



CACIORICOTTA DI BUFALA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone: Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano. **Provincia di Latina:** Prossedi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio dalla forma cilindrica e pezzatura da 100-300 g, stagionato da un minimo di 60 giorni fino a 1 anno (tipologia da grattugia). Ha sapore da dolce a salato a seconda della stagionatura. La Cacioricotta di bufala è prodotta con una tecnica di lavorazione ibrida, a metà tra quella del formaggio e quella della ricotta.

METODO DI PRODUZIONE Al latte di bufala, refrigerato a 4°C e non refrigerato ma lavorato entro 2 ore dalla mungitura e riscaldato a 85-90°C, si aggiunge il caglio liquido di vitello. Dopo un raffreddamento naturale il latte viene riscaldato a 36-38°C con formazione della cagliata, sottoposta a rottura fino alle dimensioni di una nocciolina. A questo punto il coagulo si cuoce fino a raggiungere la temperatura di 45°C e si mette in forma la cagliata in fucelle, senza pressare. La salatura avviene a secco. In seguito si lasciano asciugare le forme per 4 ore a temperatura ambiente, su assi di legno e per 4 ore all'aperto in gabbie. La stagionatura ha una durata non inferiore ai 60 giorni e non superiore a 1 anno, per la tipologia da grattugia. Le forme così ottenute vengono riposte in vasi di vetro o coccio, conservati in celle frigo a 4°C o in locali asciutti o freddi.

CENNI STORICI Nella tradizione popolare non mancano racconti e storie di vita rurale legate all'allevamento della bufala, apprezzata da sempre per il suo latte, da cui nasce anche la Cacioricotta di bufala. Il processo produttivo è legato ad una tradizione orale, locale e familiare. Si ha notizia che nel passato ogni famiglia di allevatori la producesse e la immagazzinasse come bene rifugio o come merce di scambio nello stabilire contrattazioni per determinare il prezzo del latte di bufala.



CACIOTTA DEI MONTI DELLA LAGA

PAT

POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: Accumoli, Amatrice

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Caciotta dei Monti della Laga è un formaggio a base di latte ovino, arricchito fino al 30% con latte di capra. La pasta è semi dura, compatta, di colore giallo paglierino. Il sapore va da dolce a leggermente salato.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino e caprino, aggiunto fino al 30%, previa filtrazione con telo, subisce la pastorizzazione a 74°C per qualche secondo e la coagulazione con caglio in pasta di agnello a 38°C dopo 2 ore di sosta, per 20 minuti. La rottura del coagulo avviene una sola volta fino al raggiungimento delle dimensioni a chicco di riso, seguita dalla cottura del coagulo a 40-42°C per 30 minuti e nessuna sosta sotto siero. La cagliata, distribuita nelle forme e pressata rapidamente a mano, viene salata a secco su entrambe le facce per 48 ore. Le forme di formaggio vengono poste ad asciugare per 10-20 giorni a 10-14 °C su tavole di legno e stagionate a temperatura ambiente per altri 30 giorni.

CENNI STORICI Formaggio di antica origine, legato ai territori più in quota dell'Appennino centrale, catena montuosa che univa luoghi anche lontani tra loro grazie alla pratica della transumanza. Una certa similitudine, infatti, di questo con altri formaggi abruzzesi e pugliesi è data proprio da tale pratica. Se ne ritrovano tracce storiche, oltre che nelle testimonianze orali di anziani, in documenti d'archivio comunali.