambiente</li> </ul>
	<b>Salatura</b>	Zona di: <i>Picinisco (FR)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A secco per 2÷5 giorni, a temperatura ambiente</li> <li>- Successivo lavaggio post-salatura</li> </ul> Zona di: <i>Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A secco, per 48 ore, a temperatura ambiente, effettuata 45 minuti dopo lo spurgo</li> </ul> Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A secco, subito dopo la stufatura, per 24 ore in cella a 8÷12°C</li> </ul> Zona di: <i>Latina (LT)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In salamoia a 20° Baumè, per 10 ore/kg di prodotto, iniziata 10 ore dopo la stufatura</li> </ul> Zona di: <i>Cassino (FR)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In salamoia a 20° Baumè, per 5 ore/kg di prodotto, iniziata 24 ore dopo la stufatura</li> </ul> Zona di: <i>Campoli Appennino (FR)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A secco, per 12 ore, effettuata al termine della fase di spurgo</li> </ul> Zona di: <i>Castel S. Pietro Romano (RM)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In salamoia, per 4÷5 giorni, in cella a 4 °C, a partire del termine dello spurgo</li> </ul>
	<b>Asciugatura post-salatura</b>	Zona di: <i>Campodimele (LT); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4÷20 giorni, su graticci di canne, in locali ventilati</li> <li>- Lavaggio prima della stagionatura</li> </ul> Zona di: <i>Itri (LT)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4÷5 giorni, a temperatura ambiente (per la tipologia chiamata "<b>Cotto</b>")</li> </ul>
<b>Stagionatura</b>		Elementi <b>Tradizionali</b> comuni: Assi di legno e vasi di vetro, in cantine storiche o grotte naturali
	<b>Tempo °C - UR%</b>	Zona di: <i>Campodimele (LT)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aromatizzazione sulla crosta con una salsa composta da olio, aceto, origano, peperoncino e rosmarino</li> </ul> Zona di: <i>Castel S. Pietro Romano (RM); Itri (LT)</i> – <b>Tradizionale</b> : almeno 40 giorni, a temperatura ambiente <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10÷60 giorni, in cella, a 4 °C</li> </ul> Zona di: <i>Campodimele (LT)</i> – <b>Tradizionale</b> : ≥ 40 giorni, in vasi di vetro <ul style="list-style-type: none"> <li>- ≥ 40 giorni, a temperatura ambiente, in vasi di vetro</li> </ul> Zona di: <i>Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR)</i> – <b>Tradizionale</b> : temperatura ambiente <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 giorni, a temperatura ambiente</li> </ul> Zona di: <i>Cassino (FR)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 giorni, in cella, a 8÷12 °C</li> </ul> Zona di: <i>Monte S. Biagio (LT); Picinisco (FR)</i> – <b>Tradizionale</b> : almeno 40 giorni, a temperatura ambiente <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3÷4 mesi a temperatura ambiente</li> </ul> Zona di: <i>Carpineto Romano (RM)</i> – <b>Tradizionale</b> : ≥ 40 giorni <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5÷6 mesi, in cella, a 8 - 12°C</li> </ul> Zona di: <i>Latina (LT)</i> – <b>Tradizionale</b> : ≥ 40 giorni <ul style="list-style-type: none"> <li>- Da 45 giorni a 6 mesi, in cella, a 10 °C</li> </ul>
	<b>Trattamenti maturazione in</b>	Zona di: <i>Monte S. Biagio (LT); Itri (LT); Campodimele (LT)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavaggio con acqua, o acqua ed olio</li> </ul>
<b>Trattamenti prima della commercializzazione</b>	Zona di: <i>Carpineto Romano (RM); Castel S. Pietro Romano (RM); Latina; Itri (LT); Campodimele (LT); Monte S. Biagio (LT); Picinisco (FR); Campoli Appennino (FR); Cassino (FR)</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavaggio con acqua</li> </ul>	