

# Cacio Fiore PAT



Roma, cultura del gusto  
Rome: the culture of taste

Cibo  
dell'Accoglienza

# Cacio Fiore PAT

Il cacio fiore si può considerare un antenato del Pecorino Romano. Ciò che lo caratterizza è il caglio vegetale: il formaggio è infatti realizzato immergendo nel latte crudo intero, il caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico.

La ricetta è stata recuperata pochi anni fa, da alcuni caseifici della provincia di Roma, da un antico documento del 50 d.C. il “*De Re Rustica*” di Lucio Giunio Moderato Columella. Ha una riconoscibile forma a mattonella, crosta grinzosa e pasta dalla cremosità sorprendente.

## Cacio Fiore PAT

*Forerunner of Pecorino Romano cheese, it is produced from ewe's milk and vegetable rennet obtained from artichoke or thistle flowers. It is square shaped and with a sharp aroma and intense flavour.*



**Nome / Name**

Cacio Fiore PAT  
*Cacio Fiore PAT*

**Data di nascita / Date of birth**

2003

**Luogo di produzione / Place of production**

Campagna Romana  
*Roman Countryside*

**Segni particolari / Particular features**

Tratto da un'antica ricetta del 50 d.C.  
*Based on a Roman recipe dated 50 A.D.*

**Presenza sul mercato / Market availability**

Disponibile da ottobre a giugno  
*October till June*

# Tasting

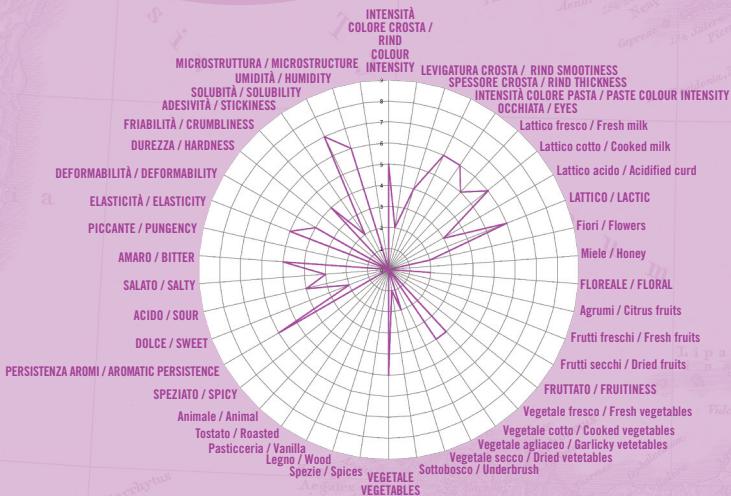
Questo formaggio, dalla caratteristica forma a mattonella, ha una crosta grinzosa e giallognola, cui si contrappone una pasta morbida, quasi liquefatta, con leggere occhiature e dalla cremosità sorprendente.

Il profumo è deciso con sentori di carciofo e verdure di campo, il sapore è intenso, non salato e lievemente amaro.

*This square shaped cheese is characterised by a yellowish rough rind in contrast with a soft texture, an almost liquefied centre, with small eyes and a surprising creaminess.*

*Intense notes of artichokes and wild vegetables, intense flavour, lightly salted and slightly bitter.*





# Il Racconto

“Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche rapprendere con il fiore di cardo silvestre o coi semi del cartamo o col latte di fico. In ogni modo il cacio migliore è quello che è stato fatto col minimo possibile di medicamento” così affermava nel 50 d.C. lo scrittore latino Lucio Giunio Moderato Columella nel suo “*De Re Rustica*”.

L'uso del cardo selvatico al tempo dei romani era una pratica di caseificazione assai diffusa.

Da pochi anni nella campagna romana, dove il cardo e il carciofo hanno il loro habitat naturale, è ripresa la produzione di questo formaggio. Il cacio fiore è realizzato immergendo nel latte crudo, intero, il caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico (*Cynara cardunculus* o *Cynara scolimus*) raccolti nel periodo estivo. I fiori blu-violacei dei cardi selvatici si essiccano al buio per 4-5 giorni. I petali essiccati si fanno macerare nell'acqua per un giorno ed il tutto viene filtrato con telo sintetico ed aggiunto a filo al latte di pecora opportunamente mantenuto ad una temperatura costante di 38°C.

La coagulazione richiede all'incirca un'ora e la cagliata viene quindi tagliata a quadrettoni, adagiata in fucelle e lasciata spurgare del siero per 24 ore. Il giorno seguente, il formaggio ottenuto viene salato a secco con sale marino e trasferito nel locale di stagionatura. La stagionatura si protrae dai 30 agli 80 giorni. Durante questo periodo le forme vanno rigirate almeno una volta al giorno per evitare un eccessivo sviluppo di muffe in superficie.

## The Story

According to Columella "it is convenient to coagulate the milk with lamb or goat rennet, even though it is also possible to use thistle flowers or safflowers" ("De Re Rustica", 50 AD). The vegetable rennet is the key factor in the production of this cheese. In fact, the protheolitic enzyme of the thistle flowers (*Cyanara cardunculus* spp. *cardunculus*) characterises this extraordinary ewe's milk cheese. The blue-purple thistle flowers are picked during summer and dried in darkness for 4-5 days. The dried petals are soaked in water for 24 hours and the infusion filtered through a synthetic cloth and added to ewe's milk, kept at a constant temperature of 38°C. Coagulation takes place in about 1 hour and the curd is cut to big squares, placed in moulds and allowed to drain for 24 hours. The following day, the cheese is dry salted and transferred into ageing rooms for 35-40 days.

## La qualità nutrizionale / Nutrition facts

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutrition facts per 100 g product

Energia / Energy	1742 kJ / 416 kcal
Grassi / Fat	33,0 g
di cui Acidi grassi saturi / Saturated fat	18,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,6 g
di cui Zuccheri / Sugar	0,1 g
Proteine / Protein	24,0 g
Sale / Salt	1,6 g

*Roma, cultura del gusto*  
*Cibo dell'Accoglienza*

**È un'iniziativa  
della Camera di Commercio di Roma  
realizzata da Agro Camera  
Azienda Speciale per la valorizzazione  
del settore agroalimentare**

**[www.romaculturadelgusto.com](http://www.romaculturadelgusto.com)**