



## MARZOLINO E/O MARZOLINA



LEGAME CON  
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE  
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

### Territorio interessato alla produzione

**Provincia di Frosinone, Latina e Roma. Comprensorio dei Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e della Valle di Comino**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La Marzolina è un formaggio prevalentemente di latte di capra, la cui tecnologia è molto eterogenea e si presenta come un "intelligente" prodotto della tradizione casearia locale. Questa ha saputo, infatti, valorizzare il latte di capra, con particolare riferimento alle capre autoctone del Lazio (Bianca Monticellana, Grigia Ciociara, Capestrina e Fulva) a rischio di erosione genetica e tutelate dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15, non sempre semplice da trasformare. Per la buona riuscita di questo particolare formaggio, ruolo significativo spetta all'ambiente di produzione: Monti Lepini, Ausoni, Aurunci e Valle di Comino, nei quali è possibile trovare le condizioni ideali per la fase di asciugatura e stagionatura. La Marzolina, al consumo, si presenta con la caratteristica forma cilindrica o tronco-conica di piccola pezzatura. Il sapore è salato, piccante e inteso. La produzione prevede sia il formaggio fresco (1-4 giorni), sia quello stagionato, (fino a 1 anno). In alcuni casi può essere aromatizzata in bagno d'olio con aromi o conservata sott'olio aromatizzato per 3-6 mesi. In alcuni territori avviene anche la pro-

duzione di Marzolina con latte ovino, vaccino e misto.

**METODO DI PRODUZIONE** Il latte prima di essere lavorato può essere refrigerato, o trasformato subito dopo la mungitura. Lo schema tradizionale prevede l'utilizzo di caglio in pasta di capretto prodotto artigianalmente. La temperatura di coagulazione oscilla tra i 25-35°C con tempo di presa variabile da 60 a 120 minuti. La rottura della cagliata viene fatta delicatamente e vengono ottenuti granuli di piccole dimensioni. Segue la messa in forma che avviene in stampi cilindrici tipo caprino o caciottina, secondo la zona di produzione. La salatura, effettuata quasi subito dopo la messa in forma, avviene a secco e dura 1-2 giorni, dopodiché segue l'asciugatura/stagionatura. Questa fase, di particolare importanza, in alcuni casi viene effettuata all'aperto, in gabbie di legno o su graticcio di canne (struglio), in locali chiusi. La durata dell'asciugatura dipende dalle condizioni ambientali e va da pochi giorni fino ad oltre una settimana.

**CENNI STORICI** Il formaggio Marzolina ha una presenza plurisecolare nella produzione e nei mercati locali, riscontrabile anche da documenti storici. Censito, inoltre, nell'Atlante dei Prodotti Tipici Italiani redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991) e viene brevemente riportato da Salvatori del Parato (2001) nel trattato di Tecnologia Casearia. Nel primo caso è descritto come formaggio di latte di capra, raramente miscelato a latte bovino ed ovino, prodotto in provincia di Latina e Frosinone, coagulato con caglio di capretto a basse temperature; nel secondo come formaggio caprino a coagulazione rapida. In entrambi i casi gli autori scrivono che le forme vengono lavate con olio e aceto e stagionate in otri di vetro tappato.

