



## CACIOTTINA DI BUFALA DI AMASENO (semplice e aromatizzata)



**Territorio interessato alla produzione**

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

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Peculiare formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte di bufala, presenta forma cilindrica, colore dal bianco al giallo paglierino. La caciottina, dalla pasta friabile e cremosa, subisce una salatura a secco per 10 ore nella caldaia calda con residuo della lavorazione della mozzarella.

**METODO DI PRODUZIONE** Il latte di bufala, lavorato crudo entro 2 ore dalla mungitura, viene riscaldato fino al raggiungimento dei 36°C in 20-25 minuti. Il caglio impiegato è quello liquido di vitello, inserito a 36°C e con tempo medio di coagulazione di 25 minuti. La cagliata subisce una rottura fino alle dimensioni del coagulo a nocciolina e la messa in forma in fuscelle senza pressatura, con successiva salatura a secco; poi viene posta a riposare nella caldaia calda con il residuo della lavorazione della mozzarella di bufala per 10 ore. Viene fatta asciugare in locale specializzato o disponendola in gabbie metalliche mantenute all'aperto per almeno 4 ore. La stagionatura, che prevede la disposizione delle Caciottine in damigiane di vetro mantenute in cella frigo a 4°C o in locali specializzati a 8 - 10°C, ha una durata di circa 60 giorni; dopodiché le Caciottine vengono spennellate con acqua e sale, massaggiate con olio di oliva ed aceto ogni 10 giorni e, alcune, una settimana prima della vendita, vengono aromatizzate attraverso l'immersione in vino e vinaccia, in morchia e cenere.

**CENNI STORICI** Su tale prodotto la storia è ricavata dalle ricche testimonianze orali raccolte dai lattai locali che hanno, fin dal passato, saputo sfruttare un alimento prezioso come il latte di bufala. La caciotta di bufala è citata nell'Atlante dei prodotti tipici: "I Formaggi" a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.



## FORMAGGIO E CACIOTTA DI PECORA SOTT'OLIO



**Territorio interessato alla produzione**

**Intera regione Lazio**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Formaggio ovino a pasta dura, stagionato da 30 giorni a 3 mesi e conservato sott'olio per ulteriori 6-12 mesi. Il colore della pasta è giallo paglierino tendente all'imbrunimento e il sapore è piccante più o meno intenso con sentore di olio di conservazione. Presso alcune aziende il formaggio sott'olio viene aromatizzato con il pepe.

**METODO DI PRODUZIONE** Il latte di 2 munte, ottenuto da pecore allevate al pascolo, può essere lavorato crudo o pastorizzato. L'eventuale inoculo di fermenti avviene a 36°C. La coagulazione si ottiene grazie all'impiego di caglio in polvere e in pasta di agnello (al 50%), a 36°C, con tempo di coagulazione di 30 minuti o con caglio in pasta di capretto, da 35 a 38°C, con tempo di presa in 10-20 minuti. La rottura della cagliata avviene fino al raggiungimento delle dimensioni a chicco di riso o nocciolina. Il coagulo, eventualmente cotto a 43°C, viene pressato direttamente in caldaia e messo nelle apposite fuscelle. Lo spurgo e l'asciugatura avvengono a temperatura ambiente per 30-60 minuti con successiva stufatura in cassone per 20 minuti, dopo aver raggiunto 40°C, o per 2 ore con turni di 20 minuti. Il formaggio subisce la salatura a secco per 24 ore o in salamoia satura per 24 ore/kg di prodotto. La stagionatura varia a seconda della zona di produzione: 30 giorni in cella frigo su assi di legno; per 3-6 mesi a temperatura di 10°C con trattamenti con olio ogni 7-8 gg; per 3 mesi in cella a 13°C. La conservazione sott'olio avviene per un periodo variabile da 6 a 12 mesi, mentre l'eventuale aromatizzazione con il pepe avviene prima di formare il formaggio.

**CENNI STORICI** Tradizione orale e locale; tracce in archivi comunali e significativa presenza storica nei caseifici della zona. Formaggio assimilabile al "pecorino del Pastore" citato nell'Atlante dei prodotti tipici: "I Formaggi", dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.