



SQUARQUAGLIONE DEI MONTI LEPINI



Territorio interessato alla produzione

**Provincia di Roma: Artena, Carpineto Romano, Gavignano,
Gorga, Montelanico, Segni
Provincia di Latina: Sermoneta**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco e molle aromatizzato al miele dei Monti Lepini e noci, ottenuto dalla lavorazione a latte crudo ovino. La forma è cilindrica, il colore bianco con noci e miele. Non salato.

METODO DI PRODUZIONE Formaggio fresco a pasta molle, lo Squarquaglione dei Monti Lepini si ottiene dal latte ovino di due munte, di cui solo il latte della sera viene refrigerato. Il latte viene coagulato con caglio in pasta di agnello a 35°C il cui tempo di coagulazione è pari a 15 minuti. Si procede con una rottura della cagliata con dimensioni del coagulo a chicco di riso e sosta sotto siero per 10 minuti. Dopo l'estrazione del siero la cagliata viene arricchita con noci tritate e posta in fuscelle di vimini di forma cilindrica. Prima dell'inserimento della cagliata viene disposto uno strato di miele di bosco dei Monti Lepini sia alla base delle fuscelle, sia sulla superficie della cagliata. Il formaggio, non sottoposto a salatura viene conservato in cella frigo a 4-6°C per 1-4 giorni.

CENNI STORICI Prodotto originale dei Monti Lepini storicamente presente nella gastronomia locale e nell'utilizzo come alimento, durante i lavori di campagna, in particolare durante la raccolta delle olive.

