

**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

Caciotta/caciottone cepranese

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Ceprano (FR)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

La caciotta/caciottone cepranese è un formaggio da tavola, dolce a base di latte vaccino, a pasta semicotta, morbida, bianca o giallo paglierino; la tessitura è granulosa e dotata di piccole occhiature. Forma cilindrica, a facce piane, con dimensioni e peso variabili a seconda della forma: da 8-12 cm di diametro di altezza e 10 cm di diametro, peso 1,5kg circa; 15 cm di scalzo per 30 cm di diametro, peso 8 kg (caciottone). La crosta è naturale sottile e bianca nella pezzatura piccola, più spessa e giallastra nel caciottone. La stagionatura va da 15-30 giorni per la caciotta; minimo 6 mesi per il caciottone che acquisisce sapore piccante.

Si caratterizza per un profumo da delicato a intenso in base alla stagionatura, sapore che richiama il latte fresco e il pascolo.



5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La Caciotta Cepranese è un formaggio a base di latte vaccino di razza Frisona e Bruna allevate allo stato semibrado con accesso al pascolo.

La mungitura avviene 2 volte al giorno, la mattina e la sera, conservato a 12°C per 4 ore. Il latte subisce una termizzazione a 60°C per 5 minuti circa, previa filtrazione sia in sala di mungitura che presso il caseificio. Successivamente il latte viene riscaldato 37°C per 40



minuti e addizionato con il caglio di vitello liquido per la formazione della cagliata, che subisce una cottura a 40°C per 10 minuti e poi viene riversata nelle fiscelle per la formatura. Lo spurgo avviene con la pressatura manuale, stufatura a 40°C per 3 ore circa. La salatura è a secco su tutte le superfici, con sale grosso o salamoia per 8 ore. Prosegue l'asciugatura, ovvero la stagionatura in cella a 12°C al 70% di U.R., per un periodo variabile da 15 a 30 giorni per la caciotta; almeno 6 mesi per il caciottone.

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

Polivalente in acciaio, spino rompicagliata, tavole per stagionatura, celle di stagionatura.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Caseifici aziendali

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:

Ceprano, nel Lazio, è profondamente legata alla tradizione contadina attraverso feste storiche come la Fiera di Sant'Antonio Abate (con benedizione animali e mercati di bestiame e prodotti locali) ed eventi che celebrano il passato agricolo come il Palio delle Corti (rievocazione medievale) e la Festa dell'Agricoltura. Il suo territorio è caratterizzato dalla presenza di aziende agricole tradizionali e caseifici che valorizzano la filiera corta, mantenendo vivi i legami con il passato agricolo e le risorse naturali come i fiumi Liri e Sacco, testimoniando un'economia rurale storica e tuttora viva, legata a prodotti tipici come le "mosciarelle" e a riti religiosi legati al mondo agricolo.

Ancora oggi, grazie alla presenza nelle campagne di Ceprano di allevamento, soprattutto di mucche, e caseifici è possibile gustare la famosa caciotta di Ceprano, piccola o grande, ricca di sapori di latte fresco e di pascolo.

In passato ogni famiglia contadina aveva le sua mucche con il cui latte ottenevano le caciotte, da consumare in casa fresche o stagionate, in cantina, o vendere ai clienti.

Grazie al sapore saporito fuori per la salatura a secco e dolce della pasta interna veniva tradizionalmente mangiata con una leggera fritta in padella con l'olio extravergine d'oliva.