



**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:**

Stagionato di bufala di Formello

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:**

Formello (RM)

**4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:**



Lo stagionato di bufala di Formello è un formaggio da tavola a pasta semi-dura, compatta con leggere occhiature, di colore giallo paglierino e con sviluppo di muffe soprattutto nella sezione sotto la crosta. La crosta è sottile di colore ocre o con cappatura nera a base di cera alimentare. La lavorazione di questo formaggio si caratterizza per una sequenza di 4 rotture intervallate da 10 minuti di riposo nel siero caldo.

La stagionatura di questo formaggio va dai 6 mesi fino ad 1 anno; la pezzatura è di 2 kg circa.

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

Il latte di bufala, proveniente da allevamenti bufalini del Lazio, una volta giunto al caseificio, prima della lavorazione, viene refrigerato nei silos a 2-4°C circa. La lavorazione avviene al massimo dopo 2 giorni sottoponendo il latte alla pastorizzazione a 72°C per 10-15 secondi. In alcuni casi è prevista anche la lavorazione a latte crudo.

Si procede con l'aggiunta del caglio liquido di bovino e di lattoinnesto di produzione aziendale. Il lattoinnesto deriva dal latte di bufala lasciato acidificare per 4-5 giorni o fino al raggiungimento della giusta acidità del latte stabilita secondo l'esperienza del casaro.

La coagulazione avviene riscaldando il latte a 38°C per 20-25 minuti cui segue una prima rottura della cagliata separandola in 4 parti; lasciata riposare per 10 minuti. Segue una seconda rottura in 8 parti e dopo 10 minuti una terza rottura a cubetti.

La quarta rottura avviene più energicamente con l'ausilio di uno spino rompiciagliata fino al raggiungimento delle dimensioni di un chicco di mais. La formatura avviene con fucelle di plastica alimentare della capacità di circa 2,5 kg di cagliata.

Le forme vengono poi stoccate in cella frigo per 4-5 giorni al fine di consentire la formatura del formaggio e lo spurgo; successivamente si esegue la salatura a secco con sale fine per rafforzare la fase dello spurgo.

Il formaggio si conserva in cella frigo a 4°C fino al raggiungimento di un pH pari a 5,2 – 5,5. La stagionatura va da un minimo di 6 mesi fino ad 1 anno con trattamenti di pulitura della crosta eseguita con l'ausilio di una spazzola al fine di asportare la muffa superficiale.



**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; fuscelle di plastica alimentare, tavole di acciaio o legno per la stagionatura.

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

Caseificio aziendale, 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:**

In questo formaggio stagionato di bufala c'è tutta la storia e la tradizione casearia della famiglia Esposito e di nonno Peppe, casaro da generazioni, di origine campana, che negli anni 50 ha deciso di trasferirsi vicino la capitale, a Formello, nella provincia romana, per offrire e proporsi al mercato di Roma con i formaggi storici della sua famiglia realizzati con la trasformazione di solo latte di bufala proveniente da allevamenti bufalini selezionati del centro e del nord Italia.

È da queste solide radici, geografiche e familiari, che nasce la sfida raccolta dai familiari di nonno Peppe al fine di diffondere la secolare tradizione di trasformare il latte di bufala (il cui allevamento è diffuso soprattutto nel sud del Lazio e nella Campania) anche in zone non tradizionalmente vocate all'allevamento di bufale.

L'elemento curioso di questo formaggio stagionato di bufala è che non è un il classico formaggio a pasta filata (tipo provola o scamorza) come tradizione viene lavorato il latte di bufala, ma per la tecnica casearia utilizzata, è molto simile a una caciotta o a un formaggio pecorino, tant'è vero che gli abituali clienti di Formello, chiamano anche il "pecorino di bufala".