



CONCIATO DI SAN VITTORE



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone: San Vittore nel Lazio, Picinisco.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Conciato di San Vittore è un formaggio a base di latte ovino coagulato con caglio in pasta di capretto o caglio in polvere di vitello. La stagionatura, di 45-90 giorni, avviene in locale specializzato caratterizzato da una temperatura di 12-15°C ed una umidità relativa del 70-80%. La peculiarità di questo formaggio è senza dubbio dovuta alla speziatura con circa 15 differenti erbe tra cui: timo serpillio, lauro, ginepro, salvia, rosmarino, finocchio selvatico, anice, aglio, coriandolo, pepe nero, pepe bianco, basilico. Presenta forma cilindrica, peso di 1-1,5 kg, colore della crosta esterna giallo, screziato con erbe, mentre la pasta interna, compatta, cremosa e con qualche piccola occhiatura, è di colore giallo paglierino tendente al bianco; eventualmente si presenta con screziature di erbe. La produzione avviene nel periodo settembre-giugno.

METODO DI PRODUZIONE Il latte ovino deriva da 2 munte: quello della sera viene refrigerato, mentre quello della mattina entra subito nel processo di lavorazione. Il 70% del latte viene riscaldato a 37°C, mentre il restante 30% a 62°C per 5 minuti. Si coagula con caglio in pasta di capretto, o in polvere di vitello. La coagulazione avviene a 38-40°C per 30 minuti circa. Terminata la coagulazione, si procede con la rottura della cagliata fino a raggiungere le dimensioni di una nocciola, lasciando poi il coagulo sotto siero per circa 10 minuti. Il coagulo viene posto all'interno delle fuscelle e pressato, sulle due facce, velocemente e in maniera molto leggera. Lo spurgo avviene in 2 ore. La salatura avviene in salamoia non satura

per 30-60 minuti. A questo punto il Conciato di San Vittore subisce una fase di pre-stagionatura in cella a 8°C per 4-5 giorni; poi viene aromatizzato con le erbe e lasciato stagionare per 45-90 giorni.

CENNI STORICI San Vittore, comune del Lazio meridionale, condivide con le regioni Campania e Molise, poco distanti dal suo confine, un forte legame storico e culturale che si palesa anche nelle tradizioni alimentari. Ne è un esempio il formaggio “conciato” che in Campania prende lo stesso nome o caso conzato e che sopravvive, con personalizzazioni locali, nella tradizione del comune in esame. Si tratta di un formaggio antichissimo, originario della civiltà sannitica, una vera rarità, decantata da Cicerone e Marziale (Epigrammi, XIII,30). Proprio i Sanniti, primi abitanti della zona, noti agli autori latini, classici e cristiani, come un popolo di “*montani atque agrestes*” (Livio IX 13.7; Giustino XXIII 1.7), avevano la necessità di lavorare i prodotti alimentari in modo tale da conservarli per l'intera annata e procurarsi, in tal modo, una scorta alimentare per l'intera famiglia. Per questa ragione avevano introdotto il trattamento delle caciotte con le erbe aromatiche di cui è ricca la zona e da cui il formaggio prende il nome di conciato. Questo espediente impediva lo sviluppo batterico, grazie alle qualità antiossidanti delle erbe aromatiche utilizzate.



FIORI DI ZUCCHINA RIPIENA CON CONCIATO DI SAN VITTORE E CAPONATINA DI VERDURE

Ingredienti: fiori di zucca, conciato di San Vittore, farina 00, olio extravergine di oliva, sale, acqua (per la pastella); zucchine, melanzane, peperoni, 1 sedano, olive bianche o nere snocciolate, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di capperi, 1 cucchiaino di pinoli, 2 pomodori, sale e pepe (per la caponata).

Procedimento: spuntare, lavare bene i fiori di zucca e asportare il pistillo interno. Preparare a parte la pastella versando in un recipiente tre cucchiaini di farina 00 e una tazza d'acqua tiepida; mescolare velocemente e aggiungere una presa di sale e un cucchiaino d'olio extravergine. Far riposare per qualche minuto. Per la caponatina di verdure tagliare le melanzane a dadini, immergerle in acqua e sale e quindi scolarle; friggere le melanzane in olio bollente. Tagliare i peperoni ed il sedano a pezzettini, le zucchine a rondelle e quindi friggerle. Unire le melanzane alle altre verdure, unire poi lo zucchero, i pinoli, le olive, i pomodori, sale, pepe e cuocere per 30 minuti circa. Alla fine unire aceto e i capperi. Mescolare bene e far riposare per 10 minuti. Nel frattempo friggere in abbondante olio di semi i fiori di zucca precedentemente farciti con il conciato di san Vittore e immersi nella pastella.