



home > lista dei prodotti > scheda: **Conciato di San Vittore**



- Operatori di Filiera
- Scheda Analitica
- Ricette

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>Categoria del prodotto:</b>                  | Formaggi                   |
| <b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>           | Conciato di San Vittore    |
| <b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>       | San Vittore del Lazio (FR) |
| <b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b> | San Vittore del Lazio (FR) |



- REGIONE LAZIO ARSIAL
- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici



Regione Lazio



### Dati del prodotto

|   |  |
|---|--|
| <b>Tipologia produzione:</b>                                | <input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva  |
| <b>Periodo di produzione:</b>                               | Il periodo di produzione va da settembre a giugno.   |
| <b>Mercato di riferimento:</b>                              | Prevalentemente locale con gruppi di acquisto a Roma.  |
| <b>Descrizione del prodotto:</b>                            | Il conciato di San Vittore è un formaggio di latte ovino al 100%, fatto coagulare con caglio in pasta di capretto od in polvere di vitello. La stagionatura è di 45-90 giorni in locale specializzato a 12-15°C, con umidità relativa del 70-80%. La peculiarità di questo formaggio è data dalla speziatura con 15 erbe tra cui: timo serpillio, lauro, ginepro, salvia, rosmarino, finocchio selvatico, anice, aglio, coriandolo, pepe nero, pepe bianco e basilico. Presenta forma cilindrica, peso di 1-1,5 kg, colore della crosta esterna giallo, screziato con erbe mentre, la pasta interna è biancastra, eventualmente screziata con erbe.  |
| <b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b> | La tradizionalità di questo formaggio è data dalla speziatura con 15 erbe tra cui: timo serpillio, lauro, ginepro, salvia, rosmarino, finocchio selvatico, anice, aglio, coriandolo, pepe nero, pepe bianco e basilico, oltre che dall'utilizzo di caglio in pasta aziendale e locali specializzati non assimilabili a celle frigo per la stagionatura.  |
| <b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>        | Per la preparazione del Cacio di San Vittore sono utilizzate le seguenti attrezzature: passini di acciaio inox o plastica per filtrazione latte; caldaia in acciaio inox provvista di doppio fondo; spino rompicagliata di legno, plastica e acciaio per la rottura della cagliata; fuscelle di plastica, per la formatura del formaggio; tavoli di legno, per il trattamento delle forme di formaggio; assi di legno, per la stagionatura.  |
| <b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>           | I locali per la preparazione del formaggio Cacio di San Vittore sono: sala di conservazione del latte appena giunto al caseificio; laboratorio per tutte le lavorazioni; locale di stagionatura. Tali ambienti costituiscono il caseificio.  |
| <b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>                    | San Vittore, comune del Lazio meridionale, condivide con le regioni Campania e Molise un forte legame storico e culturale che si palesa anche nelle tradizioni alimentari. Ne è un esempio il formaggio conciato che in Campania prende il nome di conciato romano o caso conzato e che sopravvive, con personalizzazioni locali. Si tratta di un formaggio antichissimo, originario della civiltà sannitica, decantata da Cicerone e Marziale (Epigrammi, XIII, 30). Proprio i Sanniti, noti agli autori latini, classici e cristiani, come un popolo di "montani atque agrestes" (Livio IX 13.7; Giustino XXIII 1.7), avevano la necessità di lavorare i prodotti alimentari in modo tale da conservarli per l'intera annata e procurarsi, una scorta alimentare per l'intera famiglia. Per questa ragione avevano introdotto il trattamento delle caciotte con le erbe aromatiche da cui il nome di conciato. Questo espediente impediva lo sviluppo batterico, grazie alle qualità antiossidanti delle erbe aromatiche utilizzate. |
| <b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>                 | NO   |

## Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verra' visualizzato il titolo del documento corrispondente.

| FASE:         | MODALITA':                                      | DESCRIZIONE               |                       |                           |                              |                           |           |              |     |  |
|---------------|---|---------------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------|--------------|-----|--|
| Tipo di latte | Ovino100%; Periodo produzione: settembre-giugno | Elementi di tracciabilità | Elementi tradizionali | Territorio                | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa | Bibliografia | CCP | Controllo  |
|               |   |                           |                       | S. Vittore nel Lazio (FR) | nessuna                      | nessuna                   |           |              | SI  | Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004) |

| FASE:                 | MODALITA':   | DESCRIZIONE                       |                       |                           |                              |                           |   |              |     |           |
|-----------------------|--|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|---|--------------|-----|-----------|
| Filtrazione del latte | La filtrazione del latte avviene in sala mungitura ed in caseificio prima del trattamento termico. Il latte della sera viene refrigerato, quello della mattina viene messo subito in caldaia | Elementi di tracciabilità         | Elementi tradizionali | Territorio                | Deroghe richieste materiali. | Deroghe richieste locali. | Normativa   | Bibliografia | CCP | Controllo |
|                       |  | Registri ASL; Procedura aziendale |                       | S. Vittore nel Lazio (FR) | nessuna                      | nessuna                   | <a href="#">ADODB.Field error '80020009'</a><br><a href="#">Either BOF or EOF is True, or the current record has been deleted. Requested operation requires a current record.</a><br><a href="#">/portalearsial/prd_tipici/scheda_analitica_main.asp,line 0</a> |              |     |           |