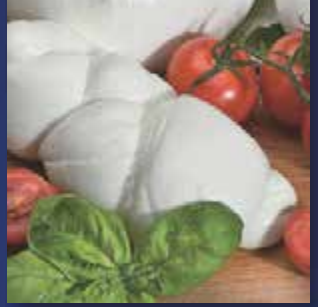
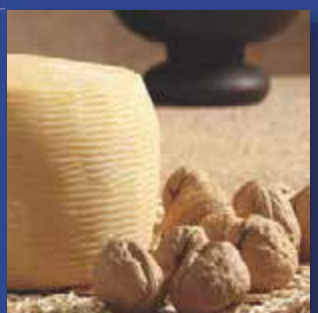


FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO CASEARI TIPICI E TRADIZIONALI DEL LAZIO

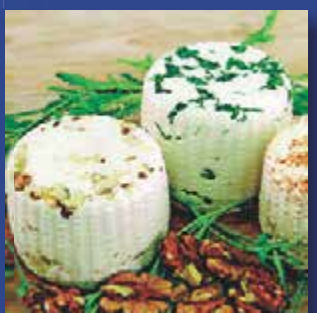
CHEESES AND DAIRY PRODUCTS TYPICAL AND TRADITIONAL OF LAZIO

LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI DEL LAZIO

THE BEST OF LAZIO FOOD FARMING



visitlazio.com
Lazio
ETERNA SCOPERTA
UNA STORIA DI SAPORI



visitlazio.com
Lazio
ETERNA SCOPERTA
UNA STORIA DI SAPORI

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO CASEARI TIPICI E TRADIZIONALI DEL LAZIO

CHEESES AND DAIRY PRODUCTS
TYPICAL AND TRADITIONAL OF LAZIO

LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI DEL LAZIO
THE BEST OF LAZIO FOOD FARMING

REGIONE LAZIO
ARSIAL

ARSIAL
Via R. Lanciani, 38 - 00162 Roma
Tel: 06/86273461-462-484-451
Fax: 06/86273270
www.arsial.itwww.arsial.it/portalearsial/prd_tipici/default.asp

Responsabile del progetto:
Claudio di Giovannantonio
Dirigente Area Tutela risorse, Vigilanza e Qualità delle produzioni
Sandra Di Ferdinando
AP Vigilanza produzioni regolamentate, controlli OGM e valorizzazione produzioni di qualità

Autori dei testi:
Miria Catta
Giovanni Pica
Claudio Di Giovannatonio

Traduzioni:
Daniela Tomao

Fotografie:
Archivio Arsial Agricoltura Qualità
Archivio Graficart

Progetto grafico e impaginazione:
Luigi Pensiero

Stampa:
www.darcoprint.it - Formia (LT)

©Arsial 2015
Finito di stampare nel mese di Settembre 2017

Il Direttore Generale
Stefano Sbaffi

L'Amministratore Unico
Antonio Rosati

Questo piccolo compendio sui formaggi e prodotti lattiero caseari tipici e tradizionali del Lazio è uno dei frutti del progetto regionale "Agricoltura Qualità" sviluppato da ARSIAL su mandato della Regione Lazio.

Il lavoro profuso nella ricognizione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali ha comportato la progressiva integrazione di competenze normative, tecniche, cartografiche, storiche ed antropologiche, determinando, nel tempo, la creazione di un gruppo di funzioni dedicate. La scelta di capitalizzare competenze all'interno dell'amministrazione ha permesso di garantire servizi reali anche ai piccoli sistemi locali, che mai avrebbero investito risorse sulla caratterizzazione della Qualità e che, soprattutto, mai avrebbero sviluppato su basi scientifiche la ricognizione dei prodotti agroalimentari tradizionali, vero fiore all'occhiello di questo lavoro, in particolare per il ruolo a supporto dell'emersione dei prodotti relitti.

Per i formaggi, grazie alla collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio-Toscana e con il CREA di Monterotondo, ARSIAL ha approfondito la relazione ecotipo - prodotto - cultura locale, evidenziando per ciascun prodotto:

- la relazione con la biodiversità animale di interesse agrario;
- le specifiche del processo produttivo ai fini dell'accesso alle deroghe igienico-sanitarie (per le quali la Regione Lazio ha conseguito fin dal 2009 i primi provvedimenti di legittimazione delle tecniche tradizionali grazie alla concertazione con i Servizi Veterinari dell'Assessorato alla Sanità);

This small compendium about cheese and dairy products of the Lazio region is one of the work of the regional project "Agriculture Quality" developed by ARSIAL on behalf of the Regione Lazio.

The deep work in the recognition of the Agro-food Products Tradition has led to the gradual integration of historical, technical and anthropological features, resulting in the creation of a working-party group over time. The choice to capitalize on the administration's internal expertise has enabled real-life services to be provided by local systems, which would never have invested resources on the quality of the product, and which, above all, have never been developed on the basis of the traditional recognition of traditional foodstuffs to the forefront of this work, in particularly for the role supporting the emergence of relieved products.

For cheeses, thanks to the collaboration with the l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio-Toscana and CREA, ARSIAL has studied the ecotype - Product - local culture relationship with, pointing out for each product:

- *animal biodiversity of agricultural interest;*
- *the product process specifications for access to sanitary and hygiene derogations (for which the Lazio Region has been pursuing since 2009 the first measures to legitimize traditional techniques thanks to the conciliation);*
- *the role of social capital in the preservation of wicked products, not being claimed by producers of authorizations for food, for which the material culture (distinctly feminine) is often the last conservation*

- il ruolo del capitale sociale nella preservazione dei prodotti relitti, ovvero non rivendicati da produttori titolari di autorizzazione sanitaria, per i quali la cultura materiale (spiccatamente femminile) rappresenta spesso l'ultimo presidio di conservazione, in assenza di aziende orientate al mercato.

Emerge così che i giacimenti del tradizionale si affollano lungo le pendici dell'Appennino, nell'isolamento indotto dalla marginalità economica, che ha garantito la sopravvivenza di modelli produttivi con scarse interdipendenze settoriali, refrattari tanto ai sentieri dell'innovazione brevettabile che agli input energivori, ed oggi, proprio per la loro resilienza, ancor più promettenti.

La permanenza di una funzione obiettivo "antistorica" (in quanto non confinata alla produzione di materie prime ma orientata al consumatore finale) ha garantito la conservazione di saperi che altrimenti sarebbero stati cancellati nel volgere di una sola generazione, come purtroppo accaduto negli ambiti di pianura irrigua più specializzati nella produzione di commodities, cui si associa un ruolo preponderante della termizzazione del latte nel processo di trasformazione, con una compromissione significativa, nel prodotto finale al consumo, dei profili aromatici del pascolo e della microflora specifica.

Per tutto questo, e per la continua sollecitazione a rivisitare i paradigmi tecnici, i formaggi tradizionali e quelli tipici rappresentano una palestra di formazione permanente per quanti hanno a cuore i temi della ruralità: lo studio dei prodotti tradizionali fa emergere con forza la condizione di semi-clandestinità nella quale operano molti allevatori che, in ogni caso, presidiano la conservazione delle razze ovicaprine autoctone oggi di maggior interesse per la rigenerazione delle filiere.

La sfida dei prossimi anni si estenderà ai profili salutistici e nutrizionali, sui quali i prodotti tradizionali conseguiti al pascolo hanno molto da far sapere ai consumatori.

preserve, in Absence of market-oriented businesses.

It emerges that the fields of the traditional flock along the slopes of the Apennines, in the isolation induced by the economic marginality, which guaranteed the survival of productive models with few sectoral and refractory interdependencies both to the paths of patentable innovation and to the energetic inputs, And today, just because of their resilience, they are even more promising.

The permanence of an "anti-historical" function (as it is not based on the production of raw materials but consumer-oriented) guaranteed the conservation of knowledge that would otherwise be abolished in the wake of a single generation, as unfortunate in the irrigated rainbow areas more specialized in Commodity production, which is associated with a predominant role in the process of transformation, with significant compromise, in the consumer product, in the grain pasture and in the specific micro-organism.

For all this, and for the constant urge to revisit technical paragdims, traditional and typical cheeses represent a permanent training facility for those who have the heart of the temptation of rurality: the study of traditional products gives rise to a strong semi-clandestine environment in which Many breeders operate, in any case, preserve the preservation of native sheep and goat breeds today of greatest interest for the regeneration of breeder

The future of the coming years will extend to the health benefits of organic products, on which the traditional products obtained by the grazing to be known to consumers.

dott. agr. Claudio Di Giovannantonio
Dirigente Area Tutela Risorse,
Vigilanza e Qualità Produzioni - ARSIAL

Formaggi e prodotti lattiero caseari
Cheeses and dairy products

Mozzarella di bufala Campana
DOP

Formaggio fresco, a pasta filata, ottenuto esclusiva mente con latte di bufala intero e fresco, crudo o, eventualmente, termizzato o pastorizzato. Il prodotto, di forma generalmente rotonda, si presenta privo d'occhiature, con una crosta sottilissima di circa un millimetro, con superficie liscia, mai viscida ne' scagliata, di colore bianco porcellanato. Oltre alla forma tondeggiante, ne sono ammesse altre, tipiche della zona interessata alla produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline. Ha un peso variabile (da 10 a 800 g.), in relazione alla forma; quella a trecce può raggiungere un peso massimo di 3 kg. L'impasto presenta una struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime ottodieci ore dalla produzione, tendente a divenire più fondente, successivamente. Al taglio lascia scolare un po' di sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici. Ha un sapore caratteristico e delicato.

Cenni storici

L'origine della Mozzarella di bufala campana DOP é direttamente collegata all'introduzione delle bufale in territorio italiano. Stando ad alcuni resti fossili ritrovati nel Lazio, il bufalo sarebbe comparso in Europa nel quaternario; estintosi, sarebbe ricomparso verso la fine del VI° secolo, con i Longobardi di Aginulfo e successivamente diffuso dai Normanni, dopo che gli Arabi lo avevano introdotto in Sicilia. Il termine "Mozzarella", invece, lo troviamo per la prima volta, nel 1570, in un libro di cucina di Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale. Inizialmente, appare come un sottoprodotto della "mozza", o "provatura" (provola), che si usava offrire ai pellegrini, ma, con il passar del tempo, il prodotto viene apprezzato sempre più, fino a divenire una DOP.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Roma: Anzio, Ardea, Monterotondo, Nettuno, Pomezia, Roma. Provincia di Latina: Aprilia, Cisterna di Latina, Fondi, Latina, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, San Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina; Provincia di Frosinone: Alatri, Amaseno, Castrocielo, Ceccano, Ferentino, Frosinone, Giuliano di Roma, Pofi, Roccasecca, Castro dei Volsci, Ceprano, Morolo, Villa Santo Stefano.
Regione Campania, Regione Puglia, Regione Molise.

Fresh cheese, of the "pasta filata" family, obtained exclusively with water buffalo whole and fresh, raw or, eventually, thermalized or pasteurized milk. The product, with a generally ball shape, doesn't present any holes, it has a 1mm thin coat, a smooth surface, never slimy or thrown, of a white porcelain color. Beyond the ball shape, other shapes typical of the production area are allowed such as bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovuline. It has a variable weight (from 10 to 800g.) depending on the shape; the "treccia" type can reach 3kg. The mixture presents a thin strand structure, it's soft in the first 8-10 hours of production and becomes elastic later on. When it is cut milky white, fatty whey seeps out, with a scent of lactic ferments. It has a characteristic and delicate taste.

History background

The origin of Mozzarella di bufala campana DOP is directly connected to the introduction of water buffalo's in the Italian territory. According to the fossil remains found in the Lazio region, the water buffalo appeared in Europe around the quaternary period; it extinct but reappeared at the end of the VI century, with the Longobards of Aginulfo and later diffused by the Normans when the Arabs introduced them in Sicily. The very first word "Mozzarella" was found in 1570 in a cooking book of Bartolomeo Scappi, cook of the Papal court. Initially it appeared as a under product of the "mozza", or "provolatura" (provola"), that was offered to the pilgrims, but with time the product was appreciated more and more, up to becoming a DOP.

Production area

District of Rome: Anzio, Ardea, Monterotondo, Nettuno, Pomezia, Roma.
District of Latina: Aprilia, Cisterna di Latina, Fondi, Latina, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, San Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze,Sonnino, Sperlonga, Terracina.
District of Frosinone: Alatri, Amaseno, Castrocielo, Ceccano, Ferentino, Frosinone, Giuliano di Roma, Pofi, Roccasecca, Castro dei Voschi, Ceprano, Morolo, Villa Santo Stefano.
Campania Region, Puglia Region, Molise Region.

Pecorino Romano
DOP

Formaggio di latte intero di pecora, a pasta dura e cotta, con stagionatura da 5 a 8 mesi, a seconda che sia utilizzato da tavola o grattugiato. Il Pecorino romano si presenta di forma cilindrica con facce piane, una crosta sottile di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi.
La pasta, di colore bianco o paglierino tenue, si presenta compatta o con una leggerissima occhiatura. Le forme presentano diametro compreso tra 25 e 35 cm., altezza dello scalzo compresa tra i 25-40 cm. e peso variabile tra i 20 ed i 35 kg. Ha aroma fragrante e gusto lievemente piccante, per il formaggio da tavola; piccante, intenso o gradevole a stagionatura avanzata, nel formaggio da grattugia.

Cenni storici
Questo formaggio è il più antico e conosciuto fra i pecorini italiani, la cui produzione è strettamente connessa alla pastorizia La zona di origine del Pecorino è l'Agro Romano, da cui prende il nome e la fama; successivamente, la sua produzione si estende in Sardegna, nel 1800.
Le caratteristiche ambientali del territorio laziale risultano molto favorevoli all'allevamento ovino: il pascolo, fonte tradizionale e principale di alimentazione per il gregge, grazie alla composizione floristica, alle condizioni climatiche ed ai fattori pedologici, trova qui le condizioni ottimali di sviluppo e qualità, andando così a caratterizzare il latte e, di conseguenza, il prodotto che ne deriva.

Zona interessata alla produzione
La zona interessata alla produzione del Pecorino romano DOP comprende l'intera Regione Lazio, l'intera Regione Sardegna e, in Toscana, la Provincia di Grosseto.

Whole milk sheep cheese, with a firm and cooked body, and a 5 to 8 month ageing time, depending on its purpose (table or grated). The Pecorino Romano has a wheel shape with flat surfaces, a thin ivory or natural straw yellow color rind, sometimes covered with specific protective labels.
The paste, of a light or straw color, is compact or with small holes. The wheels present a diameter between 25 and 35cm, and edges between 20 and 40 cm high, its weight is variable between 20 and 35 kg. It has a fragrant and slightly spicy taste for the table cheese; a spicy, sharp and pleasant taste when aged, in the grated cheese.

History background
This cheese is the most ancient and well known among the Italian Pecorini, whose production is strictly bond to pastoralism. The native area of the Pecorino is the Agro Romano. From which it takes its name and fame; later on, its production extends to Sardegna, in the 1800.
The environmental characteristics prove to be very advantageous for the sheep breeding: the grazing land, traditional nutrition source for the herd thanks to its floristic composition, weather conditions and soil profile factors, finds optimal development and quality conditions, defying the milk and resulting products.

Production area
The production area of the Pecorino Romano DOP includes the entire Lazio and Sardegna region, and in Tuscany, the district of Grosseto.

Pecorino Toscano

DOP

Formaggio prodotto con latte intero di pecora, a pasta tenera o semi-dura, cotta. Presenta una caratteristica consistenza, può essere di breve o lunga stagionatura a seconda che sia utilizzato da tavola o da grattugia.

Al consumo il Pecorino toscano DOP si presenta di forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso. li diametro delle facce è compreso tra 15 e 22 cm con altezza dello scalzo da 11 a 17 cm; il peso va da 1 a 3,5 kg in relazione alle dimensioni della forma.

L'aspetto esterno è costituito da una crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico, nella tipologia a pasta tenera; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti eventualmente subiti. La pasta ha struttura compatta e tenace al taglio, per il tipo a pasta semi-dura, con eventuale occhiatura minuta non regolarmente distribuita; al taglio il colore è bianco o leggermente paglierino, per la tipologia a pasta tenera, e di colore leggermente paglierino o paglierino, per la tipologia a pasta semi-dura. Si contraddistingue per il tipico gusto dolce, sapore fragrante, solo leggermente piccante, che lo differenzia dalle altre tipologie di pecorino.

Cenni storici

L'allevamento degli ovini in Toscana risale all'epoca etrusca, anche se il primo a fornire notizie storiche certe è Plinio il Vecchio e continua a diffondersi in tutta la regione, soprattutto nel Medioevo. Nel XV° secolo, il Pecorino Toscano è noto come "cacio marzolino", in quanto la sua produzione iniziava, tradizionalmente, nel mese di marzo.

A metà del 1800 è già un prodotto caratteristico, preparato con precise tecniche di produzione, fino al riconoscimento DOP che arriva nel 1986 ed è confermato come denominazione di origine protetta dall'Unione Europea, nel 1996.

Zona interessata alla produzione

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del Pecorino toscano DOP ricade nell'intero territorio della Regione Toscana e in alcuni comuni del Lazio: Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte, in Provincia di Viterbo; e dell'Umbria: Allerona, in Provincia di Terni e Castiglione, in Provincia di Perugia.

Cheese produced with whole sheep cooked milk, with a soft or semi-soft paste. It presents a characteristic body, it can have a short or long ageing period depending if it is used as table or grating cheese. The Pecorino Toscano DOP presents a wheel shape with flat faces and slightly convex edges. The diameter of the faces is between 15 and 22 cm and outer edges from 11 to 17 cm high; in relation with the dimension of the cheese shape it may weigh between 1 to 3,5 kg.

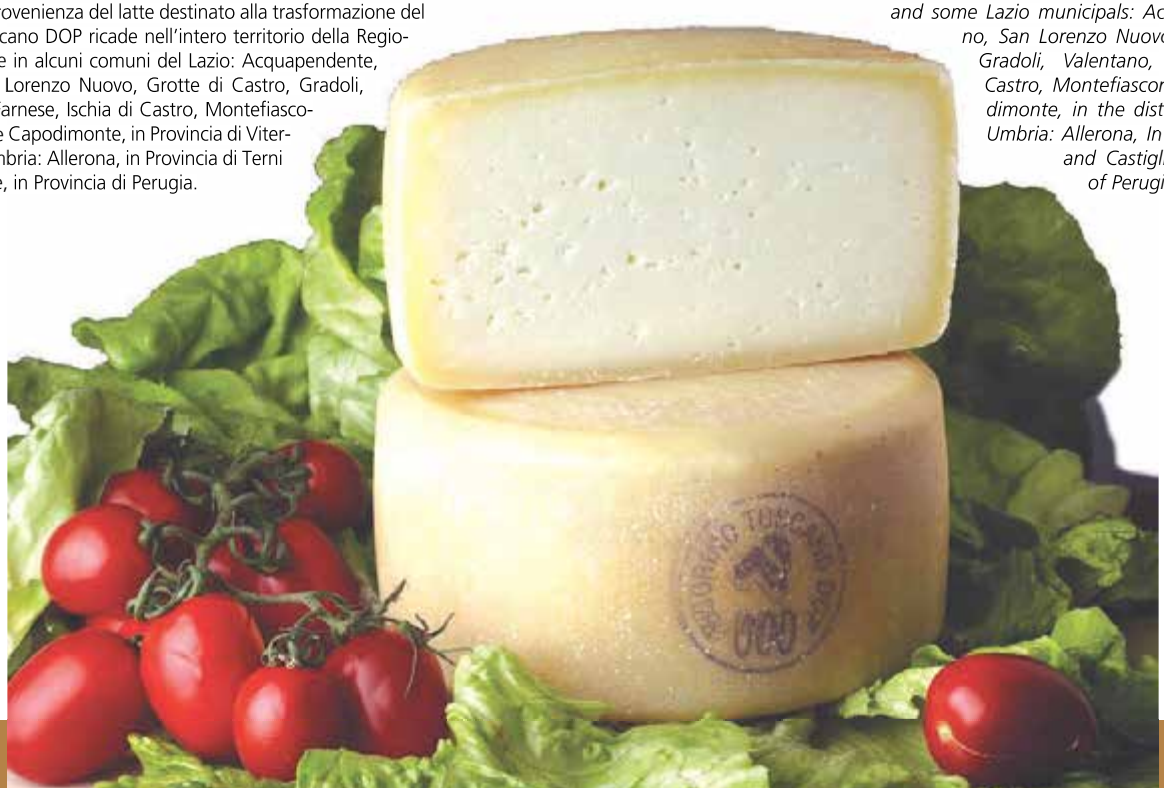
The external aspect presents a yellow colored rind with different shades up to a dark yellow in the soft body types; the rind color might depend on eventual treatments. When sliced, the body has a compact and firm structure, for the semi-hard type eventual small holes not regularly distributed; the color is white or slightly straw yellow, for the soft body type, and slightly straw yellow or straw yellow for the semi-hard body type. It is known for its typical sweet, fragrant, only slightly spicy taste, that diversifies this particular cheese from the other types of Pecorino.

History background

Sheep breeding in Tuscany goes back to the Etruscan period, even if the first to supply us certain historical information is Plinio il Vecchio. In the 15th century, the Pecorino Toscano is known as "Cacio Marzolino", because its production usually started in the month of march. Around the mid 1800's it is already a characteristic product, prepared with specific production techniques up to its 1986 DOP identification and is confirmed as a DOP in 1996 from the European Union.

Production area

The area from where the milk intended to the transformation in Pecorino Toscano DOP origins is the entire Toscana region and some Lazio municipals: Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte, in the district of Viterbo; and Umbria: Allerona, In the district of Terni and Castiglione, in the district of Perugia.



Pecorino di Picinisco

DOP

Il Pecorino di Picinisco è un formaggio a latte crudo e a pasta cruda, in quanto non è previsto alcun tipo di trattamento termico del latte e della cagliata. Di forma cilindrica a facce piane con diametro del piatto compreso tra 12 e 25 cm., presenta una pezzatura variabile da 0,5 a 2,5 kg.

La crosta, di colore dal giallo al giallo bruno, ha uno spessore da sottile a spesso, con aspetto rugoso. Internamente la pasta si presenta con una struttura compatta o con leggera occhiatura, il colore è bianco o giallo paglierino; il sapore da dolce a intenso con spiccati aromi di erba di pascolo di montagna e soprattutto privo di "odore di stalla", tende al piccante, a seconda del periodo di stagionatura, che ha una durata di 30-60 giorni per il tipo cosiddetto "Scamosciato" (a pasta morbida e crosta sottile e tenera), e di oltre 3 mesi, per il tipo "Stagionato".

Cenni storici

Il Pecorino di Picinisco è il risultato della combinazione di elementi di diversa natura, rimasti immutati nel tempo, come le condizioni pedoclimatiche del territorio e l'abilità di pastori e caseari a preservare e tramandare le tecniche di allevamento e produzione del formaggio.

La storicità del prodotto è testimoniata da un'ampia documentazione conservata negli archivi del Comune di Picinisco, dove, dal 2000, nel mese di agosto, si svolge il "Festival della Pastorizia", con convegni sul tema e degustazione dei prodotti tipici, a cominciare dal caratteristico Pecorino.

Zona interessata alla produzione

Il comprensorio interessato alla produzione del Pecorino di Picinisco ricade nella Valle di Comino, in Provincia di Frosinone. I Comuni coinvolti sono: Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio, San Donato Val di Comino, Saracinisco, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.

The Pecorino of Picinisco is a raw milk and body cheese, because no type of thermal treatment is provided to the milk or curd. It has a wheel shape with flat faces and a diameter between 12 and 25 cm, and can be made in pieces from 0,5 to 2,5 kg.

The rind, from a yellow to brownish- yellow color, can be very thin or very thick and wrinkled. Internally the paste presents a compact and lightly holed structure, the color is white or straw yellow; the taste is sweet and intense with pronounced aromas of grazing mountain grass but without a stable scent, it inclines to a spicy taste based on the ageing period, that is usually 30-60 days for the "Scamosciato" (soft paste, thin tender rind), and over 3 months, for the "Stagionato" type.

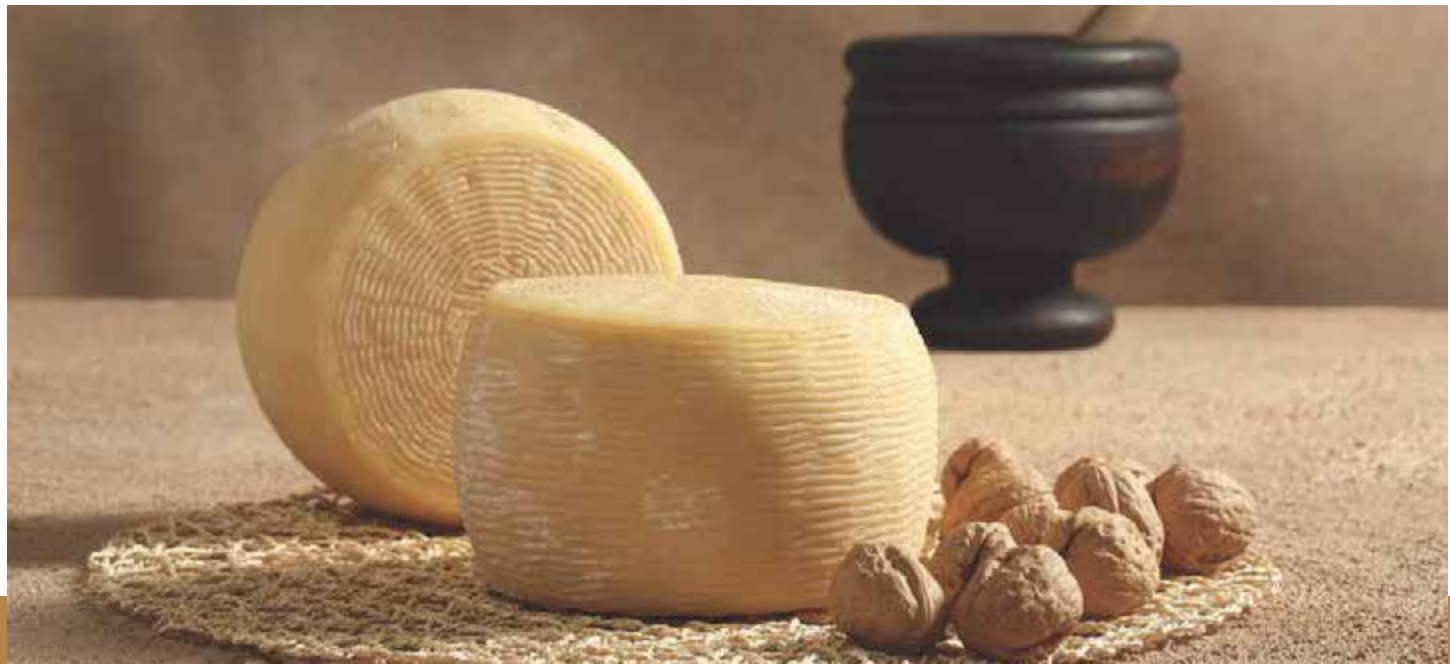
History background

The Pecorino of Picinisco is the result of the combination of different nature elements, unaltered through time such as soil and weather conditions of the area, and the shepherds and cheese makers ability to preserve and hand down breeding and cheese making techniques.

The history of the product is testified by the many documents preserved in the Picinisco municipal archives, where, in 2000, in the month of august, the "Festival della Pastorizia" takes place with conventions and typical product tastings, starting with the characteristic Pecorino.

Production area

The area involved in the production of the Pecorino of Pricinisco is in the Valle di Comino, in the District of Frosinone. The municipals involved are: Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio, San Donato Val di Comino, Saracinisco, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.



Ricotta di Bufala Campana

DOP

La Ricotta di Bufala campana è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, del "primo siero" o "siero dolce" proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica di bufale di razza Mediterranea Italiana.
La ricotta presenta forma tronco piramidale o tronco conica, peso fino a due kg., colore bianco porcellana, consistenza morbida, granulosa, ma non sabbiosa, il sapore è caratteristico, fresco e delicatamente dolce, l'odore è fragrante di latte e crema.
Il legame con l'ambiente dipende dalla capacità dei produttori di ottenere siero che mantenga, nei limiti della inevitabile diversità, le caratteristiche originarie del latte. La scelta di usare solo siero dolce, quindi non fermentato, derivante dalla rottura del coagulo di latte di bufala fresco, è la condizione per poter trasferire nella Ricotta di bufala campana DOP le caratteristiche del latte, a loro volta legate imprescindibilmente al territorio di origine.

Cenni storici

La tradizione della produzione di Ricotta di Bufala campana racconta di un legame strettissimo con la produzione di Mozzarella di Bufala campana e quindi, con l'arrivo del bufalo nel centro-sud d'Italia.
Le caratteristiche orografiche e pedoclimatiche dei territori dell'Italia centrale e mediterranea, infatti, sono i principali elementi che hanno favorito la diffusione dell'allevamento della bufala in queste aree. Uno degli elementi di omogeneità di questi territori è da secoli l'allevamento del bufalo finalizzato alla produzione di latte per la sua trasformazione in formaggio e ricotta.
La zona geografica, anche dopo le bonifiche delle paludi ed i cambiamenti politico-amministrativi, ha conservato molte caratteristiche comuni, fra cui il mantenimento e lo sviluppo di un forte distretto produttivo costituito da centinaia di allevatori di bufale e caseificatori.
Secondo i dati della Banca Dati Nazionale Anagrafe Zootecnica di Teramo (2008) nell'area delimitata si trova oltre il 92% delle bufale di razza Mediterranea allevate in Italia.

Zona interessata alla produzione

La Zona interessata alla produzione della Ricotta di Bufala campana comprende il seguente territorio laziale:
Provincia di Frosinone: Comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S.Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.
Provincia di Latina: Comuni di Cisterna, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S.Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia, S.Cosma e Damiano. Provincia di Roma: Comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.
Inoltre alcune aree della Campania, nelle Province di Napoli, Salerno e Benevento; nelle Puglie ed in Molise.

The Ricotta di Bufala campana is a dairy product obtained by heat coagulation of the milk protein, of the "primo siero" or "siero dolce" obtained by the elaboration of water buffalo's milk, obtained by the manual and/or mechanical milking of the Italian Mediterranean water buffalo breed.
The ricotta presents a cut off pyramidal or conical shape, it weighs up to 2 kg, it has a white porcelain color, a soft, grainy but not sand -like texture, the taste is characteristic, fresh and delicately sweet, the scent is fragrant of milk and cream.
The bond with the environment depends on the producers ability to obtain butter milk that preserves, in the limit of inevitable diversity, the original milk characteristics. The choice to use only sweet buttermilk, not the fermented one, that derives from the rupture of the fresh water buffalo milk clot, is the condition to transfer in the Ricotta di bufala campana DOP the milk characteristics, inevitably bond to its birth area.

History background

The tradition of the Production of Ricotta di bufala campana DOC describes a great bond with the production of Mozzarella di bufala campana and the arrival of water buffalo's in central-south Italy.
The orographic, soil and weather characteristics of the central Italy and Mediterranean areas are, in fact, the main elements that favored the diffusion of the water buffalo breed in these areas. One of the homogeneity elements of these territories is, since many centuries, water buffalo breeding oriented to the production of milk for its transformation in cheese and ricotta.
The geographic area, even after the swamp retain and the political-administrative changes, preserved many prevalent characteristics such as the maintenance and progression of a solid productive district composed of many water buffalo breeders and cheese producers. According to the National Zootechnical data registry Bank of Teramo (2008) in the delimited area there are more than 92% of the Mediterranean water buffalo breeds raised in Italy.

Production area

The Ricotta di bufala campana production area includes the following Lazio territory, district of Frosinone: Municipals of Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.
District of Latina: municipals of Cisterna, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S.Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia, S.Cosma e Damiano.
District of Rome: Municipals of Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.
Some areas of the Campania region, in the districts of Napoli, Salerno and Benevento; in Puglia and Molise.

Ricotta Romana

DOP

La Ricotta romana DOP è un prodotto caseario fresco, ottenuto esclusivamente dal siero di latte intero di pecora appartenente alle razze maggiormente diffuse nel territorio laziale: Sarda, Comisana, Sopravissana, Massese e relativi incroci. li siero, dal caratteristico colore giallo pallido, deve presentare dei parametri chimici ben definiti, al fine di garantire le specifiche qualità della Ricotta romana.
In particolare i parametri presi in considerazione sono: residuo secco magro non inferiore a 5,37%; proteine non inferiori a 1,09%; grasso non inferiore a 0,35%; lattosio non inferiore a 3,55%; ceneri non inferiori a 0,4%.
La Ricotta romana DOP che ne deriva presenta una pasta a struttura molto fine, un colore più marcato rispetto alla ricotta vaccina, un contenuto lipidico minimo del 40% sulla sostanza secca e soprattutto, un sapore delicato e dolciastro di latte fresco. Il peso è variabile fino a 2 kg.

Cenni storici

I primi cenni storici sulla Ricotta romana risalgono alla descrizione delle tecniche casearie fornita da Columella, agronomo romano del I° secolo a.C., nel "De Re Rustica".
La tradizione vuole che anche San Francesco d'Assisi abbia contribuito alla diffusione della Ricotta romana, insegnando ai pastori del luogo l'arte di produrla.
Le peculiarità pedo-climatiche del Lazio, rappresentate da rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali), da una temperatura media annuale variabile tra 13-16° favoriscono, infatti, lo sfruttamento delle migliori condizioni per l'allevamento degli ovini, considerato che il pascolo è la fonte tradizionale e principale di alimentazione del gregge e garantiscono, di conseguenza, la qualità del latte e della Ricotta prodotta.

Zona interessata alla produzione

La zona di provenienza del siero (ottenuto da latte intero di pecora), di lavorazione e trasformazione della Ricotta romana DOP è rappresentata dall'intero territorio della Regione Lazio.

The Ricotta romana DOP is a fresh dairy product obtained exclusively from whole milk buttermilk of the majorly breeded sheeps of the Lazio territory: Sarda, Comisana, Sopravissana,Massese and connected crossbreads. The buttermilk, with a characteristic pale yellow color must present specific chemical parameters to guarantee the Ricotta romana qualities.
In particular, the parameters that are considerated are: dry matter not inferior to 5,37%; proteins not inferior to 1,09 %; fat content not inferior to0,35%; lactose not inferior to 3,55%, ashes not inferior to 0,4%. The Ricotta romana DOP presents a soft paste, a much more pronounced color compared to cow ricotta, a 40% minimum lipid content on the dry matter and above all a delicate and sweet taste of fresh milk. The weight is variable up to 2kg.

History background

The first historical hints on the Ricotta romana go back to the cheese making technique descriptions supplied by Columella, roman agronomist of the I century B.C., in the "De Re Rustica".
Tradition asserts that even San Francesco d'Assisi contributed to the diffusion of the Ricotta romana, teaching local pastors the art of producing it.
The Lazio soil and weather peculiarities, represented by different land surveys (calcareous mounts, volcanic, hills, alluvial plains), by a annual temperature variable between 13-16° facilitates the use of the best conditions for sheep breeding considering that grazing is the traditional and most important food source that guarantee the milk and Ricotta quality.

Production area

The area where the buttermilk is made (obtained from whole sheep milk), and transformed is represented by the entire Lazio region.

Ricotta di pecora e capra dei Monti Lepini

Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione di latte ovino e caprino, con aggiunta di una minima percentuale di latte ovi-caprino al momento della coagulazione. Si presenta con una struttura grumosa, asciutta e compatta; pezzatura da 0,5 a 1 kg.; forma tronco-conica; sapore dolce, mai salato.

Cenni storici
La Ricotta di pecora dei Monti Lepini è citata nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi" dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale del 1991. Afferente come storia alla ricotta genuina romana.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Roma: Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni.
Provincia di Latina: Sermoneta, Latina.

Sweet ricotta obtained from the manufacturing of sheep and goat buttermilk, with the addition of a minimum percentage of sheep/goat milk during the coagulation moment. It has a grainy, dry and compact structure; it comes in 0,5 to 1kg pieces; a cut off conical shape; and a sweet, never salty taste.

History background
The Ricotta di pecora dei Monti Lepini is mentioned in the "Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology of 1991. Historically similar to the ricotta genuina romana.

Production area
District of Rome: Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorgo, Montelanico, Segni.
District of Latina: Sermoneta, Latina.

Ricotta viterbese

Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione del latte ovino con minima aggiunta di latte al momento della coagulazione. Pezzatura da 0,5 ad 1 kg, con forma tronco-conica. Sapore dolce, mai salato. Formata da lattoalbumina, lattoglobulina, grassi e zuccheri del latte, non contiene caseina, la proteina del formaggio che, oltre ad essere la causa di alcune intolleranze al latte di natura allergica, è anche la proteina lattea più difficilmente digeribile.

Cenni storici
La Ricotta viterbese, tipica del territorio dell'alto Lazio, é oggi, considerata un alimento ottimo per i bambini e per gli adulti, sia per la sua composizione, molto vicina al latte di donna, che per la sua facile digeribilità.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Viterbo.

Ricotta dolce obtained from the manufacturing of sheep milk with the addition of a minimum percentage of milk during the coagulation moment. Pieces from 0,5 to 1 kg with a cut off conical shape. A sweet, never salty taste. Composed of lattoalbumin and lattoglobulin, fat and milk sugars, it doesn't contain casein, a protein of the cheese that as well as being the cause of certain milk intolerances of allergic nature, is also the most difficult milk protein to digest.

History background
The Ricotta viterbese, typical of the upper Lazio area, is today considered a great food for children and adults, for its composition, very similar to women's milk, and easy digestibility.

Production area
District of Viterbo.

Ricotta secca

La Ricotta secca, vaccina, ovina e/o caprina, può essere classificata come un prodotto a pasta molto dura e compatta, contenente in media il 23% di umidità, e molto grassa, con circa il 70% di grasso sulla sostanza secca.
La forma varia a seconda della Zona interessata alla produzione cilindrica, a facce piane nel territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Aurunci ed Ausoni; cilindrica tubulare, nel territorio del Monti della Laga e tronco-conica nel territorio della Sabina Reatina. Il colore è bianco tendente al giallo paglierino; il peso di 100-250 g. (territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Ausoni ed Aurunci), 100-700 g. (territorio dei Monti della Laga e Sabina Reatina). Il sapore è dolce, nel caso della ricotta secca vaccina, mentre è particolarmente intenso, salato e piccante, nella ricotta secca ovi-caprina, in cui è prevista anche l'aggiunta di aromi naturali come peperoncino e pepe.

Cenni storici
La Ricotta secca, di produzione tipicamente locale, è citata nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi" dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991), anche se si fa riferimento solo alla Ricotta secca prodotta in Provincia di Rieti.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Rieti; Provincia di Latina; Provincia di Frosinone.

The cow, sheep and/or goat ricotta secca can be classified as a product with a firm and compact paste, that contains a 23% average humidity, very fatty, with at least 70% of fat on its dry matter.
The shape changes depending on the production area; wheel shaped with flat faces in the Valle di Comino territory and dorsal the Monti Aurunci and Ausoni; tubular cylindric in the Monti della Laga territory and cut off conical in the Sabina Reatina territory. The color is white inclined to straw yellow; the weight is 100-250 g (Valle di Comino and dorsal the Monti aurunci and ausoni), 100-700g (Monti della Laga and Sabina Reatina). The taste is sweet, in the case of the cow ricotta secca, while its particularly intense, salty and spicy in the sheep-goat ricotta secca, where natural aromas are also added such as pepper and hot pepper.

History background
The ricotta secca, usually produced locally, is mentioned in the" Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology of 1991, even if there is a reference only to the Ricotta secca produced in the District of Rieti.

Production area
District of Rieti; District of Latina; District of Frosinone.

Ricotta di bufala

AFFUMICATA, INFORNATA, SALATA

Dalla trasformazione del latte di bufala nella tipica mozzarella di bufala Campana DOP, nella caciottina e cacioricotta, si ottiene il siero, che i lattari locali utilizzano per la preparazione di ottime ricotte di bufala, non soltanto consumate fresche, ma anche sottoposte a processi di affumicatura, salatura e cottura al forno. Le ricotte di bufala presentano forma tronco-conica, sono di colore bianco latte e possono avere, a seconda della tipologia, peso di 250-300 g per quelle affumicate, 150 g per quelle salate e infornate.

Cenni storici

La storia del rapporto di questo prodotto con il territorio di origine è la storia del rapporto con il territorio del latte con cui è prodotta anche la Mozzarella di Bufala, prima, e la Ricotta di Bufala, poi.
Tracce negli archivi comunali documentano il modo migliore per conservare la ricotta di bufala per poterla utilizzare, in seguito, come condimento per la pasta e altri sughi o da mangiare col pane. Si segnala, inoltre, la presenza storica nella ristorazione locale.

Zona interessata alla produzione

Intera regione Lazio.

From the transformation of the water buffalo's milk in the typical mozzarella di bufala campana DOP, in the caciottina and cacioricotta, we obtain buttermilk, that the local milk producers use to prepare great ricotta di bufala, not only to consume fresh, but also submitted to smoking procedures, under salt and oven cooked. The ricotta di bufala presents a cut off conical shape, it has a white milk color and may have, according to the type, a weight of 250-300 g for the smoked one, 150 g for the salted or oven cooked one.

History background

The history of the relation between this product with its native area is the history of the relation with the milk's area with whom Mozzarella di bufala first, and ricotta di bufala then, is produced.
Traces in the municipal archives document the best way to preserve ricotta di bufala in order to use it later on as a seasoning for pasta and other sauces or to eat with bread. Historical presence in local food service is also reported.

Production area

Entire Lazio region.

Burrell'

SCAMORZA CON BURRO ALL'INTERNO

Prodotto caseario a pasta filata che presenta la classica forma di una scamorza internamente farcita con una noce di burro, ottenuto per affioramento della componente grassa (panna) del latte o del siero. Il peso del Burrell' va da 200 a 400 g.; il colore è bianco porcellana o giallo paglierino; il sapore va dal dolce burroso al salato, a seconda della modalità di salatura.

Cenni storici

Prodotto citato nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi", dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991), come prodotto della tradizione dell'Appennino centro-meridionale.
Nel Lazio, si riscontra la permanenza del Burrell' solo nel sud della Provincia di Frosinone, in particolare nel comprensorio della Valle di Comino e nel Comune di Cassino.
In passato il prodotto era usato come merce di scambio, oggi la produzione è limitatissima e serve a soddisfare il consumo tradizionale locale e le richieste dei pochi conoscitori.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Frosinone.

Dairy product of the spin paste family that presents the classic scamorza shape internally stuffed with a hint of butter, obtained by the rising of the fatty component (cream; "panna") of the milk or buttermilk. The weight of the Burrell' goes from 200 to 400 g; the color is white porcelain or straw yellow; the taste goes from buttery sweet to salty, based on the salting modality.

History background

It is mentioned in the "Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology of 1991, as a product of the mid southern Apennines tradition. In the Lazio region, we can fin Burrell' only in the southern part of the district of Frosinone, particularly in the area of Valle di Comino and in the municipal of Cassino. In the past the product was used as a trading merchandise, today the production is very limited and is used to satisfy the traditional local consumption and the requests of the few connoisseurs.

Production area

District of Frosinone.

Burrata di bufala

La burrata di bufala è un formaggio fresco a pasta filata e latte crudo non stagionato, farcito con panna e straccetti di mozzarella di bufala, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa. Si presenta come un sacco dalla superficie liscia di colore bianco lucente, pesa circa 400 g. ed ha sapore dolce e burroso.

Cenni storici

Prodotto citato nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi", dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991), come prodotto della tradizione dell'Appennino centro-meridionale. E' diffuso nell'area di allevamento delle bufale e va ad aggiungersi alla mozzarella ed alla ricotta derivate esclusivamente dal latte di tali animali.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Roma, Provincia di Latina, Provincia di Frosinone.

The burrata di bufala is a fresh spin paste cheese, and raw not aged milk, stuffed with cream and shredded mozzarella di bufala, similar to mozzarella but with a much more soft and stringy consistency. It has a outside shell that is smooth, white and glossy, it weighs 400 g and has a sweet and buttery taste.

History background

Product mentioned in the" Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology of 1991, as a product of the mid southern Apennines tradition. It is diffused in the water buffalo's fostering area and is added to the mozzarella and ricotta that originate exclusively from the milk of these specific animals.

Production area

Districts of Rome, Latina, Frosinone.

Burro di San Filippo

Burro di forma rettangolare, di colore biancastro e sapore di panna.

Cenni storici

La preparazione del burro è stata introdotta intorno agli anni'20, nella frazione di San Filippo, nel comune di Contigliano da un pabitante del luogo che ha saputo far tesoro della sua esperienza maturata in Svizzera, dove era emigrato molti anni prima. Da allora si continuoa a produrre il burro secondo l'antica tradizione, usando le zangole di legno.

Da alcuni anni a ferragosto viene organizzata una dimostrazione della produzione del burro con successiva degustazione.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Rieti: Contogliano.

Rectangular shaped butter, with a white color and cream taste.

History background

The preparation of butter was introduced in the 20's, in the fraction of San Filippo, in the municipal of Contigliandola by a resident of the area that treasured his experience matured in Switzerland, where he emigrated many years before. Since then butter is produced, according to the ancient tradition, using wooden containers called Zangole.

Since a few years, in august (precisely the 15th) a demonstration of how butter is produced and a tasting is organized.

Production area

District of Rieti: Contogliano.

Fiordilatte

Si tratta di un formaggio fresco a pasta filata molle ed a fermentazione lattica, sprovvisto di crosta, che può pesare fino a 500 g. Prodotto con latte vaccino, il Fiordilatte va conservato in frigo, mantenuto nell'acqua "di governo" e consumato fresco. Il colore è bianco-latte, la struttura della pasta interna è fibrosa a fogli sottili, con consistenza morbida e leggera elasticità, più accentuata all'origine. Al taglio rilascia liquido lattiginoso e presenta piccole occhiature ripiene di latticello. Ottimo anche per essere usato nella preparazione di lasagne o pizze, il Fiordilatte ha sapore caratteristico fresco di latte, delicatamente acidulo e odore fragrante.

Cenni storici

La produzione di formaggi a pasta filata è documentata dai testi di autori latini, quali Plinio e Columella. Verso la fine degli anni '50 del secolo scorso, nell'intento di semplificare la differenziazione delle produzioni casearie a pasta filata fresca, si è iniziato a chiamare "Fiordilatte" le mozzarelle prodotte con latte di vacca, proprio per distinguerle da quelle derivate da latte di bufala.

Zona interessata alla produzione

Intera regione Lazio, con particolare riferimento all'Agro Pontino.

It is a fresh cheese with a soft spin paste and lactic fermentation, without a rind that can weigh up to 500g. Produced with cow milk, the Fiordilatte must be preserved in refrigerator, kept in its original water and consumed fresh.

The color is milk white, the structure of the paste is fibrous with thin layers, it has a soft consistency and a moderate elasticity, more accentuated in the beginning. When sliced it releases a milky liquid and small holes full of milk. It is great for lasagna or pizza preparations, the Fiordilatte has a characteristic fresh milk taste, delicately sour and a fragrant scent.

History background

The production of spin paste cheeses is documented from the scripts of Latin authors, such as Plinio and Columella.

Around the end of the 50's of the past century, to facilitate the distinction of the fresh spin paste dairy productions, they started to call "Fiordilatte" the mozzarella's produced with cow milk, to distinguish them from the ones that derive from water buffalo milk.

Production area

Entire Lazio region, with particular reference to Agro Pontino.

Cacio di Genazzano

Il cacio di Genazzano è un formaggio pecorino semicotto, in quanto la cagliata subisce un riscaldamento di circa 42°, con crosta sottile di colore giallo paglierino, pasta interna biancastra con piccole occhiate e presenta forma cilindrica a facce piatte. Il sapore è piuttosto intenso e leggermente salato. 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 un mese, con eventuali trattamenti (massaggi) con olio, o con acqua, oppure raschiamento superficiale con coltello. 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.

Cenni storici
Documenti d'archivio e testimonianze orali dei pastori della zona fanno risalire la produzione del Cacio al oltre un secolo fa, con una tecnica di lavorazione tramandata di generazione in generazione, come, ad esempio, la schiuma tura, lo spurgo con la cannuccia di legno, o la stagionatura all'interno di cassoni di legno. In passato, il "Cacio di Genazzano", oltre che un'importante risorsa alimentare per le famiglie, ha anche rappresentato un'apprezzata merce di scambio.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Roma: Genazzano.

The Cacio of Genazzano is a semi-cooked sheep cheese, because the curd is subjected to a 42° heating process; with a thin rind of a straw yellow color, a whitish paste with small holes and a wheel shape with flat faces. The taste is quite intense and slightly salty. The cheese is obtained from the manufacturing of raw milk of sheep breeds such as Comisana, Sarda, Massese and related cross breads. The drying process takes place on wooden boards for a month, with eventual treatments (massages) with oil, or water, or superficial knife scratchs. The use of the straw, so as the foaming process, are a peculiarity of the Cacio of Genazzano, because it has never been observed, up to this moment, in other cheese products of the Lazio region.

History background
Archive documents and oral statements of the pastors of the area trace the production of the Cacio to a century ago, with a manufacturing technique passed on from generation to generation such as the foaming process, the cleaning with wooden straws, or the ageing process in wooden chests. In the past the "Cacio di Genazzano" besides being an important food resource for the families, also represented an important trading merchandise.

Production area
District of Rome: Genazzano.

Caciocavallo di Supino

Il Caciocavallo di Supino è un formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti della Ciociaria. Presenta forma ovale e testa tonda, crosta sottile, liscia, di colore giallo paglierino e pasta omogenea e compatta. Ha un sapore delicato che diventa piccante nel corso della stagionatura.

Cenni storici
Il Caciocavallo di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800. È un formaggio tipico di tutte le regioni che formavano il Regno delle Due Sicilie e deriva il nome dalla modalità con cui le forme, legate ad un cappio ed accoppiate, venivano lasciate stagionare sospese a pertiche in legno.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone: Supino.

The Caciocavallo di Supino is a semi-hard cheese spin paste, produced with cow milk of the Ciociaria farms. It presents an oval shape with a round head, a thin rind, a straw-yellow color and a uniform and compact paste. It has a delicate taste that becomes spicy with ageing.

History background
The Caciocavallo di Supino has a history that goes back to the '800. It's a cheese that is typical of the regions that where part of the realm of the Two Sicily's and its name originates from the way the cheeses, tied together in a rope and paired, where left dangling on wooden poles.

Production area
District of Frosinone: Supino.

Cacio magno

SEMPLICE
O ALLE ERBE

Il Caciomagno semplice o alle erbe formaggio a pasta molle e grassa, dalla caratteristica forma parallelepipeda, dal gusto pieno ma delicato e burroso, il sentore ovino è poco percettibile, mentre si nota una "nuance" di acidulo e aromatizzato con rucola, olive, radicchio e/o peperoncino nella variante alle erbe.La pasta interna è giallo paglierino, la crosta e ruvida e giallastra.

Cenni storici
Il Cacio prende il nome dalla leggenda secondo cui, Carlo Magno, re dei Franchi, scendendo verso Roma per essere incoronato imperatore del Sacro Romano Impero, si fermò all'Abbazia di Farfa, dove gustò questo formaggio dallo straordinario sapore, inusuale per il tempo.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Rieti: Poggio Mirteto, Montopoli in Sabina.

The Caciomagno semplice or with herbs is a soft and fat paste cheese, with a characteristic parallelepiped shape, a rich but delicate and buttery taste, the sheep scent isn't very noticeable, but you can perceive a slightly bitter hint, seasoned with arugula, olives, radicchio and/or hot pepper in the herbal variation. The internal paste is straw yellow, the rind is rough and yellowish.

History background
The Cacio is named after the legend that sees Carlo Magno, king of the Frankish, while descending towards Rome to be crowned as emperor of the Sacro Romano Empire, stopping to the Abbazia of Farfa, where he tasted this incredibly tasty cheese, unusual for that time.

Production area
District of Rieti: Poggio Mirteto, Montopoli in Sabina.

Caciocavallo di bufala

SEMPLICE O AFFUMICATO

Il Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato) ha una tipica forma rotondeggiante globosa con testina dovuta alla caratteristica legatura con lo spago vegetale. E' un formaggio a pasta filata, compatta, priva di occhiatura e più o meno morbida, a seconda del periodo di stagionatura. La crosta è sottile e liscia di colore giallo paglierino. Stagionato da un minimo di 20 giorni, fino a tre mesi, il Caciocavallo di bufala può essere sottoposto ad affumicatura con fuoco a legna o paglia naturale.

Cenni storici
Il termine Caciocavallo sembra che derivi dalla consuetudine di appendere le due coppie di formaggio a cavallo di pertiche di legno, legate in ambienti ben arieggiati ed asciutti, al fine di favorire la formazione della crosta esterna in fase di stagionatura.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Latina; Provincia di Frosinone; Provincia di Roma.

The caciocavallo di bufala (plain or smoked) has a typical ball shape with a small tying point due to its characteristic binding with vegetable twine. It is a spin paste cheese, compact, without holes and more or less soft depending on its ageing period. The rind is thin and smooth, of a straw yellow color. Aged for at least 20 days, up to three months, the Caciocavallo di bufala can be smoked with wooden fireplace or natural straw.

History background
It seems that the term Caciocavallo derives from the fact that a couple of cheeses are hung together upon wooden poles, tied in dry and well aired locations, to facilitate the development of a rind in the ageing process.

Production area
District of Latina, Frosinone, Rome.

Cacio fiore

Il "Cacio fiore" si ottiene da latte ovino lavorato crudo, con l'aggiunta di caglio vegetale, ricavato dal fiore di carciofo o di cardo selvatico raccolti nel periodo estivo. Si procede con due rotture della cagliata, di cui la prima a quadratoni e la seconda effettuata dopo 20 minuti di sosta, a chicco di cece, fino alla formatura in fascere parallelepipede; salatura a secco e stagionatura per 30-60 giorni su assi di legno. Il cacio fiore presenta la caratteristica forma di una mattonella, con uno scalzo convesso di circa 5 cm.; la crosta è grinzosa e giallognola; la pasta è morbida e cremosa, con leggere occhiature; il profumo è deciso con sentori di carciofo e verdure di campo; il sapore è intenso, non salato e lievemente amaro.

Cenni storici
Il "Cacio fiore" é considerato l'antenato del Pecorino Romano, tanto che già nel 50 d.C. ne parla Columella nel suo "De Re Rustica". La preparazione, secondo l'antica ricetta,è stata di recente recuperata da alcuni caseifici di Roma e provincia.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Roma: Anguillara Sabazia, Roma, Trevignano Romano.

The "Cacio Fiore" is obtained from sheep milk worked raw, with the addition of vegetal rennet, obtained from artichoke flowers or wild cardoon harvested during the summer period. They proceed with two ruptures of the rennet, the first one in squares and the second one after a 20 minute break, in "chickpea grains", up to the transposition in parallelepiped molds (fascere); it is then dry salted and but to age for 30-60 days on wooden boards. The cacio fiore has a typical brick shape, with convex sides of 5cm.; the rind is wrinkled and yellowish; the paste is soft and creamy, with small holes, the scent is determined with artichoke hints and field vegetables; the taste is intense, not salty and slightly bitter.

History background
The "Cacio fiore" is considered the ancestor of the Pecorino Romano, so much that already in 50 A.D. Columella mentions it in his "De Re Rustica". The preparation, according to the ancient recipe has been recently recovered from some cheese factories in Rome and its districts.

Production area
District of Rome: Anguillara Sabezia, Roma, Trevignano Romano.

Caciocavallo vaccino

SEMPLICE E AFFUMICATO

Formaggio a pasta filata, dura, stagionato da 30 giorni a 6 mesi, fino anche ad 8 anni in grotta tufacea. Forma tipica: ovoidale con testa; colore giallo paglierino; sapore da dolce ad intenso e piccante nelle forme stagionate e/o prodotte con caglio in pasta. Impiego di latte vaccino al 100%; lavorazione a latte crudo; cottura del coagulo; affumicatura e stagionatura fino ad otto anni in grotta tufacea.

Cenni storici
Il Caciocavallo è, senza dubbio, uno dei più antichi formaggi dell'Italia meridionale, già citato da Ippocrate nel 500 a.C., quando illustra l'arte usata dai Greci per preparare il cacio. Nasce dalla tecnica detta a "pasta filata", messa a punto proprio nel Meridione, per garantire conservabilità ai formaggi di latte vaccino. Tradizionale di tutte le regioni che formavano il Regno di Napoli.

Zona interessata alla produzione
Intera regione Lazio.

A spin paste cheese, hard, aged from 30 days to 6 months, or even up to 8 years in tuff caves. Typical shape: oval with head; straw yellow color; taste from sweet to intense and spicy in the aged and/or produced with rennet in paste type.
100% cow milk is used; raw milk manufacturing, cooking of the clot; smoking and ageing process up to 8 years in tuff caves.

History background
The caciocavallo is, without any doubt, one of the most ancient cheeses of south Italy, already mentioned by Ippocrate in 500 B.C., when he describes the art used from the Greek to prepare the cacio. It originates from the technique called "pasta filata", assembled in Southern Italy, to guarantee the conservation of cow milk cheeses. Traditional of all the regions that formed the Naples realm.

Production area
Entire Lazio region.

Cacioricotta di bufala

Formaggio con precipitazione delle sieroproteine; forma cilindrica e pezzatura da 100-300 g; stagionatura 60 giorni minimo, ma arriva anche ad un anno, per la tipologia da grattugia; sapore da dolce a salato in funzione della stagionatura.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo: latte bufalino al 100%; latte non refrigerato e lavorato subito dopo la mungitura; trattamento termico; cottura del caglio; metodologia della messa in forma e della salatura; modalità di maturazione e sistema di conservazione.

Cenni storici
Del Cacioricotta si hanno tracce nella tradizione orale locale e familiare, nonchè in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. Il formaggio Cacioricotta di bufala è storicamente segnalato anche nei Comuni di Giuliano di Roma, Villa S. Stefano (FR) e Prossedi (LT).

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone.

Cheese with the precipitation of the whey proteins, cylindrical shape and available in pieces of 100-300g; 60 day minimum ageing, that arrives to a year for the grated type; a taste from sweet to salty depending on the ageing.
Traditional elements of the production process: 100% water buffalo milk, no refrigerated milk, worked right after the milking; thermopile treatment, cooking of the rennet, method of the shape positioning and salting fase; ageing modality and conservation system.

History background
We can find traces of the cacioricotta in the local oral and family tradition, as well as in municipal archives and historical presence in the local food business.
The cacioricotta di bufala cheese is also historically pointed out in the municipals of Giuliano di Roma,Villa S.Stefano (FR) and Prossedi (LT).

Production area
District of Frosinone.

Caciotta dei monti della Laga

Formaggio ovino misto a capra (fino al 30%), a pasta molle e grasso; forma cilindrica a scalzo; colore giallo paglierino interno; stagionatura 20-30 giorni; sapore dolce o leggermente salato. Prevede l'impiego di latte ovino proveniente esclusivamente dai pascoli dei Monti della Laga.

Cenni storici
Formaggio di antica origine, legato ai territori più in quota dell'Appennino centrale. Della Caciotta dei monti della Laga si hanno notizie, oltre che dalla tradizione orale locale e familiare, in diversi archivi comunali del comprensorio.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Rieti: Accumoli, Amatrice.

Sheep cheese mixed with goat (up to 30%), with a soft and fat paste; a cylindrical shape; an internal straw yellow color, a 20-30 day ageing process, a sweet or slightly salty taste. Only sheep milk originated from the Monti della Laga graze is allowed.

History background
A cheese of antique origins, bond to the highest areas of the central Apennines. Of the Caciotta of the monti della lega we have information, from local and family oral tradition and municipal archives of the area.

Production area
District of Rieti: Accumoli, Amatrice.

Caciotta di vacca ciociara

SEMPLICE E AROMATIZZATA

Formaggio in forma a pasta filata molle, di forma cilindrica e colore bianco; dal sapore dolce, per la caciotta semplice e dolce con retrogusto aromatico, per quella elaborata con l'aggiunta di aromi.
L'allevamento bovino, usuale nelle aziende agricole della Ciociaria, consentiva la tradizionale preparazione di questo tipo di formaggio.

Cenni storici
Di tale Caciotta si riscontrano tracce nella tradizione orale locale, nonché nell'archivio storico del Comune di Ferentino. E' un prodotto legato alla alimentazione contadina della Ciociaria e diffusamente elaborato dai caseifici della zona.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone.

A soft spin paste cheese, with a cylindrical shape and white color; a sweet taste, for the plain caciotta and sweet with a slightly aromatic aftertaste for the elaborated one fixed with aromas.
The cow breeding, usual in the Ciociaria agricultural companies, consented the traditional preparation of this type of cheese.

History background
We can find traces of this Caciotta in the local oral tradition, and in the historical archive of the municipal of Ferentino. It's a product bond to the Ciociaria farmer's nutrition and diffusely elaborated from local cheese factories.

Production area
District of Frosinone.

Caciotta e formaggio di pecora sott'olio

Formaggio ovino a pasta dura, stagionato da 30 gg. a 3 mesi e conservato sott'olio, normalmente a spicchi, per ulteriori 3-6 mesi. Il colore della pasta è giallo paglierino, tendente all'imbrunimento ed il sapore è piccante più o meno intenso, con sentore di olio di conservazione. Presso alcune aziende, il formaggio sott'olio viene aromatizzato con il pepe.

Cenni storici
La "Caciotta di pecora sott'olio", storicamente servita presso i ristoranti locali, trova le sue radici nella tradizione orale contadina, nonché in diversi archivi comunali della zona.
E' un formaggio assimilabile al "Pecorino del Pastore" citato nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi", dell' Istituto Nazionale di Sociologia Rurale del 1991.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Latina; Provincia di Frosinone; Provincia di Rieti.

Sheep cheese with a hard paste, aged from 30 days to 3 months and preserved in oil, normally in slices, for other 3-6 months. The color of the paste is straw yellow, inclined to a brownish tone, there's a more or less intense spicy taste with a scent of conservation oil. In some companies, the under oil cheese is seasoned with pepper.

History content
The Caciotta di pecora sott'olio historically served in local restaurants, finds its roots in the farmers oral tradition, and in various municipal archives of the area.
It is a cheese comparable to the "Pecorino del Pastore" mentioned in the "Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology of 1991.

Production area
District of Latina, Frosinone, Rieti.

Caciotta della Sabina

SEMPLICE E ALLE ERBE

Formaggio prodotto con latte intero di pecora a pasta molle, tenera, grassa e di colore giallo paglierino con occhiatura più o meno diffusa.
Denominato localmente "pizza di cacio", questo formaggio presenta forma cilindrica, con facce piene ed un peso variabile da 1,5 a 4 kg. Il sapore è dolce, o leggermente salato ed aromatico nella versione alle erbe.

Cenni storici
Tipico formaggio reatino, la cui preparazione, anticamente, avveniva direttamente presso gli stazzi ubicati in alta quota.
L'uso dei pascoli montani e la tecnica di trasformazione tradizionale, fanno sì che l'attuale "Caciotta della Sabina" conservi ancora le antiche caratteristiche di prodotto della transumanza.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Rieti.

Cheese produced with sheep whole milk, with a soft, tender, fat paste, straw yellow color and more or less diffused holes.
Locally named "Pizza di Cacio" this cheese presents a cylindrical shape, with full faces and a variable weight between 1,5 and 4kg. the taste is sweet, or slightly salty and aromatic in the herbal version.

History background
Typical Reatino cheese whose antique preparation used to take place in typical small rural establishments located at a high altitude. The use of mountain grazing and the traditional transformation technique, allows the current Caciotta della Sabina to preserve the antique characteristics of the transhumance product.

Production area
District of Rieti.

Caciotta di bufala pontina

Prodotta con latte di bufala, fermenti lattici, caglio e sale, la "Caciotta di bufala pontina" si distingue per il sapore delicato e gradevole, con retrogusto leggermente acidulo, tipico del latte di bufala. La pasta interna è bianco latte; la crosta è sottile di colore giallo chiaro; le forme vanno da 1 a 5 kg.

Cenni storici
La Caciotta di bufala è storicamente prodotta nel Lazio, in particolar modo, nelle aree di allevamento bufalino, che ricadono nel comprensorio della pianura pontina.
E' tradizionalmente prodotta in alternativa alle paste filate (mozzarella, scamorza, provola) e prevalentemente, in autunno ed inverno.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Latina.

Produced with water buffalo milk, lactic ferments, rennet and salt the "caciotta di bufala pontina" is distinguished for its delicate and enjoyable taste, with slightly acid aftertaste, typical of water buffalo milk. The internal paste is milk white; the rind is thin and light yellow; the pieces go from 1 to 5 kg.

History background
The caciotta di bufala is historically produced in Lazio, particularly, in the areas where water buffalos are raised, in the Pianura pontina area.
It is traditionally produced as an alternative of the spin pastes (mozzarella, scamorza, provola) and mainly in fall and winter.

Production area
District of Latina.

Caciotta di mucca

Formaggio a base di latte vaccino a pasta molle o dura a seconda del periodo di stagionatura: da 15 giorni fino a un massimo di 6 mesi. Di modesta pezzatura (da 1,5 a 4 kg) la Caciotta di mucca presenta colore della pasta da bianco latte a giallo paglierino, tendente all'imbrunimento nel formaggio stagionato 6 mesi. Il sapore è dolce fino al leggermente salato e piccante nelle forme più stagionate.

Cenni storici
La produzione della Caciotta con latte di mucca ha da sempre interessato quasi completamente tutto il territorio regionale. Per la Centrale del latte di Rieti, nata nel maggio del 1955, la Caciotta di mucca è stata, e lo è ancor a oggi, uno dei principali prodotti (come si evince dalla documentazione risalente agli anni '70 - '80 del secolo scorso, conservati presso l'azienda stessa) per la cui produzior. ie viene impiegato solo latte raccolto presso gli allevatori locali.

Zona interessata alla produzione
Intera regione Lazio.

Cheese based on cow milk, with a soft or hard paste depending on the ageing period: from 15 days to maximum 6 months. Of modest sizes (from 1,5 to 4kg) the Caciotta di mucca presents a paste color variable between milk white and straw yellow, inclined to a brownish tone in 6 month aged cheeses, the taste is sweet up to lightly salty and spicy in the aged types.

History background
The production of the caciotta di mucca has always included most of the regional territory. For the dairy producer central of Rieti, born in may 1955, the cow caciotta has been, and still is to this day, one of the primary products (as we can deduce from the 1970-1980 documents, stored from the company), and it is only made with milk collected among local producers.

Production area
Entire Lazio region..

Caciotta genuina romana

La Caciotta genuina romana è un formaggio a latte ovino la cui tecnologia di trasformazione risulta piuttosto variabile, a seconda della Zona interessata alla produzione e delle procedure impiegate presso i caseifici locali. Questa caciotta si presenta di forma cilindrica e pezzatura da 1 a 3 Kg., fino ad oltre 30 kg. Al taglio la pasta mostra un colore giallo paglierino intenso e struttura compatta; il sapore va da dolce a leggermente salato, a seconda della stagionatura che tende ad esaltare il sentore di erba dei pascoli tipici dell'Agro romano. Alcune aziende seguono il metodo di produzione biologica.

Cenni storici
Prodotto storicamente legato alla campagna romana, la "Caciotta genuina romana" ha conservato, inalterato nel tempo, le metodiche di lavorazione e stagionatura.

Zona interessata alla produzione
Intera regione Lazio.

The Caciotta genuina romana is a sheep milk cheese whose transformation technology proves to be variable, depending on the production area and the procedures locally used. This caciotta has a cylindrical shape and a size from 1 to 3 kg, up to 30kg. when sliced the paste has an intense straw yellow color and a compact structure; the taste goes from sweet to slightly salty depending on the ageing that enhances the scent of herbs typical of the Agro pontino grazings. Some companies follow the biological production method.

History background
Product historically bond to the roman farmland, the "caciotta genuine romana" preserved, intact through time, the methods of manufacturing and ageing.

Production area
Entire Lazio region.

Caciotta mista ai bronzi

Variante del Pecorino ai bronzi, la Caciotta mista ai bronzi è prodotta con latte misto ovi-vaccino (50% - 50%). Si tratta di un formaggio a pasta dura e grassa, di forma cilindrica, a scalzo. Presenta colore della pasta giallo paglierino. Il sapore va da leggermente salato a salato con lipolisi accentuata.

Cenni storici
La Caciotta mista ai bronzi è una variante relativamente moderna del Pecorino ai bronzi la cui produzione, tramandata di generazione in generazione, avviene da più di 25 anni. Risulta che, fin dal passato, al fine di salvaguardare il formaggio dall'eccessiva umidità ambientale, il casaro locale facesse ricorso alle madie di legno e ai cosiddetti "bronzi" (contenitori trococonici in legno), per una migliore stagionatura.
Questo gustoso formaggio da tavola è storicamente presente nei negozi, nei mercati e nei ristoranti locali.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone.

Variation of the Pecorino ai Bronzi, the Caciotta mista ai bronzi is produced with mixed sheep-cow milk (50%-50%). It is a cheese with a hard and fat paste, with a cylindrical shape. Its paste presents a straw yellow color. The taste goes from slightly salty to salty with strong lipolisi.

History background
The caciotta mista ai bronzi is a relatively modern variation of the Pecorino dei bronzi whose production, passed on from generation to generation, takes place since more than 25 years.
Since the past, to protect the cheese from excessive environmental humidity, the local cheese makers used wooden chests and so called "bronzi" (cut off wooden conic containers) for a better ageing process. This tasty table cheese is historically present in shops, markets and local restaurants.

Production area
District of Frosinone.

Caciotta mista della Tuscia

Le forme si presentano di diametro variabile tra 20 e 25 centimetri, l'altezza di norma non è superiore a 10 centimetri.
Il peso oscilla da 0.8 a 3 kg. La pasta al taglio è compatta, chiusa o con piccole e rare occhiature sparse. Il gusto, tendente al dolciastro, varia notevolmente a seconda della composizione e del periodo di stagionatura.

Cenni storici
La Caciotta mista della Tuscia è di epoca molto più recente rispetto al pecorino prodotto dagli Etruschi.
Rispetto a quest'ultimo, l'uso è molto più diffuso perché il sapore forte del pecorino non è molto gradito alla maggioranza della popolazione.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Viterbo.

The pieces present a diameter variable between 20 and 25 cm, the height isn't more than 10 cm. the weight goes from0.8 to 3kg. When sliced the paste is compact, closed or with small and rare scattered holes. The taste, inclined to sweetish, changes considerably depending on composition and ageing period.

History background
The Caciotta mista della Tuscia is of a much more recent era compared to the pecorino produced by the Etruscans. Compared to the pecorino, it is more used because the pecorino's strong taste isn't very appreciated from the majority of the population.

Production area
District of Viterbo.

Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio

Formaggio misto ovi-vaccino a pasta cruda e semicotta, a volte aromatizzato al peperoncino.
La pasta, di colore variabile da bianco latte a giallo paglierino, compatta e più o meno morbida, è avvolta da una crosta sottile. Il sapore va da dolce a piccante, a seconda della durata della stagionatura.

Cenni storici
Tradizionalmente collegata alla produzione della Caciotta genuina romana, nel periodo di calo del latte ovino. Di fatto la tecnologia è abbastanza simile. (in particolare nel tipo semicotto), mentre le differenze sono principalmente associate al processo di stagionatura (più breve nel tipo misto) e al sapore (più dolce nel misto).

Zona interessata alla produzione
Intera regione Lazio.

Mixed sheep-cow cheese, with a raw or semi-cooked paste, sometimes seasoned with hot pepper. The paste, with a variable color from milk white to straw yellow, compact and more or less soft, is wrapped in a thin rind. The taste goes from sweet to spicy, depending on the ageing period.

History background
Traditionally connected to the production of the caciotta genuina romana, in the period of decrease of sheep milk. In fact the technology is quiet similar (particularly for the semi-cooked type), while the differences are mainly associated to the ageing process (shorter in the combined type) and taste (sweeter for the combined type).

Production area
Entire Lazio region.

Caciottina di bufala di Amaseno

Peculiare formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte di bufala, la "Caciottina di bufala di Amaseno", nella tipologia semplice ed aromatizzata, presenta forma cilindrica, pezzatura di 100-300g, colore dal bianco al giallo paglierino. La caciottina, dalla pasta friabile e cremosa, subisce una salatura a secco, per dieci ore, nella caldaia calda, con residuo della lavorazione della mozzarella.

Cenni storici
Su tale prodotto, la storia è ricavata dalle ricche testimonianze orali raccolte dai lattai locali, che hanno saputo sfruttare, nel tempo, un alimento prezioso come il latte di bufala, dal sapore dolce e ricco di grasso e proteine, producendo questo particolare formaggio. La caciotta di bufala è citata nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi", a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone: Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Prossedi.

Peculiar cheese obtained from the transformation of water buffalo milk the "Caciottina di bufala dell'Amaseno", in the simple and seasoned type, it presents a cylindrical shape, available in 100-300g pieces, a color from white to straw yellow. The caciottina, with a crumbly and creamy paste, is subjected to a dry salting process, for 10 hours, in a hot boiler, with remains of the mozzarella production.

History background
The history on this product is gathered from rich oral testimonies collected in the local milk factories, that were able to use, with time, a precious food such as the water buffalo's milk, with a sweet and full of fat and proteins, and produce this particular cheese. The caciotta di bufala is mentioned in the Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology.

Production area
District of Frosinone: Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S.Stefano, Prossedi.

Caprino presamico di latte vaccino di Supino

Il Caprino "presamico" di Supino, nonostante il nome faccia pensare ad un formaggio di capra, viene prodotto con latte vaccino, con latte di capra o latte misto di capra e di mucca.
Con il passare del tempo e soprattutto, con l'abbandono degli allevamenti di capre nelle zone di montagna, si è passati a fare questo formaggio con il solo latte di vacca, conservando lo stesso nome. Si tratta di un formaggio fresco, non sottoposto alla fase di stagionatura, che si caratterizza per una pasta bianca, morbida e compatta. La crosta è assente, la pezzatura è intorno ai 250 g. ed il diametro è di 8-12 cm. Il Caprino "presamico" di Supino può essere aromatizzato con l'aggiunta di erbe e spezie, quali basilico, origano, timo, erba cipollina, rucola, erbe spontanee commestibili, pepe verde e peperoncino.

Cenni storici
Aggrappato alle pendici del versante orientale dei Monti Lepini, Supino si affaccia sulla valle del Sacco ed il suo territorio, disseminato di boschi e pascoli sempreverdi, è ricco di allevamenti bovini, dal cui latte si ricavano gustosi prodotti. Il "Caprino presamico", ad esempio, è un formaggio frutto della storica tradizione casearia.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone: Supino.

The Caprino "presamico" di Supino, although the names reminds us of a goat cheese, is produced with cow, goat or mixed goat and cow milk.
With time, and especially, with the desertion of goat breeding in the mountains, they started making this cheese only with cow milk, keeping the same name. It is a fresh cheese, that doesn't undergo any ageing process, characterized by a white, soft and compact paste. The rind in absent, the pieces are around 250g. and the diameter is 8-12 cm. The Caprino "presamico"di Supino can be seasoned with herbs and spices such as basil, oregano, thyme, chives, arugula, spontaneous edible herbs, green pepper and hot pepper.

History background
Clung to the slopes of the oriental side of the Monte Lepini, Supino is exposed on the Sacco valley and its territory, scattered by woods and ever green grazing lands, it is rich of cow breedings, and from the milk they obtain tasty products. The "caprino presamico", for example, is the result of historical cheese making traditions.

Production area
District of Frosinone: Supino.

Ciambella di Morolo

La ciambella di Morolo nasce dalla lavorazione del latte vaccino crudo, addizionato con caglio di vitello. Si tratta di un formaggio a pasta filata molla (meno del 40% in acqua), semicotta (cottura della cagliata a 40-45°) e dalla caratteristica forma a ciambella. La crosta liscia presenta colore giallo di affumicato, mentre la pasta interna è compatta e di colore giallo chiaro o paglierino. La pezzatura va da 500 g. a 3 kg. Affumicata con trucioli di faggio, la Ciambella di Morolo si caratterizza per l'equilibrato aroma di affumicato e per il sapore dolce.

Cenni storici
La Ciambella di Morolo, assieme al Gran Cacio di Morolo, è un raro formaggio che nasce nell'antico borgo posto sulla destra del fiume Sacco, appena entrati in Ciociaria. La "Ciambella" è giunta ai giorni nostri, grazie all'abilità di un produttore locale che ha ereditato dal nonno il caseificio, attivo già da 1933.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone: Morolo.

The ciambella di morolo originates from the manufacturing of raw cow milk, with the addition of veal rennet. It is a soft spin paste cheese (less than 40% in water), semi-cooked (cooking of the rennet at 40-45°) with a characteristic ring shape. The smooth rind presents a smoked yellow color, the internal paste is compact and of a pale or straw yellow. The pieces go from 500 g. to 3kg. Smoked with beech wood chips, the Ciambella di Morolo is characterized for its well balanced smoked aroma and sweet taste.

History background
The Ciambella of Morolo, with the Gran Cacio di Morolo, is a rare cheese that originates from the ancient village positioned on the right side of the Sacco river, as soon as you enter the Ciociaria area. The "Ciambella" arrived to our days thanks to the ability of a local producer that inherited a cheese factory from his grandfather, already operating in 1933.

Production area
District of Frosinone: Morolo.

Formaggio di capra

Di pasta molle, grassa, o dura, il Formaggio di Capra si caratterizza per il sapore tipicamente acido, non salato, o di piacevole tendenza dolce-intenso o pungente nelle forme più stagionate. Il colore della pasta va da bianco latte a bianco avorio, fino al giallo paglierino. Può essere prodotto con aggiunta di aromi e commercializzato sia fresco che stagionato, dai 20 giorni, fino a 6 mesi.

Cenni storici
E' tra i formaggi laziali più antichi, consumati già nella Roma repubblicana. Nel Medioevo il formaggio di capra viene usato anche come moneta di scambio: Oggi, nel comprensorio di Monte San Biagio ed Itri, il formaggio di capra è tradizionalmente chiamato "cotto".

Zona interessata alla produzione
Intera regione Lazio.

With a soft, fat, or hard paste the Formaggio di capra is characterized by a typical acidic, not salty, or of a pleasantly sweet-intense or pungent in the aged type taste. The color of the paste goes from a milk white to ivory white, up to a straw yellow. It can be produced with the addition of aromas and sold fresh or aged, from 20 days to 6 months.

History background
It is one of the most antique Lazio cheeses, already consumed in the Republican Rome. In the middle age goat cheese was also used as an exchange element: today, in the area of Monte San Biagio and Itri, the goat cheese is traditionally called "cotto".

Production area
Entire Lazio region.

Conciato di San Vittore

Il Conciato di San Vittore è un formaggio a base di latte ovino, coagulato con caglio in pasta di capretto o caglio in polvere di vitello. La stagionatura, di 45-90 giorni, avviene in locale specializzato caratterizzato da una temperatura di 12-15° ed una umidità relativa del 70-80%.
La peculiarità di questo formaggio è senza dubbio dovuta alla speziatura con 15 differenti erbe, tra cui: timo serpillo, lauro, ginepro, salvia, rosmarino, finocchio selvatico, anice, aglio, coriandolo, pepe nero, pepe bianco e basilico. Il Conciato di San Vittore presenta forma cilindrica, colore della crosta esterna giallo, screziato con erbe, mentre la pasta interna, compatta, cremosa e con qualche piccola occhiatura, è di colore giallo paglierino tendente al bianco; eventualmente si presenta con screziature di erbe. La produzione avviene nel periodo settembre-giugno.

Cenni storici
San Vittore, Comune del Lazio meridionale, condivide con le regioni Campania e Molise un forte legame culturale ed alimentare. Ne è un esempio il "Conciato", formaggio antichissimo, originario della civiltà sannitica; una vera rarità, decantata, tra gli altri, da Cicerone e Marziale e che si caratterizza per la forte aromatizzazione antiossidante, che, oltretutto, lo preserva da impurità batteriche.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone: San Vittore nel Lazio, Picinisco.

The Conciato di San Vittore is a cheese formed by sheep cheese, coagulated with rennet in young goat paste, or rennet in veil powder. The ageing process, of 45-90 days, takes place in a specialized place characterized by a temperature of 12-15 ° and a 70-80% relative humidity.
The peculiarity of this cheese is certainly the seasoning with 15 different herbs, among which: serpillo thyme, laurel, juniper, sage, rosemary, wild fennel, anise, garlic, coriander, black pepper, white pepper and basil. The Conciato di San Vittore presents a cylindrical shape, an yellow colored external rind, mottled with herbs, while the internal paste, compact, creamy and with some holes, has a straw yellow inclined to white color; eventually it presents herb traces. The production takes place in the period September- June.

History background
San Vittore, municipal of southern Lazio, shares with the Campania and Molise regions a strong cultural and food bond. The "Conciato" is a clear example, very antique cheese, originated by the Sannitica civilization; a true rarity, praised by Cicerone and Marziale that is characterized for its strong antioxidant seasoning, that preserves the product from bacterial impurities.

Production area
District of Frosinone: San Vittore nel Lazio, Picinisco.

Marzolina
e/o Marzolino

La Marzolina è un formaggio prevalentemente di latte di capra, la cui tecnologia è molto eterogenea e si presenta come un "intelligente" prodotto della tradizione casearia locale. Questa ha saputo, infatti, valorizzare il latte di capra, con particolare riferimento alle capre autoctone (Bianca Monticellana, Grigia Ciociara e Capestrina, tutelate dalla L.R. n.15/2000), non sempre semplice da trasformare.
La Marzolina, al consumo, si presenta con la caratteristica forma cilindrica o tronco-conica di piccola pezzatura. Il sapore è salato, piccante ed inteso. La produzione prevede sia il formaggio fresco, sia quello stagionato, (fino a 1 anno).
In alcuni casi, può essere aromatizzata in bagno d'olio con erbe, o conservata sott'olio aromatizzato per 3-6 mesi. In alcuni territori, avviene anche la produzione di Marzolina con latte ovino, vaccino e misto.

Cenni storici
Il formaggio Marzolina ha una presenza plurisecolare nelle tipiche zone di produzione ed è citato anche nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi", a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale del 1991.
Per la buona riuscita di questo particolare formaggio, ruolo significativo spetta all'ambiente di produzione: Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e Valle di Comino, nei quali è possibile trovare le condizioni ideali per la fase di asciugatura/stagionatura del prodotto.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone: Valle di Comino.
Provincia di Latina: comprensorio dei Monti Lepini, Ausoni ed Aurunci.

The Marzolina is a mainly goat cheese, whose technology is very heterogeneous and presents itself as an "intelligent" product of the cheese making local tradition. It enhanced goat milk, with particular reference to the local goats (Bianca Monticellana, Grigia Ciociaria e Capestrina, protected by the L.R. n.15/2000), not always simple to transform.
The Marzolina, when sampled, presents a characteristic cylindrical or cut off conical shape available in small pieces. The taste is salty, spicy and intense. The production foresees fresh and aged cheese, (up to one year). In some cases, it can be seasoned in oil with herbs, o preserved under seasoned oil for 3-6 months. In some territories, Marzolina is produced with sheep, cow and mixed milk.

History background
The Marzolina cheese has a multi century presence in the typical production areas and it mentioned in the Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology of 1991. For the great success of this particular cheese, a substantial position concern's the production area: Monti Lepini, Ausoni, Aurunci, and Valle di Comino, where it's possible to find the ideal conditions for the drying and ageing fase of the product.

Production area
District of Frosinone: Valle di Comino.
District of Latina: area of Monti Lepini, Ausoni and Aurunci.

Gran cacio di Morolo

È un formaggio vaccino affumicato, a pasta filata dura e semicotta, con la tipica forma a caciocavallo.
Presenta colore della crosta da giallo chiaro a marrone, in relazione all'affumicatura; pasta interna giallo chiaro o paglierino; sapore affumicato e leggermente salato, tendente al piccante, per stagionature oltre i 18 mesi.

Cenni storici
Rarissimo formaggio frutto della tradizione storica casearia della Ciociara e soprattutto del Comune di Morolo, antico borgo collocato sulla destra del fiume Sacco, che, assieme a Sgurgola, Supino e Patrica, fece parte dei domini della potente famiglia Colonna di Paliano e di Palestrina, per secoli in lotta con i Papi.
La produzione casearia artigianale del Gran Cacio di Morolo, così come per la Ciambella di Morolo, risulta censita dal 1933.
La tradizionalità di questo formaggio, si manifesta in alcuni passaggi del processo di produzione: dalla filatura con la mastella di legno, alla stagionatura, alla tecnica di affumicatura eseguita ancora oggi secondo tradizione.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone: Morolo.

It is a smoked cow cheese, spin paste hard and semi-hard with the typical caciocavallo shape. It presents a rind color from light yellow to brown, depending on the smoking fase; a light yellow or straw yellow internal paste; a smoked and slightly salty taste, inclined to spicy, for over 18 month ageing.

History background
Rare cheese result of the historical Ciociaria cheese tradition, especially of the municipal of Murolo, antique village positioned on the right side of the Sacco river that, with Sgurgola,Supino and Patrica where part of the Colonna di Paliano and Palestrina family control, for centuries in conflict with the Popes. The handmade cheese production of the Gran Cacio di Morolo, as for the Ciambella di Morolo, it has been reported since 1933.
The tradition of this cheese is manifested in a few steps of the production process: from the "spinning " fase in wooden container (mastella), to the ageing process, to the smoking technique to this day still performed according to the tradition.

Production area
Distric of Frosinone: Morolo.

Pecorino di Ferentino

Il formaggio a latte crudo mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze presenti nei prati e nei pascoli della zona. Di forma cilindrica a facce piane, presenta una pezzatura che va da 500 g. a 7-8 kg. La crosta, di colore dal giallo al giallo scuro, ha uno spessore da sottile a spessa, con aspetto rugoso. Internamente la pasta è compatta o con leggera occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino.
Il sapore da dolce ed intenso con spiccati aromi di erba di montagna, tende al piccante, a seconda del periodo di stagionatura. In alcuni casi il formaggio viene affumicato per 30 minuti con paglia di grano, o trattato con vinaccia per circa un mese.

Cenni storici
Edificata dagli Ernici sulla via Casilina, Ferentino sorge su un'altura dei Monti Ernici, a 400 metri sul livello del mare. L'abbondanza di acque e le elevate precipitazioni impediscono l'aridità dei pascoli ed unitamente all'aria salubre, consentono un eccellente nutrimento per gli ovini ed i caprini autoctoni. Da qui, la bontà del formaggio che, seppur poco raffinato ed ottenuto da lavorazione artigianale, è sempre stato apprezzato, sin dall'epoca imperiale.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone: Ferentino.

The raw milk cheese preserves all the aromatic and microbiological elements imported from the field and grazing lands essences of the area. Of a cylindrical, flat face shape, it is available in pieces from 500g. to 7-8kg. the rind, of a yellow to dark yellow color, has a thickness from this to thick, with a wrinkled aspect. Internally the paste is compact or with small holes, of a white or straw yellow color.
The taste, from sweet to intense with pronounced mountain herbal aromas, tends to become spicy, depending on the ageing period. In some cases the cheese is smoked for 30 minutes with grain straw, or treated with marc for at least one month.

History background
Build by the Ernici on the Via Casilina, Ferentino rises on the high ground of the Monti Ernici, 400 meters above the level of the sea. The abundance of water and the many rainfalls prevent grazing land aridity and along with the healthy air, allow great nourishment for the local sheep and goats. The goodness of the cheese, although barely refined and obtained by handmade work, has always been appreciated, since the Imperial era.

Production area
District of Frosinone: Ferentino.

Pecorino ai bronzi

Prodotto tra marzo e settembre il Pecorino ai bronzi è un formaggio a pasta dura e grassa ottenuto da latte di pecore prevalentemente di razza Massese e Comisana e loro incroci.
La forma è cilindrica a facce piane; la pasta è compatta di colore giallo paglierino, con leggere occhiature. Il sapore va da leggermente salato a salato. Peso 700 - 800 g.

Cenni storici
Variante originale del Pecorino di Picinisco per la fase di stagionatura, in quanto prodotta in una zona più umida rispetto a quella del territorio della Valle di Comino. Si può ipotizzare che proprio per salvaguardare il formaggio dall'eccessiva umidità ambientale si sia fatto ricorso alla stagionatura, prima in una madia di legno per circa un mese, poi per un periodo di circa un mese e mezzo, nei "bronzi", contenitori di legno tronco-conici.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Frosinone.

Produced between march and September the Pecorino ai bronzi is a hard and fat paste cheese obtained from sheep milk of the Massese, Comisana and mixed breeds.
The shape is cylindrical with flat faces; the paste is compact of a straw yellow color, with small hole. The taste goes from slightly salty to salty. Weight 700-800g.

History background
Original variation of the Pecorino di Picinisco for the ageing fase, because produced in a much more humid area compared to the Valle di Comino. We can suppose that to defend the cheese from excessive environmental humidity it has been choose to age the cheese initially in a wooden container for about a month, then for a month and a half in "bronzi", wooden conical containers.

Production area
District of Frosinone.

Pecorino dei Monti della Laga

Si tratta di un formaggio a latte misto ovino e caprino, dal sapore piccante e piuttosto saporito. Il latte di capra è aggiunto nella quantità massima del 30%. La pasta è dura e grassa, di colore giallo paglierino con leggere occhiature; la crosta è sottile, di colore giallo ocra. Peso da 2 a 3 kg.

Cenni storici
Su tale formaggio Pecorino si riscontrano tradizione orale, tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni, nei negozi della zona ed al mercato locale. Il Pecorino dei Monti della Laga è, in parte, afferente al Pecorino del Pastore, citato nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi", redatto nel 1991, dall'Istituto di Sociologia Rurale.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Rieti: comprensorio dei Monti della Laga.

It is a mixed sheep-goat milk cheese, with a spicy and quite flavorful taste. The goat milk is added in the maximum quantity of 30%. The paste id hard and fat, of a straw yellow color with small hole; the rind is thin, of a yellow earth color. It weighs from 2 to 3 kg.

History background
On this Pecorino cheese we find evidence in municipal archives, oral tradition and historical presence since at least 25 years, in local stores and markets. The Pecorino of the Monti della Laga is, partially similar to the Pecorino del Pastore" mentioned in the Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology of 1991.

Production area
District of Rieti: area of the Monti della Laga.

Pecorino della Sabina

SEMPLICE E AFFUMICATO

Formaggio ottenuto dalla trasformazione di latte ovino, lavorato crudo o pastorizzato, a pasta semicotta, dura e grassa. La forma è cilindrica, con pezzatura da un kg., fino ad oltre 20 kg. La pasta ha una tipica colorazione giallo paglierino; struttura compatta ed un sapore leggermente salato e piccante.

Cenni storici

Tra i monti Sabini e la Valle del Tevere si estende un territorio prevalentemente collinoso, ricco di pascoli sempreverdi, ideali per l'allevamento degli ovini e tali da conferire al latte un aroma particolare. La tradizione orale locale e tracce in archivi comunali della zona confermano la presenza del Pecorino da epoche remote,ma la produzione, un tempo affidata ai soli pastori, avviene oggi in moderni caseifici.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Rieti: Montopoli Sabina, Poggio Mirteto.

Cheese obtained from the transformation of sheep milk, worked raw or pasteurized, with a semi cooked paste, hard and fat. The shape is cylindrical in 1 kg pieces, up to 20 kg. The paste has a typical straw yellow color; a compact structure and a lightly salty and spicy taste.

History background

Between the Monti Sabini and the Valle del Tevere extends a mainly hill country, full of ever green grazing lands, ideal for sheep grazing and that confers to the milk its particular aroma. The local oral tradition and evidence in the local municipal achieves confirm the presence of Pecorino since remote ages, but the production, once only done from the shepherds, now happens in modern cheese factories.

Production area

District of Rieti: Montopoli Sabina, Poggio Mirteto.

Pecorino di Amatrice

Il Pecorino di Amatrice è un formaggio ovino a pasta dura e grassa, fatta stagionare da un minimo di 6, ad un massimo di 12 mesi. Presenta forma cilindrica a scalzo; colore della pasta interna giallo paglierino e giallo intenso, quello della parte esterna, dovuto ai trattamenti con olio ed aceto.
La pezzatura è di 2-3 kg. Ed il sapore è intenso, mai salato, tendenzialmente piccante.

Cenni storici

Il Pecorino di Amatrice è uno degli ingredienti fondamentali per la buona riuscita di un piatto di spaghetti all'amatriciana.
Localmente detto "lu pecorinu", viene prodotto dai pastori, dai tempi più remoti, dal periodo di Pasqua, fino a tutta l'estate. Una volta veniva lavorato direttamente negli stazzi, in montagna, ma oggi, tale pratica è vietata per motivi igienici.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Rieti: Amatrice.

The Pecorino di Amatrice is a sheep cheese with a hard and fat paste, aged from a minimum of 6 up to a maximum of 12 months. It presents a cylindrical, round edge shape; an internal straw yellow color and external intense yellow color, due to treatments with oil and vinegar. The pieces are of 2-3kg. The taste is intence, never salty, usually spicy.

History background

The pecorino of Amatrice is one of the main ingredients for a successful dish of amatriciana spaghetti. Locally known as "lu pecorino", it is produced by shepherds, since remote times, from the Easter period up to the entire summer. Once it used to be worked directly in small rural locations in the mountains, but today, this operation is forbidden for sanitary reasons.

Production area

District of Rieti: Amatrice.

Pecorino ciociaro

Il Pecorino ciociaro è un formaggio semicotto, a pasta dura e compatta di colore giallo pallido, che si produce da luglio ad aprile per il pecorino stagionato 3 mesi e da maggio ad agosto per lo stagionato di 6 mesi, ma può essere immesso sul mercato anche dopo appena trenta giorni. Il sapore non è mai salato, ma intenso, piccante nelle forme più stagionate.
Può essere affumicato o trattato con olio in maturazione. Il peso è variabile: 2-4 Kg.

Cenni storici

Il Pecorino ciociaro è storicamente prodotto presso i caseifici locali. Censito nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi, dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Sin da tempi molto antichi, era pratica usuale delle famiglie ciociare commissionare direttamente ai pastori del luogo le proprie "forniture annuali" di formaggio fresco. Il formaggio doveva essere ottenuto preferibilmente da pascolo invernale, più adatto alla trasformazione, grazie alla freschezza delle essenze erbacee.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Frosinone.

The Pecorino ciociaro is a semi cooked cheese, with a hard and compact, yellow colored paste, produced from July to April for the pecorino aged 3 months and from May to August for the 6 month ageing, but it can be released on the market also after 30 days.
The taste is never salty, but intense, spicy in the aged type.
When ripening It can be smoked or treated with oil. The weight is between 2-4 kg.

History background

The Pecorino ciociaro is historically produced in local cheese factories. It is mentioned in the Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology. Since ancient times is was a usual custom to commission "annual supplies" of fresh cheese to the shepherds of the area. The cheese was to be obtained preferably from winter grazing, more appropriate for transformation, because of the freshness of herbal essences.

Production area

District of Frosinone.

Pecorino in grotta del viterbese

Formaggio ovino a pasta dura che dopo circa 15 giorni di conservazione in cella a 9-10°, viene affinato in grotte di lapillo vulcanico per 60-90 giorni. La pezzatura va da 1,8 a 3,5 kg; presenta colore giallo paglierino e crosta rugosa, asciutta od oleata. La stagionatura può protrarsi fino a 100 giorni. Il sapore va da leggermente salato a piccante con caratteristico aroma di erbe, grazie al finissaggio effettuato in ambiente naturale, avvolgendo il formaggio con erbe aromatiche di fieno.

Cenni storici
La sede dell'azienda che per prima ha prodotto questo particolare tipo di formaggio si trova a Montefiascone ed è dotata, ancora oggi, di una profonda grotta naturale di lapillo vulcanico dove, si racconta, si ritirasse Martin Lutero. Lì, le forme di Pecorino vengono lasciate riposare su mensole di castagno e su letti di erbe profumate.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Viterbo.

Hard paste sheep cheese that after 15 days of storage in a cell at 9-10°, is put to improve in volcanic lapillus caves for 60-90 days. The pieces go from 1,8 to 3,5 kg; it presents a straw yellow color a wrinkled, dry, oily rind. The ageing process may protract up to 100 days. The taste goes from lightly salty to spicy with characteristic herbal aroma, thanks to the finishing in natural environment, wrapping the cheese with straw aromatic herbs.

History background
The location of the company that first produced this particular type of cheese is located in Montefiascone and is to this day provided of a natural volcanic lapillus cave where, it is told, Martin Lutero use to spend time. There, the pieces of pecorino are left to rest on chestnut shelves' and fragrant herbal layers.

Production area
District of Viterbo.

Pecorino viterbese

Formaggio ovino, a volte prodotto con latte crudo, a pasta dura e compatta di colore giallo paglierino uniforme, mediamente elastica, con presenza di occhiature irregolari. Il sapore va da dolce a leggermente salato, a piccante, nelle forme stagionate oltre 6 mesi. Se ne producono alcune varianti: Pecorino viterbese "cenerino", trattato con olio e cenere di camino dopo un periodo di conservazione di 40-45 giorni e lasciato stagionare per altri 60-90 giorni; Pecorino viterbese "alle foglie di noci", rivestito appunto con le foglie di noci e lasciato stagionare per altri 1 O - 30 giorni. I profumi sono caratteristici di latte, fiori secchi e fieno. La pezzatura va da 1,8 a 4 kg.

Cenni storici
Il Pecorino viterbese, che risale al tempo degli Etruschi, vanta una produzione secolare. Il prodotto è oggi censito anche nell'Atlante dei Prodotti Tipici: i Formaggi redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Viterbo.

Sheep cheese, sometimes produced with raw milk, with a hard and compact paste of a uniform straw yellow color, averagely elastic, with the presence of irregular holes. The taste goes from sweet to lightly salty, to spicy, in the types aged over 6 months. Some variations are produced: Pecorino Viterbese "cenerino", treated with oil and fire place ashes after a storage period of 40-45 days and left to age for another 60-90 days; Pecorino Viterbese with walnut leaves, covered, indeed, with walnut leave and left to age for another 10-30 days. The scents are of milk, dry flowers and straw. The pieces go from 1,8 to 4 kg.

History background
The Pecorino Viterbese, that goes back to the Etruscan period, boasts a century old production. The product is today mentioned by the Illustrated volume of typical Products: The cheeses" of the National Institute of rural sociology.

Production area
District of Viterbo.

Provola di bufala

Si tratta di un formaggio a pasta filata, di consistenza tenera o semi-dura, a base di latte bufalino. Si presenta di forma piriforme o ovale con crosta sottile, liscia, di colore bianco-giallo o nocciola nella variante affumicata. La stagionatura dura al massimo 1 settimana. Pezzatura da 1 a 4 kg.

Cenni storici
Prodotto tradizionalmente diffuso nel sud del Lazio, zona di antica diffusione degli allevamenti di bufala. L'origine è da associare alla produzione che se ne fa in Italia meridionale, specie in provincia di Caserta. L'istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) sostiene che il termine "Provola" derivi dalla parola "Pruvatura" o "Pruvula" con la quale veniva anticamente identificato il formaggio fatto assaggiare ai componenti del Capitolo (adunanza dei religiosi) che si recavano in processione al monastero di San Lorenzo in Capua, in provincia di Caserta.

Zona interessata alla produzione
Province di Roma, Latina e Frosinone.

It is a spin paste cheese, with a tender or semi hard consistency, made of water buffalo milk. It presents a pear or oval shape with thin, smooth, white-yellow or hazel brown when smoked, rind. The ageing lasts maximum 1 week. Pieces from 1 to 4 kg.

History background
Product traditionally diffused in south Lazio, antique area of water buffalo breeding. The origin is to associate to the production that is made in southern Italy, especially in the district of Caserta. The institute of nutritional science (ISA) claims that the word "Provola" derives from the word "Pruvatura" or "Pruvula" that refers to the cheese that was served anciently served to the components of the Capitolo (gathering of religious people) that would go in procession to the monastery of San Lorenzo in Capua, in the district of Caserta.

Production area
District of Rome, Latina, Frosinone.

Pressato a mano

Il Pressato a mano è un formaggio di pecora, realizzato con caglio in pasta di agnello o capretto o caglio liquido e sottoposto ad affumicatura naturale con legno di melo. Dal sapore dolce, mediamente salato e leggermente acidulo, con retrogusto di affumicato e sentori di mela; l'odore di latte fresco è intenso. Di forma cilindricoconica e peso variabile da 0,5 a 1 kg, questo formaggio presenta crosta di color giallo paglierino, che tende a scurire con la stagionatura.

Cenni storici

Il "manu pressum" è un formaggio di pecora pressato, sottoposto ad affumicatura con legno di melo, si tratta dell'antenato della pasta filata, che a differenza degli altri formaggi, la cui cagliata va messa nella fuscella, veniva lavorato a mano e immerso in acqua fredda. Non solo, ma questa tradizione, oltre che nella Campagna Romana, si mantiene ancora intatta in Polonia, sui monti latra, dove arrivava il confine dell'impero romano, in cui è prodotto l'Oscypek, un formaggio a pasta pressata con acqua bollente.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Roma.

The Pressato a mano is a sheep cheese, made with rennet in lamb or young goat paste or liquid rennet and naturally smoked with apple wood. It has a sweet taste, averagely salty and slightly acid, with a smoked and hints of apple aftertaste; the scent of fresh milk is intense.

Of a cylindrical/ cone shape and variable weight from 0,5 to 1kg, this cheese presents a straw yellow rind, that darkens with ageing.

History background

The "manu pressum" is a pressed sheep cheese, smoked with apple wood, it's an ancestor of the pasta filata that, unlike other cheeses, whose rennet is put in the stamps called fuscella, is hand worked and immersed in cold water. Not only, but this tradition, beyond the Campagna Romana, is still intact in Poland, on the Latra mounts, where the border line of the Roman Empire used to reach, where the Oscypek is produced, a cheese with paste pressed with boiling water.

Production area

District of Rome.

Provola di vacca

SEMPLICE
E AFFUMICATA

Formaggio a pasta filata dura tradizionalmente stagionata da 1 a 6 mesi. Recentemente viene commercializzato anche fresco nella tipologia primo sale a seguito di 1-2 giorni di asciugatura. Ha la forma classica ovoidale o tronco-conica; la crosta, lucida e liscia è di color giallopaglierino nella provola bianca, ambra in quella affumicata. La pasta è di color avorio, compatta, ha odore delicato e sapore dolce quando è fresca, diventa sapida e piccante quando è stagionata. Pezzatura da 2 a 3 kg.

Cenni storici

È uso corrente nell'Italia meridionale, la cui produzione con il tempo si è ampiamente diffusa nella maggior parte delle regioni italiane. L'i stituto di scienze dell'alimentazione (ISA) sostiene che l'origine del termine "Provola" derivi dalla parola "Pruvatura" o "Pruvula" con la quale veniva anticamente identificato il formaggio fatto assaggiare ai componenti del Capitolo (adunanza dei religiosi) recatosi in processione al monastero di San Lorenzo in Capua, in provincia di Caserta.

Zona interessata alla produzione

Intera regione Lazio.

Hard spin paste cheese traditionally aged from 1 to 6 months. Recently is sold fresh in the type primo sale after drying for 1-2 days.

It has a classic oval or cut off conical shape; the rind is shiny and smooth and of a straw yellow color in the provola Bianca, amber in the smoked type. The paste has a compact, ivory color, it has a delicate scent and a sweet taste when its fresh, that becomes very flavorful and spicy when aged. Pieces from 2 to 3 kg.

History background

It is very used in southern Italy, and its production has spread in many italian regions. The institute of nutritional science (ISA) claims that the word "Provola" derives from the word "Pruvatura" or "Pruvula" that refers to the cheese that was served anciently served to the components of the Capitolo (gathering of religious people) that would go in procession to the monastery of San Lorenzo in Capua, in the district of Caserta.

Production area

Entire Lazio region.

Provolone vaccino

Proposto in diverse forme e dimensioni: sferico, cilindrico, a pera, ovoidale. Legato esternamente con lo spago, colore giallo paglierino, sapore intenso tendente al piccante. La stagionatura va da 60 gg a 1 anno.

Cenni storici

La produzione del provolone, formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino, ha origine meridionale, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia. La lavorazione del Provolone vaccino, attraverso un processo più tradizionale, che vede ad esempio l'uso del latte crudo e l'ausilio di !atto-innesto, conferisce a questo formaggio un aspetto "originale", se messo a confronto con quei formaggi ottenuti mediante processi fortemente standardizzati.

Zona interessata alla produzione

Intera regione Lazio.

Presented in different shapes and dimensions: ball shaped, cylindrical, pear shaped, oval. Externally tied with a twine, straw yellow color, intense taste inclined to spicy. The ageing goes from 60 days to 1 year.

History background

The production of provolone, hard pasta filata cheese, obtained from the transformation of cow milk, has southern origins, but its peculiarities made it possible to spread its production in other Italian regions. The production of cow Provolone, with a traditional process, that uses raw milk and the assistance of lactic grafts, confers to this cheese an "original" aspect, if confronted with the cheeses obtained from standardized procedures.

Production area

Entire Lazio region.

Scamorza appassita

o Cacetto di Supino

La Scamorza appassita o Cacetto di Supino è un formaggio a pasta filata, ottenuto da latte intero di bovino proveniente dagli allevamenti della Ciociaria, consegnato crudo al caseificio, entro 24 ore dalla prima mungitura. La pasta si presenta di colore avorio e struttura fibrosa a foglie sottili, racchiusa da una sottilissima crosta cerosa. La consistenza è semidura con leggera elasticità. Sapore leggermente saporito.

Cenni storici

La Scamorza appassita di Supino ha una storia che risale agli inizi dell'800. È un formaggio simile agli altri locali, tipico di tutte le regioni che formavano il Regno delle Due Sicilie. È frutto della tradizione storica ciociara tramandata da generazioni. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940 quando, un produttore locale, con una fornace di mattoni a legna al di sopra della quale poneva un grande "callaro" di rame per scaldare il latte, inizia la propria attività presso Supino. Da allora, con alterne vicende determinate dalla crisi economica degli anni '50, tre generazioni si sono succedute mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione dei prodotti.

Zona interessata alla produzione

Provincia di Frosinone: Supino.

The Scamorza appassita or Cacetto di Supino is a spin paste cheese, obtained from whole cow milk of the Ciociaria grazings, delivered raw to the cheese factories, within 24 hours from the first milking. The paste has a ivory color and fibrous structure, wrapped in a thin waxed rind. The consistency is semi hard with a light flexibility. Taste slightly flavorful.

History background

The Scamorza appassita di Supino has a history that goes back to the beginning of the '800. It is a cheese similar to other local ones, typical of the regions that formed the Reign of the two siciliys. It is the result of historical Ciociaria tradition hand down from generations. The handmade cheese production is mentioned since 1940 when, a local producer, with a wooden brick furnace on top of which he placed a big copper pot to heat the milk, started his activity at Supino. Since then, with alternated events determined by the economic crisis in the 50's, three generations succeeded keeping production methods and product preparations unchanged.

Production area

District of Frosinone: Supino.

Scamorza vaccina

Semplice e ripiena

Formaggio a pasta filata, non cotta, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino derivante da due mungiture. Prodotta nella versione "semplice" o "ripiena" con acciughe e olive, la scamorza vaccina presenta forma sferoidale con una strozzatura nella parte superiore, colore giallo paglierino, pasta compatta priva di occhiature, più consistente della mozzarella, ma sempre morbida e burrosa; crosta liscia, sottile e di color bianco avorio, peso di 400 g circa. Il sapore è dolce o leggermente salato e aromatizzato nella versione ripiena. La versione ripiena è caratteristica della Provincia di Latina.

Cenni storici

Il termine "scamorza" sembra che derivi da "scamozzare" che significa eliminare una parte; si riferisce al lavoro del casaro, quando con le mani spezza la pasta per dare la forma caratteristica del formaggio, con una strozzatura nella parte superiore.

Zona interessata alla produzione

Intera regione Lazio, con particolare riferimento alle provincie di Frosinone e Latina.

Spin paste cheese, not cooked, obtained from the manufacturing of cow milk deriving from two milking processes. Produced in the "plain" or "stuffed" version with anchovies and olives, the cow scamorza presents a sphere shape with a tightening on the upper part; a straw yellow color, a compact paste without holes, more consistent then mozzarella, but still soft and buttery; a smooth, thin, white ivory colored rind, it weighs 400 g more or less. The taste is sweet or slightly salty and aromatic in the stuffed version. The stuffed version is characteristic of the District of Latina.

History background

The word "scamorza", seems to originate from "scamozzare" that means eliminate a part; it refers to the cheese makers work, when he breaks the paste with his hands to give the cheese its characteristic shape, with a tightening on the upper part.

Production area

Entire Lazio region, with particular reference to district of Frosinone and Latina.

Stracchino di capra

Lo Stracchino di capra, ottenuto dal solo latte intero di capra, lavorato crudo o pastorizzato, è un formaggio fresco e di brevissima stagionatura, con crosta sottile a volte fiorita o privo di crosta, di colore bianco porcellanato e dalla pasta interna omogenea a volte con leggere occhiature, morbida, cremosa e spalmabile.
La forma può essere variabile a seconda della Zona interessata alla produzione quadrata, tipo mattonella o a caciottina, con pezzature di 250 g fino a 2 kg, a facce piane e scalzo dritto o convesso.
Il sapore è caratteristico del latte caprino, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni. Il periodo di produzione va da marzo a settembre e coincide con il periodo di lattazione delle capre.

Cenni storici
Da una ricerca storica effettuata sui testi di tecnologia casearia si è appreso che le origini del formaggio "stracchino" sono riconducibili al nord Italia e soprattutto si apprende che il termine stracchino deriva dal lombardo "stracch", ossia stanco, e che in passato fu attribuito al formaggio a pasta molle e di breve stagionatura prodotto con latte vaccino intero.
Sembra però che con il passare del tempo si è diffusa soprattutto nel centro Italia e in modo significativo anche nel Lazio, l'attribuzione del termine stracchino al formaggio ottenuto con il latte di capra. Da alcune testimonianze raccolte presso allevatori di capre, sembra che in passato i pastori locali, in alternativa alla produzione del cosiddetto formaggio "primo sale", abbiano provato ad applicare la lavorazione dello stracchino vaccino al latte di capra.
Il risultato è stato sorprendente in quanto lo stracchino di capra è risultato un formaggio gustoso, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni di stagionatura.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Roma; Provincia di Viterbo.

The Stracchino di capra, obtained only from whole goat milk, worked raw or pasteurized, is a fresh and very short aged cheese, with a thin sometimes mold covered rind or without a rind, of a white porcelain color and a homogeneous sometimes with holes, soft, creamy, spreadable paste.
The shape can change according to the production area squared, brick like or "a caciottina", with pieces from 250 g to 2kg, with flat faces or straight convex edges. The taste is characteristic of goat milk, delicate, sweet, buttery, and slightly acidic after a few days. The production period is from March to September and corresponds to the goats milking period.

History background
From a historical research executed on cheese technology scripts it has been learned that the origins of "stracchino" cheese are attributable to north Italy and mostly that the word "stracchino" comes from the Lombard word "stracch", tired, and that in the past it was conferred to pasta molle cheeses with a short ageing process, and made of whole cow milk.
It seems that, with time, it became popular in central Italy and significantly in the Lazio region the conferment of the word stracchino was gave to cheeses obtained from goat milk. From some testimonies of local goat pastors, it seems that in the past, local producers, as an alternative of the formaggio "primo sale", tried to apply the method of the cow stracchino to goat milk.
The result was astonishing because the goat stracchino came out as a flavorful, delicate, sweet, buttery and slightly acidic cheese after a few ageing days.

Production area
District of Rome, District of Viterbo.

Squarquaglione dei monti Lepini

Formaggio fresco e molle aromatizzato al miele dei Monti Lepini e noci, ottenuto dalla lavorazione a latte crudo ovino.
La forma è cilindrica, il colore bianco con noci e miele. Non salato.

Cenni storici
Prodotto originale dei Monti Lepini storicamente presente nella gastronomia locale e nell'utilizzo come alimento, durante i lavori di campagna, in particolare durante la raccolta delle olive.

Zona interessata alla produzione
Provincia di Roma: Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni.
Provincia di Latina: Sermoneta.

Fresh and soft cheese seasoned with Monte Lepini honey and walnuts, obtained from raw sheep milk. The shape is cylindrical, the color is white with walnuts and honey. Not salted.

History background
Original product of the Monte Lepini historically present in local gastronomy and as food during land work, particularly during olive picking.

Production area
District of Rome: Artena, Carpineto Romano, Gavignano, Gorga, Montelanico, Segni.
District of Latina: Sermoneta.