

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Il cacio fiore si può considerare un antenato del Pecorino Romano, ma è realizzato con il latte crudo intero di pecora e con il caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico raccolti nel periodo estivo.

I fiori vanno raccolti in giornate soleggiate e secche, quando sono completamente fioriti e hanno una colorazione viola intenso. Devono essere tagliati con 15/20 centimetri di gambo per poterli appendere a testa in giù, al buio, per l'essiccazione. Dopo 15/20 giorni, si sfilano attentamente gli stami e si conservano sottovuoto. La preparazione del caglio si conclude facendo macerare gli stami essiccati in acqua e filtrando il macerato, che va aggiunto in infusione al latte.

Grazie agli enzimi del fiore, dopo circa 60/80 minuti avviene la coagulazione del latte. Si procede quindi alla prima rottura della cagliata in cubetti con una lama lunga e liscia.

Dopo 15/20 minuti si procede con una seconda rottura con il mestolo forato. La cagliata così ottenuta si adagia nelle fuscelle di forma quadrata per far spurgare il siero.

Il giorno seguente, il formaggio viene salato a secco con sale marino e trasferito nel locale di stagionatura per 30/80 giorni. Durante questo periodo le forme vanno rigirate almeno una volta al giorno per evitare un eccessivo sviluppo di muffe in superficie.

Il formaggio che si ottiene ha la forma di una mattonella di circa 10 centimetri di lato, con uno scalzo convesso di 4/5 centimetri e un peso intorno ai 400 grammi.

La crosta grinzosa e giallognola racchiude una pasta morbida e compatta con lievi occhiature e un cuore dalla cremosità sorprendente. Il profumo è profondo e ricco, con sentori di carciofo e verdure di campo. Il sapore è intenso, non salato, lievemente amaro, avvolgente e armonico.

Localizzazione e denominazione

La produzione avviene solo da ottobre a giugno. I produttori allevano pecore soprattutto di razza Sarda e Comisana, con una presenza minima di meticce, Massesi e Sopravvissane e, per parte dell'anno, le lasciano pascolare libere nell'agro romano.

Storia e curiosità

In epoca romana, l'uso del cardo selvatico era una pratica di caseificazione assai diffusa.

Lucio Giunio Moderato Columella, nel suo trattato "De Re Rustica", cita il Caciofiore come uno dei formaggi tipici dell'epoca. A distanza di due millenni, il metodo di produzione è rimasto praticamente immutato: di recente, infatti, alcuni caseifici della provincia romana hanno utilizzato proprio il "De Re Rustica" per realizzare questo formaggio!