

Generalità		Cadolet di capra	
Presentazione	<p>Cadolet di capra Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta molle, crudo, da latte di capra intero e crudo, prodotto in Val Camonica nel periodo di lattazione quando le capre si alimentano con erbe spontanee. Generalmente, per semplicità produttiva, si presenta con forma parallelepipeda a base quadrata (spesso confuso con la Robiolina di capra), ma viene anche prodotto con base triangolare. Ha facce piane o leggermente orlate di 8÷9 cm di lato, scalzo diritto di 3÷5 cm e peso di circa 300 g. La crosta è sottile, rugosa, di colore bianco o giallo paglierino tendente all'arancio, che si ricopre presto di una muffa bianca a pelo corto, cui spesso si sovrappongono altre muffe grigie che ne caratterizzano il colore a stagionatura più avanzata; la pasta è morbida, compatta, abbastanza elastica, umida, di colore bianco; il sapore è gradevole, dolce, lievemente acido e l'odore delicato, leggermente acidulo. Formaggio da tavola che si consuma anche come antipasto. Si abbina a vini bianchi o rossi del territorio, di medio corpo, morbidi, abbastanza caldi (es. Valcalepio DOC rosso - vitigni <i>Merlot</i> e <i>Cabernet Sauvignon</i> -, Valcalepio DOC bianco - vitigni <i>Chardonnay</i>, <i>Pinot Bianco</i> e <i>Pinot Grigio</i> -).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Brescia : territori della Val Camonica	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo estensivo Capre di razze varie allevate nel territorio e, particolarmente: <i>Saanen</i> , <i>Camosciata delle Alpi</i> , <i>Bionda dell'Adamello</i> (razza autoctona)	
	Alimentazione	La "razione tipo" delle capre in lattazione è a base di vegetali freschi o secchi provenienti dai pascoli del territorio	
Storia	<p>In Lombardia le capre sono sempre state allevate dalle famiglie per sostentamento, soprattutto in montagna, ma si rivelano anche molto utili perché, alimentandosi sia con vegetali freschi che secchi (compresi arbusti e rovi), consentono di tener puliti i pascoli e il sottobosco.</p> <p>Non è da molto che la capra ha riguadagnato una considerazione liberandosi dal luogo comune che la voleva animale povero. Oggi il solo Parco dell'Adamello conta 2900 capi, con più di 200 aziende, medie o piccole, che spesso trasformano direttamente il latte di capra in Cadolet. Sono almeno tre le razze caprine più diffuse: la Saanen, la Camosciata delle Alpi e la Bionda dell'Adamello, una razza autoctona. La presenza di quest'ultima, mantenuta dai programmi di salvaguardia di una specie che poco prima era in via dell'estinzione, si concentra nella Valle Savio.</p> <p>Spesso confuso con la più nota Robiola, il Cadolet di capra è uno dei più ghiotti prodotti tipici lombardi con incrementi commerciali davvero buoni nonostante la sua produzione attuale si attesti intorno ai 100 quintali annui.</p> <p>Esiste una documentazione reperibile presso la Comunità Montana che ne comprova la produzione da più di 25 anni.</p>		

Descrizione		Cadolet di capra	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco, o con breve stagionatura	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata (o, sporadicamente, triangolare)
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane, leggermente orlate 8÷9 (lati)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 3÷5
Peso	Kg	0,200÷0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffettata
	Aspetto	Rugosa, Umida
	Colore	Bianco o Giallo paglierino tendente all'arancio (a stagionatura avanzata) Si ricopre abbastanza rapidamente di una muffa bianca a pelo corto, cui spesso si sovrappongono altre muffe grigie che ne caratterizzano il colore a stagionatura avanzata
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera, Abbastanza Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Compatta, Moderatamente elastica, Umida
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa ÷ Medio-bassa
	Riconoscimenti, Retrogusto	L'odore e l'aroma sono delicati e gradevoli, con riconoscimenti di tipo lattico (acido e cotto), vegetale (erba) e un gradevole, leggero riconoscimento animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Grassa, Globosa, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Cadolet di capra
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma tal quale durante i pasti o gli spuntini, con pane casereccio, oppure come antipasto
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi o rossi del territorio, di medio corpo, morbidi, abbastanza caldi (es. Valcalepio DOC rosso (vitigni <i>Merlot</i> e <i>Cabernet Sauvignon</i> , Valcalepio DOC bianco (vitigni <i>Chardonnay</i> , <i>Pinot Bianco</i> e <i>Pinot Grigio</i>))

Produzione		Cadolet di capra
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre Nel periodo di lattazione, quando le lattifere si alimentano con erbe spontanee

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento, Pascolo brado			
	Munte	Due munte: la prima conservata in frigorifero, la seconda utilizzata appena munta			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Aggiunta di fermenti lattici			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte delle due mungiture, riscaldato per circa 30 minuti fino alla temperatura di 32 °C, vengono aggiunti i fermenti lattici e il caglio			
	Temperatura	32 °C			
	Tempo	~30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene tagliato "a croce", rotto fino alla dimensione di una <i>noce</i> e, senza riscaldarlo ulteriormente, si lascia compattare per alcuni minuti			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo, estratto dalla caldaia con tubo "a caduta", viene inserito nelle forme predisposte che verranno rivoltate diverse volte</p> <p>Il primo rivoltamento è eseguito subito dopo l'estrazione, il secondo dopo 6 ore e, dopo altre 6 ore, viene effettuato il terzo</p> <p>La salatura avviene in salamoia, per un tempo di 2 ore/Kg di prodotto</p> <p>Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	15÷30 giorni			
	°C - UR%	La stagionatura delle forme avviene su assi di legno, in locali a temperatura e umidità idonee (7÷10 °C)			
Nota	Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia				