



CACIO DI GENAZZANO

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera

IL PRODOTTO

È un formaggio di pecora a pasta semicotta di cui le prime citazioni storiche risalgono al 1632. La forma è cilindrica con scalzo dritto, facce piane dal diametro di 16-18 cm e peso di 1,5-5 Kg. La crosta è sottile, di colore giallo paglierino e la pasta è biancastra, compatta, con piccole occhiature e sapore equilibrato tra il dolce e il sapido, con una caratteristica nota erbacea e una buona persistenza.

IL TERRITORIO

I pascoli e le località di produzione si trovano alle pendici dei monti Prenestini, nei comuni di Cave e Genazzano (Rm), a 350-400 metri di altitudine. Le vaste aree pianeggianti che caratterizzano il territorio sono adatte al pascolamento e sono ricche di essenze spontanee che contribuiscono a caratterizzare il sapore del latte.

L'ALLEVAMENTO

I produttori del Presidio allevano pecore di razza massese, sarda, comisana e loro incroci. Gli animali pascolano in prati stabili o seminati per gran parte dell'anno, da marzo a novembre circa. Nei restanti mesi sono tenuti

liberi in stalla e alimentati con fieno prodotto in azienda o di provenienza locale. Per tutto l'anno, si somministra un'integrazione di cereali non superiore al 30% della razionale alimentare giornaliera. Gli animali non subiscono il taglio della coda.

LA LAVORAZIONE E LA STAGIONATURA

Il formaggio si produce durante il periodo di lattazione delle pecore, da ottobre e giugno circa, con latte intero ovino ottenuto da, al massimo, due mungiture. Dopo la mungitura, il latte è versato nella caldaia di rame e riscaldato a 35-38°C. La coagulazione prevede l'uso caglio di origine animale. La cagliata si taglia fino a formare granuli dalla dimensione di una nocciola per produrre il formaggio fresco, oppure dalla forma più piccola, a chicco di mais, per ottenere il cacio stagionato. Dopo la pressatura manuale, la cagliata si mette nelle fuscelle, che in alcuni casi sono tuttora in legno (dette 'casso'), per spurgare il siero in eccesso: passaggio produttivo distintivo che prevede la pressatura manuale con una caratteristica cannuccia in legno. Quindi si cuoce la pasta a 40°C per ottenere il prodotto fresco oppure a 45°C per il formaggio stagionato. Segue la salatura manuale a secco o in salamoia e l'asciugatura per circa un mese su assi in legno. Durante questo periodo, la superficie eventualmente è massaggiata con olio extravergine di oliva, acqua e raschiata con un coltello. Il periodo minimo di stagionatura è di due mesi per il cacio fresco e di sei mesi per lo stagionato.