



CACIOTTA GENUINA ROMANA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Caciotta genuina romana è un formaggio a latte ovino la cui tecnologia di trasformazione risulta piuttosto variabile a seconda della zona di produzione e delle procedure impiegate presso i caseifici locali. Questa caciotta si presenta di forma cilindrica e pezzatura da 1 a 3 Kg fino a oltre 30 kg. Al taglio la pasta mostra un colore giallo paglierino intenso e struttura compatta. Il sapore va da dolce a leggermente salato, a seconda della stagionatura che tende ad esaltare il sentore di erba dei pascoli tipici dell'Agro Romano e di montagna.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino di due munte, refrigerato a 4°C e filtrato con un telo o una pultrice centrifuga, viene lavorato crudo o pastorizzato ad una temperatura che va da 68 a 75°C per 15-20 secondi, poi riscaldato a 34-38°C e inoculato con fermenti che possono essere: autoctoni, ossia ottenuti dal siero-innesto aziendale, inoculati a 36°C o fermenti mesofili a 36°C o termofili a 38-39°C. A questo punto si aggiunge il caglio che può essere: in pasta di agnello o capretto, innestato a 34-37°C con coagulazione in 20 minuti; in polvere di vitello inserito a 36°C con coagulazione in 20 minuti; in pasta di capretto con coagulazione in 30-60 minuti o liquido inserito a 38°C con coagulazione in 20 minuti. In alcuni territori avvengono due rotture del coagulo (la prima lenta, la seconda rapida) fino a raggiungere la consistenza di un cece, con sosta sotto

siero per 5 minuti, o di chicco di riso e sosta sotto siero per 20 minuti. In altri casi si effettua una sola rottura con raggiungimento delle dimensioni a cece, con sosta sotto siero al massimo per 5 minuti. La cottura del coagulo in alcuni luoghi avviene a 36°C per 20 minuti per formaggi a stagionatura breve e a 38°C per 20 minuti, per formaggi a stagionatura oltre 6 mesi. In altri casi avviene a 38-40 °C e sosta di 20 minuti per il tipo semicotto e a 40-45 °C e sosta per 20 minuti per il tipo cotto; in altri ancora non avviene alcuna rottura del coagulo. Dalla caldaia, poi, la cagliata, eventualmente aromatizzata con erbe e spezie varie, viene distribuita in forme cilindriche. Per le lavorazioni a latte crudo, a questo punto, deve essere effettuato lo spurgo per 45 minuti o 5 ore a temperatura ambiente. La stufatura avviene in camera calda a 40°C per 24 ore o in cassone a temperatura e tempi variabili: a 37°C o 40-45°C per 3- 4-5 ore; a 40°C per 30 minuti; a 30 °C per 6-8 ore; a 50 °C per 90 minuti. Segue la fase di salatura effettuata a secco dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a 8-12°C o dopo 4 ore dallo spurgo per 4 ore (nel caso di stagionatura lunga) o 2 ore (nel caso di stagionatura breve) o 24 ore dopo la fase di asciugatura per 2-5 giorni in cella a 15°C. In alcuni caseifici è prevista la salatura in salamoia a 20° Boumé per 10-12 ore/kg subito dopo la stufatura o salamoia satura 24 ore dopo la stufatura per 5 ore/kg o dopo la fase dello spurgo per 4-5 giorni a 4°C. Nel caso della Caciotta genuina romana a pasta cotta, la salatura a secco avviene dopo 24 ore dalla stufatura per 24 ore/kg a temperatura ambiente; per il tipo a pasta semicotta avviene in salamoia satura, 24 ore dopo la stufatura per 20 ore. La stagionatura, previa asciugatura a temperatura ambiente per 1-3 giorni avviene in tempi e condizioni differenti: 15-20 giorni in cella statica, a 5°C per prodotti a stagionatura breve; 90-120 giorni in cella statica a 12-14 °C per prodotti a stagionatura lunga; 3-6 mesi in cella frigo a 8-12°C; 30 - 60 giorni in cella a 4°C fino a 90 giorni in cella a 14°C; 40-60 giorni a temperatura ambiente o in cella a 8-12°C; 20-90 giorni per il tipo semicotto e cotto in cella statica a 12-14°C; oltre 6 mesi in cella statica a 12-14°C per le forme oltre 30 kg. Nel corso della maturazione e prima della commercializzazione sono previsti lavaggi con olio ed aceto.

CENNI STORICI Prodotto storicamente legato alla Campagna Romana e ai suoi prati-pascoli naturali. Ha conservato inalterate nel tempo le metodiche di lavorazione e stagionatura. Come vuole la tradizione si utilizza solo latte ovino e si è soliti diversificare la pezzatura in funzione del periodo di produzione. La Caciotta genuina romana è citata come uno dei prodotti più storici del Lazio nell'Atlante dei Prodotti tipici "I Formaggi", redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.