



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Formaggi

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Montalto di Castro (VT)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:



Il cacio di nonno Nino si ottiene dalla lavorazione del latte ovino lavorato a crudo, ottenuto dalla mungitura della mattina di pecora prevalentemente di razza Sarda, allevata al pasco nel territorio della Toscana.

Si tratta di un formaggio da tavola o da grattugia, lasciato stagionare per un minimo di 60 giorni fino ad un massimo di 6 mesi, con pasta semi dura e cotta, granulosa e con presenza di occhiature; il colore della pasta interna va dal giallo

paglierino al dorato.

La crosta è sottile di colore ocre o grigiastro con sviluppo di muffe trattate con olio extravergine di oliva e lasciata asciugare per qualche giorno e successivamente spazzolata per asportare le muffe in eccesso.

Il gusto è ricco, deciso, pizzichino e con aromi e profumi variabili in base alla stagione e all'alimentazione delle pecore; la pezzatura è di 4-5 kg.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Dopo la mungitura della mattina il latte di pecora giunge al caseificio dove viene refrigerato per qualche ora, in genere 6 ore, a 8-10°C o lavorato subito a crudo. Segue il riscaldamento a 36°C per 15-20 minuti con aggiunta di caglio in pasta di capretto, al fine di favorire la formazione della cagliata. La rottura della cagliata avviene a chicco di riso con l'ausilio di uno spino rompi-cagliata di acciaio o legno. Segue la formatura nelle fucelle di plastica o legno o di vimini e lo spurgo attraverso la pressatura manuale e poi all'interno della camera calda mantenendo le forme per 5-6 ore.

La salatura è manuale, a secco, per circa 24 ore o in base al peso del formaggio. La stagionatura avviene in cella di stagionatura a 9°C e U.R. 80% per un periodo minimo di 60 giorni (formaggio da tavola) fino a 6 mesi (formaggio da grattugia).

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Silos in acciaio inox, lattodotto, polivalenti in acciaio inox per la lavorazione del formaggio; spino rompicagliata in acciaio o legno; banco di spurgo; camera calda di spurgo, fucelle di plastica o legno o vimini, tavole di teflon o legno per la stagionatura.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Caseificio aziendale, sala di stoccaggio del latte, celle di stagionatura.



8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

La produzione del Cacio di nonno Nino è fortemente legata alla tradizione casearia della famiglia Manca che negli anni '50 del secolo scorso giunse dalla Sardegna con le pecore nel territorio di Montalto di Castro. Qui portarono avanti inizialmente solo l'allevamento delle pecore ma successivamente si dedicarono anche all'attività di casaro grazie all'esperienza di lavorazione del latte delle proprie pecore in ottimi formaggi ovini usati soprattutto per il consumo familiare. Ancora oggi questo cacio segue una lavorazione tradizionale a latte crudo e secondo un processo di caseificazione tramandato di generazione in generazione che garantisce il mantenimento della flora specifica di questo formaggio.