

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Cacio di Genazzano**



<b>Categoria del prodotto:</b>	Formaggi
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Cacio di Genazzano
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Genazzano (RM)
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Genazzano (RM)

Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette



## Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>A rischio</b> <input type="checkbox"/> <b>Recuperata</b> <input type="checkbox"/> <b>Attiva</b>
<b>Periodo di produzione:</b>	La produzione va da settembre-ottobre e da novembre-maggio.
<b>Mercato di riferimento:</b>	Prevalentemente locale
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Il cacio di Genazzano è un formaggio pecorino semicotto, in quanto la cagliata subisce un riscaldamento da 41° fino a 43°C, con crosta sottile di colore giallo paglierino, pasta interna biancastra con piccole occhiature. Il sapore è piuttosto intenso e leggermente salato. Presenta forma cilindrica a facce piane con un peso che va da 1,5 a 4 -5 kg. Tale formaggio si ottiene dalla lavorazione del latte crudo proveniente da ovini di razza Comisana, Sarda, Massese e relativi incroci. L'asciugatura avviene su assi di legno per circa 1 mese con eventuali trattamenti (massaggi) con olio, una volta al mese, o con acqua, oppure raschiamento superficiale con coltello; la stagionatura, in "madia" o "arconcino" di legno (cassone), avviene per 3 mesi, per il formaggio da tavola, o per 5-6 mesi, per il formaggio da grattugia.
<b>Elementi di tradizionalità del processo produttivo:</b>	Tradizionale è la lavorazione a latte crudo con l'aggiunta di caglio aziendale di agnello. Nel corso della lavorazione è previsto l'uso di caldaia in rame, fucelle in legno per la formatura, assi di legno e cassoni di legno ("Madia" o "Arconcino") per l'asciugatura e la stagionatura del formaggio. Da mettere in evidenza due elementi distintivi: effettuazione della "schiumatura" superficiale e lo spurgo effettuato con l'ausilio di una "cannuccia di legno", soprattutto nel periodo estivo, per favorire un maggiore spurgo del siero. L'uso della cannuccia, così come la schiumatura, sono una peculiarità del cacio di Genazzano in quanto non è mai stato riscontrato, al momento, in altri formaggi prodotti nel territorio laziale.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	La preparazione del Cacio di Genazzano prevede l'uso delle seguenti attrezzature: caldaia di rame stagnato per il riscaldamento del latte; spino rompicagliata in legno di olivo o ormeo, per la rottura della cagliata; cucchiaio da cucina in acciaio per la schiumatura; tavola di legno per lo spurgo; fucella in legno o plastica per la formatura; vaschetta di plastica per la salatura; assi di legno su cui posare il formaggio messo ad asciugare; cassettoni ("madia" o "arconcino") per la stagionatura vera e propria.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	I locali di lavorazione del Cacio di Genazzano sono i caseifici provvisti di laboratorio di lavorazione, celle frigorifere e/o locali tipo cantine, per conservazione e stagionatura del formaggio.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	La produzione del pecorino di Genazzano, chiamato localmente "cacio" risale a molti anni fa. Dai contratti privati di affitto di alcuni terreni di Genazzano, risalenti a 50 anni fa, si evince che il "il formaggio secco" (cacio di Genazzano) rientrava in un elenco di prodotti agroalimentari (abbacchi, grano etc.), ceduti come corrispettivo al proprietario del terreno. I racconti dei pastori locali, che ancora oggi producono questo formaggio, fanno risalire l'origine del formaggio a più di 100 anni. Di particolare valenza storica e tradizionale è l'effettuazione della "schiumatura superficiale" e l'uso della "cannuccia di legno" nella fase di spurgo, avente lo scopo di favorire e velocizzare la fuoriuscita del siero.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	NO

REGIONE LAZIO  
**ARSIAL**

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

Ricetta del Mese



Regione Lazio

laziomatica