

Generalità		Pressato a mano
Presentazione	<p>Pressato a mano Formaggio grasso, affumicato, a pasta molle, cruda, ottenuto da latte di pecora intero e crudo, con stagionatura assente o di breve durata, prodotto nei mesi da novembre a giugno. Si presenta in forma cilindrica, di dimensioni variabili, con facce convesse, scalzo convesso (simile a uno "zuccotto") e peso di 0,5÷1 Kg. Ha crosta di colore paglierino scuro dopo la breve affumicatura, morbida, ruvida e di notevole consistenza; pasta di colore bianco o avorio, morbida, untuosa, umida, leggermente granulosa, pressata. Al palato rivela un sapore dolce e mediamente salato, con riconoscimenti di latte fresco e di affumicato. Si degusta in purezza, o in insalate di verdura fresca. Si abbina bene con vini bianchi secchi del territorio, di poco corpo, anche leggermente aromatici.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Province-Zona	Provincia di Roma Capitale : intero territorio della provincia e, in particolare nei comuni di Anguillara Sabazia, Trevignano Romano
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pecore di razze varie, stanziate nella zona
	Alimentazione	Pascoli del territorio
Storia	<p>"Conosciutissima è la maniera di fare il cacio che diciamo pressato a mano. Infatti il latte, leggermente rappreso nel secchio di mungitura fin che è tiepido, si separa dal siero e, gettandovi sopra dell'acqua bollente, si foggia a mano oppure si preme in forme di bosso. Viene anche di sapore gradevole se si fa indurire nella salamoia e poi si colora con legno di melo o fumo di paglia" (descritto nei testi del Columella (Lucio Giunio Moderato Columella, "De Re Rustica", 50 d.C.)</p> <p>Il prodotto, a un certo momento, è andato perduto, ma recentemente è stato recuperato da alcuni caseifici della provincia di Roma su iniziativa della CCIAA di Roma</p> <p>Pare che la tecnica casearia di questo formaggio sia utilizzata anche in Polonia sui monti Tatra, confine naturale dell'allora Impero di Roma, nella produzione dell'Oscypek, un formaggio a pasta pressata, lavorato con acqua bollente.</p>	

Descrizione		Pressato a mano
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Affumicato (con legno di melo)
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (simile a "zuccotto")
	Facce Dimensioni (cm)	Convesso Ø variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso variabili

Peso	Kg	0,5÷1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Rugoso e granuloso
	Colore	Paglierino scuro (dopo breve affumicatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Avorio
	Struttura	Morbida, untuosa, umida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
	Odore / Aroma	
	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa
	Riconoscimenti	Latte fresco, Affumicato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Tenero, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso – n.d.

Utilizzo		Pressato a mano
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o in insalate di verdura fresca
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina ben con vini bianchi del territorio, secchi, di poco corpo, anche leggermente aromatici
	Pane	

Produzione		Pressato a mano			
Periodo produzione		Novembre ÷ Giugno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			100		
	n° Munte Territorio	Latte proveniente da 2 a 4 mungiture, refrigerate (a volte viene refrigerato solo il latte della sera) Allevamento, Pascolo brado estensivo			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Lavorazione a latte crudo			
	Aggiunte	n.a.			

	Preparazione	Il latte delle varie munte viene filtrato con colino o a telo , messo in caldaia di rame e portato a temperatura di coagulazione con la combustione di legna
Coagulazione	Temperatura Tempo di presa Tipo di caglio	38 °C; tempo di 40-60 minuti; caglio di agnello, in pasta
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Due rotture, la prima con dimensioni a quadroni e poi a <i>chicco di riso</i> Seguite da una sosta sotto siero per 20 minuti
	Formatura	La cagliata viene messa all'interno di fuscelle parallelepipedo e leggermente pressata Le forme vengono immerse in acqua bollente dove , a mano, vengono rimodellate e pressate energicamente per eliminare la maggior quantità di siero residuo
	Cottura	n.a.
Trattamenti forma	Salatura	In salamoia, per 7÷8 ore, subito dopo la pressatura
	Affumicatura	Con esposizione per alcune ore al fumo di legno di melo
Stagionatura	Tempo - °C - UR%	Dopo l'affumicatura il Pressato a Mano è pronto per la consumazione, ma può anche essere stagionato per un breve periodo (~15 giorni)

μπ

