



## CIAMBELLA DI MOROLO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE  
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

**Territorio interessato alla produzione**

**Provincia di Frosinone: Morolo**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La Ciambella di Morolo nasce dalla lavorazione del latte vaccino crudo, addizionato con caglio di vitello. Si tratta di un formaggio a pasta filata “molle” (meno del 40% in acqua), semicotta (cottura della cagliata a 40-45°C) e dalla caratteristica forma a ciambella. La crosta liscia presenta colore giallo di affumicato, mentre la pasta interna è compatta e di colore giallo chiaro o paglierino. La pezzatura va da 500 g a 3 kg. Affumicata con trucioli di faggio, la Ciambella di Morolo si caratterizza per l'equilibrato aroma di affumicato e per il sapore dolce.

**METODO DI PRODUZIONE** Il latte, previa filtrazione e refrigerazione a circa 4°C, è riscaldato fino a 37-38°C con iniezione diretta di vapore. Segue il riposo per circa 30 minuti e successivamente l'aggiunta di caglio liquido (circa 20 g/q.li di latte). Il tempo di affioramento è mediamente di 40 minuti circa. La cagliata viene rotta fino ad ottenere grani di dimensioni di un chicco di nocciola. La cagliata, cotta fino al raggiungimento di 46°C, viene poi trasferita su tavoli spersoi di acciaio per procedere con la maturazione fin quando è stato raggiunto il pH ottimale di filatura. Il giusto grado di maturazione si determina con il saggio di filatura, realizzato mediante prelievi di piccole parti della pasta immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè “fila”. Quando la maturazione è terminata, la pasta è ridotta in scaglie di varie dimensioni mediante una taglia-cagliata

e successivamente filata in acqua calda (a 90°C circa) con una filatrice. La formatura è manuale nella classica forma a ciambella. Per il rassodamento le forme sono poste in acqua fredda per circa 2-3 h e sottoposte a salatura in salamoia per periodi variabili in relazione al peso. L'affumicatura con fumo “freddo”, previa asciugatura di 3-7 giorni a 10°C e U.R. 60-65%, è ottenuta dalla combustione lenta e incompleta (senza fiamma) di trucioli di faggio, in appositi affumicatori. In genere la durata di questa fase è di circa 1-1,5 h e la temperatura non supera mai 30-35 °C. La stagionatura avviene in celle a regime controllato: 7-8 °C e U.R. del 65% per circa 20-30 giorni.

**CENNI STORICI** La Ciambella di Morolo, assieme al Gran cacio di Morolo, è un raro formaggio a pasta filata, che nasce a Morolo, antico borgo sulla destra del fiume Sacco, appena entrati in Ciociaria. Formaggio giunto ai giorni nostri grazie all'abilità di un produttore locale che ha ereditato il caseificio del nonno, attivo già dal 1933. La tradizionalità di questo formaggio si esprime in alcuni passaggi del processo di produzione: dalla filatura con la mastella di legno, alla stagionatura su assi di abete, alla tecnica di affumicatura eseguita ancora oggi secondo tradizione.



### PARMIGIANA DI MELANZANE CON CIAMBELLA DI MOROLO

**Ingredienti:** 4 melanzane grosse, olio per friggere q. b., farina q. b., 500 g di passata di pomodoro, mezza cipolla, aglio, un ciuffo di basilico, tre cucchiari d'olio extravergine d'oliva, 125 g di parmigiano grattugiato, 300 g di Ciambella di Morolo tagliata a fettine, sale e pepe q. b.

**Procedimento:** friggere in olio bollente le melanzane tagliate a fette. Intanto preparare e tenere da parte una classica salsa di pomodoro con olio extravergine di oliva, aglio e cipolla (secondo preferenza), basilico e sale. Disporre in una teglia uno strato di salsa di pomodoro, uno strato di melanzane adagiate una accanto a un'altra, anche leggermente sovrapposte, un po' di pepe, abbondante parmigiano grattugiato e alcune fette sottili di Ciambella di Morolo. Alternare più strati secondo i propri desideri e la grandezza della teglia, terminando con pomodoro e parmigiano. Guarnire con basilico fresco e cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti. Ultimata la cottura, la parmigiana di melanzane va fatta riposare per alcuni minuti cosicché si possa rapprendere. Servire calda o a temperatura ambiente, secondo i propri gusti.