



CACIO DI GENAZZANO



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: Genazzano

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Cacio di Genazzano, ottenuto dalla lavorazione a latte crudo ovino, è un formaggio semicotto, in quanto la cagliata subisce un riscaldamento a 41-43°C, che presenta crosta sottile di colore giallo paglierino, pasta interna biancastra e compatta, a volte con piccole occhiature. Il sapore è piuttosto intenso e più o meno salato. Presenta forma cilindrica a facce piane, con un peso che va da 1,5 a 4-5 kg.

METODO DI PRODUZIONE Il Cacio di Genazzano viene prodotto con latte crudo di due munte, proveniente da ovini di razza Comisana, Sarda, Massese e relativi incroci. Il latte della munta serale viene refrigerato, mentre il latte della mattina viene destinato subito alla lavorazione. Versato nella caldaia di rame stagnato, subisce un riscaldamento a 35°C (periodo estivo) o 37-38° C (periodo invernale). La coagulazione avviene in 20-30 minuti con caglio di agnello, precedentemente diluito in acqua e filtrato. Dopo la coagulazione viene eseguita la "schiumatura", ossia l'eliminazione, con l'uso di un cucchiaio, della schiuma superficiale di colore giallastro che si origina nel tempo di attesa della coagulazione. Completata la "schiumatura" si procede con una sola rottura della cagliata a chicco di riso con lo spino rompi-cagliata di legno di orniello o di olivo, detto localmente "minatora"; nel frattempo viene nuovamente riscaldato il coagulo a 41-43°C e mantenuto sotto siero per 15-30 minuti. La cagliata, pressata a mano sul bordo della caldaia, viene poi inserita nelle fucelle in legno, dette localmente "casso", o in quelle di plastica. Segue lo spurgo del siero, per circa 15-20 minuti, mediante

pressatura manuale e l'uso di una "cannuccia di legno", posta al centro del coagulo, che favorisce ulteriormente lo spurgo. La salatura avviene a secco: in una prima fase per 12 o 24 ore per faccia; in una seconda fase in vaschette di plastica per 3-5 giorni con rivoltamento del formaggio a giorni alterni. In alcuni casi è prevista anche la salatura in salamoia per circa 15 ore. L'asciugatura avviene su assi di legno per circa 1 mese con eventuali trattamenti sul formaggio: massaggio con olio extravergine di oliva o con acqua, oppure con il raschiamento superficiale con coltello. La stagionatura, in "madia" o "arconcino" di legno (cassone), dura 3 mesi per il formaggio da tavola, o 5-6 mesi per il formaggio da grattugia.

CENNI STORICI La storia di questo formaggio si apprende dalle testimonianze dei pastori locali che fanno risalire l'origine del Cacio di Genazzano a più di 100 anni. I pastori di oggi raccontano del mestiere dei loro padri e nonni e di come lavoravano il latte delle loro pecore per ottenere un ottimo cacio. La tecnica di lavorazione è sfuggita ad ogni tentativo di modernizzazione. Ancora oggi nel processo di lavorazione sono praticate particolari azioni come, ad esempio, la schiumatura, lo spurgo con la cannuccia di legno e la stagionatura all'interno di cassoni di legno. Il Cacio di Genazzano, fin dal passato, ha rappresentato un'importante risorsa alimentare per le famiglie contadine locali, ma è stato anche apprezzato e ricercato come merce di scambio: dai contratti privati di affitto di terreni ricadenti nel comune di Genazzano, datati 1958, si evince che "il formaggio secco" (Cacio di Genazzano) rientrava in un elenco di prodotti agricoli e alimentari, ceduti come corrispettivo al proprietario del terreno.



SFORMATO CON CACIO DI GENAZZANO

Ingredienti: 90 g di ricotta ovina, 200 g di cacio di Genazzano, 50 g di olive nere snocciolate, 1 peperone, 2 pomodori maturi, 1 scalogno, olio extravergine di oliva, sale, pepe, basilico.

Procedimento: distribuire sul fondo di uno stampo precedentemente foderato il composto di olive. Mescolare in un recipiente il Cacio di Genazzano grattugiato, la ricotta ovina, il basilico, sale e pepe; amalgamare bene versando a filo l'olio. Versare nello stampo il composto ottenuto e conservare in frigo per circa 40 minuti. Nel frattempo preparare la salsa; lavare e mondare lo scalogno, il peperone e tagliarli a dadini. Soffriggere lo scalogno, unire il peperone ed il pomodoro un pizzico di sale e uno di pepe e mezzo bicchiere d'acqua. Cuocere a fuoco lento e coperto per circa 30 minuti. Passare il composto al passino e versare in una salsiera. Capovolgere lo stampo sul piatto da portata e sformare il composto di formaggio.