

CACIOTTA DI AMATRICE

Formaggio vaccino

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il formaggio prodotto ad Amatrice ha origini che si perdono nella notte dei tempi, rappresentando il tipico prodotto della tradizione di allevatori di questo territorio dell'appennino centrale.

Testimonianze di famiglie locali con antiche tradizioni di allevatori oltre che la presenza storica nelle norcinerie e ristorazioni locali, testimoniano il ruolo che il formaggio di Amatrice ha da sempre rappresentato quale tipico prodotto di una forma di gestione del comprensorio amatriciano.

Una tecnica di trasformazione rimasta praticamente invariata negli anni, fa sì che gli attuali formaggi conservino ancora le antiche caratteristiche di un prodotto tramandato da generazioni.

La CACIOTTA DI AMATRICE, per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), deve essere ottenuta nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO

L'area di produzione della CACIOTTA DI AMATRICE è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice - nonché, entro i limiti di cui all'articolo 3 del Regolamento De.Co. del Comune di Amatrice, nelle zone limitrofe al territorio comunale - secondo modalità che si sono consolidate nei costumi e nelle

Sede legale:

Via Topino, 35 - 00199 Roma

Partita IVA e Codice Fiscale 00913720579

Sede amministrativa e operativa:

Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti
Telefono +39 0746 204688 - Fax +39 0746 484185

Sede operativa:

Località Ponte Sommati
AMATRICE - Rieti

www.petruciformaggi.com - info@petruciformaggi.com - petruciformaggi@open.legalmail.it

consuetudini a livello locale, o che ad esse si rifanno, anche tenendo conto di tecniche innovative che ne costituiscono il naturale sviluppo e aggiornamento.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL LATTE

Il latte utilizzato per ottenere la "CACIOTTA DI AMATRICE" può derivare esclusivamente da bovini allevati nell'area dell'antico Abruzzo, oggi suddiviso tra Abruzzo e Lazio e comprende i comuni di:

- Accumoli, Amatrice, Borbona, Cittareale, Leonessa, Micigliano; Posta;
- Ricadenti nel comprensorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga

METODO DI PRODUZIONE

La CACIOTTA DI AMATRICE è ottenuta dalla caseificazione del latte filtrato e pastorizzato.

La cagliata è posta in stampi di varie forme caratterizzanti le peculiarità delle diverse tipologie di formaggio in fase di stagionatura.

La salatura è fatta in salamoia o a secco.

Dopo la salatura le forme sono poste su griglie e/o su bancali con assi di legno tipico della flora dell'Appennino centrale per l'asciugatura/stagionatura.

Nel periodo di maturazione le forme vengono periodicamente girate e le più stagionate possono essere trattate con olio e aceto.

Tutte le operazioni, dalla posa in stampo della cagliata fino al prodotto finito, sono eseguite a mano da casari che valutano la corretta realizzazione delle qualità caratterizzanti il prodotto (forma, colore, aroma, consistenza).



E.LLI PETRUCCI SRL

Sede legale:
Via Topino, 35 - 00199 Roma
Partita IVA e Codice Fiscale 00913720579

Sede amministrativa e operativa:
Via Angelo Maria Ricci, 111 - 02100 Rieti
Telefono +39 0746 204688 - Fax +39 0746 484185

Sede operativa:
Località Ponte Sommati
AMATRICE - Rieti

www.petrucciformaggi.com - info@petrucciformaggi.com - petrucciformaggi@open.legalmail.it

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

È un formaggio dalla morbida consistenza. Pasta caratterizzata da occhiature sparse e dal colore bianco perlato, con una crosta sottile dal colore che va dal bianco al giallo paglierino. Prodotto dal sapore dolce e delicato che durante la degustazione quasi si scioglie in bocca. Forma propria del prodotto. Il peso è di ca. 2 kg.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale da mangiare in qualsiasi periodo dell'anno, ma anche in ogni momento della giornata, dalla merenda dei più piccoli ad un vero e proprio pasto.

Abbinato ad un'insalata o a verdure fresche e pomodorini. Servito da solo o con degli affettati; ottima combinazione con miele di acacia o composta di frutta o ortaggi.

Abbinare con del vino leggero dal sapore fresco e aromatico.