



CACIO MAGNO (SEMPLICE E ALLE ERBE)



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: Poggio Mirteto, Montopoli di Sabina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotto da settembre a giugno, il Cacio Magno semplice o alle erbe è un formaggio a pasta molle e grassa, dalla caratteristica forma parallelepipedica, 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 si presenta di colore giallo paglierino mentre la crosta è ruvida e di colore grigiastro per asperzione della fecola di patate. La stagionatura è di 20-30 giorni. Peso 1,2-1,5 kg circa.

METODO DI PRODUZIONE Il latte per la produzione del Cacio Magno deriva dalle pecore allevate esclusivamente sui pascoli della bassa Sabina che, munto la sera, viene refrigerato a 4°C, mentre quello della mattina è destinato direttamente alla lavorazione. Filtrato con filtro a pressione e trattato termicamente a 70°C per 20 secondi, il latte ovino viene arricchito di fermenti mesofili innestati a 36°C. La coagulazione avviene con caglio in pasta di agnello e/o caglio in polvere di vitello, inseriti a 36°C; tempo di presa 30 minuti. In questa fase, nella tipologia di Cacio Magno alle erbe è prevista l'aromatizzazione con rucola, olive, radicchio e/o peperoncino. La cagliata, sottoposta a una sola rottura con dimensioni del coagulo a noce, subisce la cottura per 10 minuti a 38°C e la sosta sotto siero per ulteriori 10 minuti. La cagliata, estratta dalla caldaia, passa alla

formatura in appositi stampi detti fascere di forma parallelepipedica e a scalzo basso. Seguono le fasi di asciugatura, effettuata solo per il tempo di irrigidimento delle forme; salatura in salamoia saturata per 2 ore per kg di formaggio; doppia stufatura a 43°C per 20 minuti. Durante la stagionatura, che avviene in cella frigo a 13°C su tavoli di legno per 20-30 giorni, la superficie viene spolverata di fecola di patate per aiutare la formazione della crosta.

CENNI STORICI Trattasi di una produzione recuperata in riferimento ad una tradizione orale della bassa Sabina ed a documenti secolari; se ne ha traccia in archivi comunali; il prodotto è presente da almeno 25 anni nei negozi della zona e nei ristoranti. Il Cacio Magno è stato rilevato anche dalle riviste di settore (Caseus - Anfosc). Una leggenda narra che Carlo Magno, re dei Franchi, scendendo verso Roma per essere incoronato imperatore del Sacro Romano Impero, si fermò all'Abbazia di Farfa dove gustò un formaggio inusuale per il tempo. La straordinaria bontà del formaggio rimase impressa in lui che volle portarne con sé una buona quantità per il resto del viaggio.



ROTOLI FARCITI DI MORTADELLA E CACIO MAGNO

Ingredienti: uova, farina, latte q.b., mortadella e Cacio Magno

Procedimento: Preparare delle crespelle sbattendo leggermente le uova in una ciotola, aggiungere la farina, amalgamare bene e poi diluire con il latte. Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti. Spalmare con un ripieno di mortadella e Cacio Magno macinato. Arrotolare la crespella su se stessa, avvolgerla nella pellicola trasparente e metterla in frigorifero.