

CACIO MAGNO

Nasce nella bassa Sabina in provincia di Rieti, un piccolo mondo alle porte di Roma, tra i 600 ed i 700 metri s.l.m.

Nonostante la vicinanza dell'Urbe, in questa "oasi" è possibile ritrovare la natura che da sempre ha rispettato il suo lento procedere.

La zona di produzione è vicina alla Riserva Naturale Tevere-Farfa e a pochi chilometri dall'Abbazia di Farfa, modello di vita e cultura medioevale.

Il latte è ovino proveniente da pecore di razza Siciliana, Sarda e principalmente Lacauna (quella che produce il latte per il prestigioso Roquefort francese). L'allevamento si estende a pascolo polifita coltivato seguendo la conduzione biologica certificata.

La lavorazione è pressoché particolare: la cagliatura si ottiene a freddo (~ 20°C) coagulando il latte con presame in pasta di agnello lattante selezionato in azienda e con una piccola presenza di caglio caprino. Una volta rappresa, la cagliata viene rotta fino a che i grumi assumano la dimensione di una noce (~ 3 cm); il formaggio, messo in forma, subisce tre stufature: la prima e la seconda avvengono a vapore, la terza avviene ad aria calda secca.

La salatura si effettua in salamoia e dura quattro ore; la stagionatura si protrae per circa 25 giorni in cantine di pietra su assi di legno, durante i quali le forme vengono girate almeno un paio di volte. Il tocco finale è una spolverata di fecola di patate che ha lo scopo di aiutare la formazione della crosta.

È un formaggio a pasta molle dal gusto pieno ma delicato e burroso, il sentore ovino è poco percettibile, mentre si nota una "nuance" di acidulo; la crosta, necessariamente edibile, con la sua callosità, compensa l'adesività della pasta.

Una leggenda narra che Carlo Magno, re dei Franchi, scendendo verso Roma per essere incoronato imperatore del Sacro Romano Impero, si fermò all'Abbazia di Farfa dove gustò un formaggio inusuale per il tempo. La straordinaria bontà rimase impressa in Carlo Magno che volle portarne con sé per il resto del viaggio.