



REGIONE LAZIO
ARSIAL

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



Regione Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Cacio magno**



Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Cacio magno
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Montopoli di Sabina (RI), Poggio Mirteto (RI)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Poggio Mirteto (RI)



Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input checked="" type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Settembre - giugno
Mercato di riferimento:	Locale
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta molle, grasso, di forma parallelepipedica; colore giallo paglierino interno e grigio (per aspersione della fecola) all'esterno; pazzatura di 1,2 - 1,5 kg; stagionatura di 20 - 30 giorni; sapore dolce.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Latte ovino proveniente esclusivamente dai pascoli della bassa Sabina, trasformato a pasta molle ed utilizzo della fecola di patate durante il periodo della stagionatura.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Tavoli di legno per la manipolazione delle forme e per la stagionatura
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione e la salatura; locale storico per la conservazione
Storia tradizionale del Prodotto:	Trattasi di una produzione recuperata in riferimento ad una tradizione orale della bassa Sabina ed a documenti storici secolari. Tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona e nei ristoranti. Rilevato anche dalle riviste di settore (Caseus - Anfoso)
Ottenuto anche con metodo Biologico:	SI



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta
del MeseRegione
Lazio[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Cacio magno alle erbe**Operatori
di FilieraScheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco
G.U.:

Cacio magno alle erbe

Aree di rinvenimento del
Prodotto:

Montopoli di Sabina (RI), Poggio Mirteto (RI)

Aree di rinvenimento
produttori
censiti:

Poggio Mirteto (RI)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio	<input checked="" type="checkbox"/> Recuperata	<input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Settembre - giugno		
Mercato di riferimento:	Locale		
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta molle, grasso, di forma parallelepipedica, aromatizzato con erbe e spezie; colore interno della pasta giallo paglierino e colore della crosta grigio (per asperione della fecola di patate); pezzatura da 1,2 - 1,5 kg e stagionatura di 20 - 30 giorni; sapore dolce ed aromatizzato con: rucola e/o olive e/o radicchio e/o peperoncino.		
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Latte ovino proveniente esclusivamente dai pascoli della bassa Sabina trasformato a pasta molle; utilizzo della fecola di patate durante il periodo di stagionatura.		
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Tavoli di legno per la manipolazione delle forme e per la stagionatura		
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione e la salatura; locale storico per la conservazione		
Storia tradizionale del Prodotto:	Trattasi di una produzione recuperata in riferimento ad una tradizione orale della bassa Sabina ed a documenti storici secolari. Tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona e nei ristoranti. Rilevato anche dalle riviste di settore (Caseus - Anfosc)		
Ottenuto anche con metodo Biologico:	SI		



Forme a parallelepipedo a scalzo basso	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Tipologia delle forme	Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Asciugatura	Eseguita solo per il tempo di irrigidimento delle forme	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura	Eseguita a seguito dell'asciugatura in salamoia satura per 2 ore per kg di prodotto	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Metodica di salatura in salamoia	Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stufatura	Eseguita due volte per 20 minuti a 43°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione e stagionatura	In cella a 13°C su tavole di legno per 20 - 30 giorni	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo di tavole di legno per la stagionatura	Poggio Mirteto (RI)	Impiego tavole di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti durante la maturazione	Aspersione sulle facce del formaggio di fecola di patate	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Fecola di patate sulla superficie esterna.	Aspersione de fecola di patate	Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)