



CACIOTTA DI VACCA CIOCIARA (SEMPLICE E AROMATIZZATA)



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio in forma a pasta filata molle, di pezzatura variabile da 1-0,6 e 0,3 kg, di forma cilindrica e colore bianco, dal sapore dolce, per la caciotta semplice, e dolce con aggiunta di aromi, per quella aromatizzata.

METODO DI PRODUZIONE Il latte di vacca di due munte, refrigerato a 4°C e filtrato con un telo per eliminare eventuali impurità, viene riscaldato a 68-72°C per 20 secondi. Segue l'inoculo dei fermenti mesofili a 35-36°C e, dopo 30 minuti, l'aggiunta di caglio liquido di vitello. Dopo ulteriori 20-30 minuti il coagulo subisce due rotture: la prima lenta e, dopo alcuni minuti, la seconda rapida, con dimensioni del coagulo a noce. In seguito, la cagliata viene lasciata maturare fino a prova positiva di filatura che avviene a mano con acqua a 95°C. Si passa, quindi, alla messa in forma in stampi cilindrici con cui le caciotte si lasciano rassodare immerse in acqua fresca per 15 ore. La salatura avviene in salamoia satura subito dopo il rassodamento per 2 ore/kg. La stagionatura si effettua in cella frigo a 4°C con UR del 65%, per 10 giorni. Per la caciotta di vacca ciociara aromatizzata, subito dopo la fase di filatura avviene l'aromatizzazione con peperoncino o aglio o pepe o tartufo.

CENNI STORICI Si tratta di un prodotto legato alla tradizione storica ciociara elaborata e consolidata dai caseifici locali. La presenza nelle aziende contadine dell'allevamento bovino consentiva la preparazione di questo tipo di formaggio la cui ricetta è tramandata oralmente. Si ritrovano notizie negli archivi storici del Comune di Ferentino.



CACIOTTA MISTA AI BRONZI



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 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.

METODO DI PRODUZIONE La Caciotta mista ai bronzi si ottiene dalla trasformazione del latte misto ovi-vaccino refrigerato a 4°C. Il latte, lavorato a crudo, o pastorizzato a 65°C per 20' direttamente in caldaia e arricchito con i fermenti mesofili innestati alla temperatura di 41°C, coagula con caglio liquido di vitello inserito a 40°C, con tempo di coagulazione di 30 minuti. La cagliata, previa rottura nelle dimensioni di una nocciolina, viene lasciata riposare sotto siero per 10 minuti e messa in forma in stampi cilindrici con rapida pressatura e rivoltamenti. La salatura avviene a secco per 48 ore a temperatura ambiente con successiva fase di asciugatura per 7-15 giorni. Le Caciotte miste ai bronzi, massaggiate con olio e aceto, vengono poste a stagionare per 30 giorni in madie di legno in locale storico a temperatura ambiente e, in seguito, riposte, a taglio e non piatte, nei cosiddetti "bronzi" (contenitori tronco-conici di legno) e stagionate per ulteriori 45 giorni a temperatura ambiente. I "bronzi" vengono coperti con tovaglie di cotone o lino.

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 tronco-conici in legno), per una migliore stagionatura.