

Generalità		Formaggi di capra a pasta molle	
Presentazione	<p>Formaggi di capra a pasta molle Formaggio grasso, fresco, a pasta molle, cruda, ottenuto da latte caprino, intero e crudo. In Valle d'Aosta, la produzione di formaggi prodotti con il latte di capra è limitata e sono poche le aziende casearie che ne curano la commercializzazione. Il processo di preparazione del formaggio a pasta molle prevede che il latte, dopo la coagulazione e la successiva rottura in piccoli grani, venga deposto nelle fascere senza essere pressato e lasciato stagionare in locali ricchi di umidità. Può avere diverse forme e dimensioni, ma la più frequente è a forma cilindrica, con facce piane di diametro 10÷15 cm, scalzo convesso di 5 cm e peso di circa 0,5 Kg. La crosta è abbastanza morbida, sottile, di colore avorio o marrone chiaro, a seconda degli ambienti in cui è stato stagionato. La pasta è morbida, di colore bianco, priva di occhiatura, con odori e aromi di intensità bassa o medio-bassa e riconoscimenti di tipo lattico fresco o cotto (secondo stagionatura), leggero erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), leggero animale (ircino). È un formaggio da tavola che viene gustato "in purezza", o anche abbinato a insalate fresche di verdure. Quando è "fresco" si abbina a vini bianchi, giovani, anche leggermente aromatici; a stagionatura più avanzata sono più indicati vini rossi, di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Valle d'Aosta	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Provincia di Aosta : intero territorio regionale	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Allevamento Capre stanziate nel territorio, di razza Valdostana (dall'aspetto fiero e orgoglioso), Camosciata (ottime produttrici di latte), Saanen (bianche come il latte di cui producono gran quantità)	
	Alimentazione	Pascolo estensivo con essenze fresche, con eventuale aggiunta di fieno nel periodo invernale	
Storia	<p>Prodotto da latte di capra, veniva tradizionalmente preparato nei mesi estivi, quando le capre scendevano nei pascoli a fondovalle ricchi di verdi pascoli e di fieno non tagliato. Quindi l'abbondanza di erba fresca produceva un latte particolare, adatto proprio alla preparazione di questo formaggio.</p> <p>Da tempo immemorabile la capra è allevata dalle famiglie delle valli montane. Alimento indispensabile, il suo latte veniva utilizzato anche miscelato con quello vaccino. Oggi le famiglie valdostane non possiedono pochi capi come una volta, ma gli allevatori mantengono le tradizionali lavorazioni casearie che risalgono ad un periodo non inferiore ai 25 anni.</p>		

Descrizione		Formaggi di capra a pasta molle	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Si presenta in diverse forme e tipologie, più spesso in quella cilindrica (vedi caratteristiche sottoindicate)	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 10÷15	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 5
Peso	Kg	0,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffettata
	Aspetto	Abbastanza liscia, Fessurata (al progredire della stagionatura)
	Colore	Da Avorio a Marrone chiaro (a seconda degli ambienti in cui viene stagionato)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Da Morbida a Leggermente secca (a seconda degli ambienti in cui è stato stagionato e della durata della stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Bassa, Medio-bassa Odore e aroma: lattico fresco o cotto (secondo stagionatura), leggero erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), leggero animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Grasso, Tenero, Mantecato (a stagionatura avanzata), Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Grasso

Utilizzo		Formaggi di capra a pasta molle
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola che viene gustato "in purezza", o anche abbinato a insalate fresche di verdure.
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Predilige vini bianchi, giovani, armonici, anche leggermente aromatici

Produzione		Formaggi di capra a pasta molle			
Periodo produzione		Tutto l'anno, eccetto il mese di ottobre I prodotti migliori si ottengono nel periodo estivo, quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo brado, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	n.d.
	Preparazione	Il latte fresco viene portato a temperatura di coagulazione La cagliata rotta viene poi spurgata e la massa rimasta viene raccolta nelle fascere, i contenitori che le faranno assumere le diverse forme e dimensioni.
Coagulazione	Tipologia, Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio	Presamica 36÷37 °C 40 minuti Vitello in polvere, o caglio di capretto (raramente)
Rottura coagulo	Dimensione	In grani di medie dimensioni (circa mezzo centimetro) La cagliata viene spurgata dal siero
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	La massa rimasta viene raccolta nelle fascere, i contenitori che le faranno assumere le diverse forme e dimensioni Il contenuto nelle fascere viene leggermente pressato a mano e rivoltato più volte
	Salatura	A secco, raramente in salamoia
Stagionatura	Tempo °C - UR%	20÷25 giorni In apposite cantine dal clima umido e fresco
	Trattamenti maturazione in	Ogni tre giorni, personale addetto ribalta più volte le forme pulendone la crosta con acqua salata