



CACIOTTA MISTA DELLA TUSCIA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Viterbo

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le forme si presentano di diametro variabile tra 20 e 25 centimetri, l'altezza di norma non è superiore a 10 centimetri. Il peso oscilla da 0.8 a 3 kg. La pasta al taglio è compatta, chiusa o con piccole e rare occhiature sparse. Il gusto, tendente al dolciastro, varia notevolmente a seconda della composizione e del periodo di stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE La Caciotta mista della Tuscia è un formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino addizionato con latte di pecora, in percentuale massima del 50%. Il latte, pastorizzato per qualche secondo, viene poi riscaldato a 40°C circa, arricchito di fermenti lattici e fatto coagulare con caglio di vitello o di agnello in polvere o in pasta. Terminata la coagulazione, che in genere richiede 20-30 minuti, si procede alla rottura della cagliata fino alle dimensioni di un chicco di mais e, quindi, alla messa in forma in stampi di plastica. Le forme della Caciotta mista della Tuscia vengono sottoposte alla stufatura in cassoni riscaldati dal vapore a 50-60°C per alcuni minuti od ore. La salatura avviene a secco per 24 ore/kg o in salamoia a 20°Boumè per 8-12 ore per kg a 15°C. La stagionatura delle forme viene fatta, di solito, in locali a temperatura tra 8 e 15°C e con una umidità tra 85-90%, per un periodo che va da un minimo di 20 giorni fino ad un massimo di 3 mesi.

CENNI STORICI La Caciotta mista della Tuscia è di epoca molto più recente rispetto al pecorino prodotto dagli Etruschi. Rispetto a quest'ultimo, la caciotta mista ha un gusto più neutro e più in linea con gli attuali orientamenti di consumo.



CACIOTTA MISTA OVI-VACCINA DEL LAZIO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio misto ovi-vaccino a pasta cruda e semicotta, a volte aromatizzato al peperoncino. La pasta, di colore variabile da bianco latte a giallo paglierino, compatta e più o meno morbida, è avvolta da una crosta sottile. Il sapore va da dolce a piccante, a seconda della durata della stagionatura.

METODO DI PRODUZIONE Il latte misto ovino e vaccino, con prevalenza dell'uno o dell'altro tipo a seconda del periodo di produzione, previa filtrazione a telo o con centrifuga, subisce il trattamento di pastorizzazione a 65-72°C per 15-20 secondi, con successivo inoculo di fermenti mesofili/termofili, innestati a 35-36°C o a 41°C. La coagulazione avviene con il caglio liquido o in pasta di agnello a 36-40°C, con tempo di presa di 30-40 minuti. In alcuni casi è prevista l'aromatizzazione in pasta con peperoncino. La cagliata, previa rottura, subisce eventualmente la cottura a 43°C, senza sosta sotto siero (Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio tipologia semicotta) e la messa in forma in stampi di forma cilindrica. Segue la stufatura in cassone per alcune ore, a 45-50°C, la salatura in salamoia satura per 5-8 ore/Kg o a secco per 48 ore a temperatura ambiente e l'asciugatura per alcune ore o alcuni giorni a temperatura ambiente. La Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio stagiona per periodi variabili: da 1 giorno (primo Sale) fino a un massimo di 30 giorni in cella a 7-11°C e 78% di umidità relativa. Durante la maturazione sono previsti trattamenti con olio e aceto.

CENNI STORICI Tradizionalmente collegata alla produzione della Caciotta genuina romana, nel periodo di calo del latte ovino. Di fatto la tecnologia è abbastanza simile (in particolare nel tipo semicotta), mentre le differenze sono principalmente associate al processo di stagionatura (più breve nel tipo misto) e al sapore (più dolce nel misto).