



CACIOTTA DELLA SABINA (SEMPLICE E ALLE ERBE)



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Rieti

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 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 piane, peso variabile da 1,5 a 4 kg. Il sapore è dolce o leggermente salato e aromatico nella versione alle erbe.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di pecora intero subisce la pastorizzazione a 70°C per 15 secondi e l'inoculo di fermenti termofili inseriti a 36°C. La coagulazione avviene con il caglio in pasta di agnello e il caglio in polvere di vitello, con formazione del coagulo in 30 minuti. Il coagulo, frantumato fino alle dimensioni di un cece, viene cotto a 43°C per 10 minuti e lasciato riposare sotto siero per 10 minuti. Seguono due stufature per 20 minuti a 43°C, la salatura in salamoia satura effettuata subito dopo la stufatura per 24 ore/kg di prodotto e la stagionatura per 20 - 30 giorni su tavole di legno in locale storico, alla temperatura di 12 - 13°C. Nella versione della Caciotta della Sabina alle erbe è prevista l'aromatizzazione con le seguenti spezie: erba cipollina, rucola, finocchio selvatico, basilico, coriandolo.

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.



CACIOTTA DI BUFALA PONTINA



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Prodotta con il latte intero 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 sono da 1 a 5 kg.

METODO DI PRODUZIONE È un formaggio fresco o stagionato fino a 30 giorni, lavorato crudo o pastorizzato con aggiunta di fermenti lattici. Il latte è coagulato con il caglio liquido di vitello, inserito a 38°C. La rottura è spinta fino alle dimensioni di un chicco di riso. La cagliata viene estratta dal siero con un telo e inserita negli stampi cilindrici. Segue un periodo di spurgo, la stufatura e la salatura in salamoia satura per 10 ore. La Caciotta di bufala pontina può essere venduta fresca o dopo 30 giorni di stagionatura in cella a 8-12°C su assi di legno.

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. Tradizionalmente prodotta in alternativa alle paste filate (mozzarella, scamorza, provola) prevalentemente in autunno e inverno.