

Generalità		Caprino a coagulazione lattica	
Presentazione	<p>Caprino a coagulazione lattica Formaggio fra i più diffusi. È un formaggio freschissimo, a pasta cruda, cremoso, da latte caprino crudo e intero, non stagionato o con brevissima stagionatura. Le proteine del latte di capra contengono meno <i>caseina</i> (la proteina che forma la cagliata) rispetto a quello delle altre lattifere determinando una maggior difficoltà nella caseificazione e producendo cagliate meno consistenti: sono poco adatte ai processi di lavorazione ad alte temperature, più difficili da spurgare, impossibili da filare (la mozzarella di capra non esiste), non consentono di produrre formaggi adatti a lunghe stagionature. Il prodotto ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di circa 2 cm, scalzo di 5 cm e peso di 100-200 g, con pasta bianca di consistenza cremosa. Consumato appena prodotto non ha crosta, presenta un sapore dolce e delicato e un odore tipico di latte lievemente acido o simile allo yogurt. Se soggetto a breve stagionatura acquisisce una sottile "buccia" coperta di muffa bianca (<i>Penicillium candidum</i>), un gusto più intenso e un deciso sentore di capra, che a volte ricorda la frutta molto matura. In commercio si trova avvolto da carta pergamenata ed eventualmente confezionato in vaschette di plastica. Per il suo ridotto contenuto di colesterolo ha conosciuto una diffusione ragguardevole conquistando le tavole dei più attenti nutrizionisti. È un formaggio molto versatile: può essere mangiato da solo, condito con erbe e spezie, con olio e sale, con pomodori freschi o secchi, o con il miele. Può anche essere usato per preparare primi piatti, per farcire le verdure o per la preparazione di creme dolci. Utilizzato in purezza si abbina a vini bianchi giovani, di medio corpo, morbidi, freschi, poco caldi (es. 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	Province di: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza-Brianza, Pavia, Sondrio, Varese (in tutta l'area pedemontana e montana della Regione)	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo estensivo Capre di razze varie allevate nelle diverse e varie zone della Regione (francesi: <i>Saanen</i> , <i>Camosciata</i> ; autoctone: <i>Bionda dell'Adamello</i> , <i>Frisa Valtellinese</i> , <i>Orobica</i> , <i>Verzasca</i>)	
	Alimentazione	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. Non è da molto che la capra ha riguadagnato una considerazione liberandosi dal luogo comune che la voleva animale povero.</p> <p>Prodotto fin da quando nelle case si lasciava il latte vicino a una stufa ad acidificare.</p> <p>Presso la Regione è reperibile una documentazione che ne comprova la produzione da più di 25 anni.</p>		

Descrizione		Caprino a coagulazione lattica	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Freschissimo, o Fresco (nel prodotto stagionato)	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	

	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	∅ 2
	Scalzo	Dritto
	Dimensioni (cm)	5
Peso	Kg	0,100÷0,200
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Buccia (nel prodotto stagionato)
	Aspetto	Liscia e Umida, o Fiorita (nel prodotto stagionato)
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Cremosa, Compatta, Non elastica, Umida
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa, o Media (nel prodotto stagionato)
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido (yogurt). Se soggetto a breve stagionatura acquisisce un gusto un po' più intenso e un deciso sentore di capra, che a volte ricorda la frutta molto matura
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, Umida, Leggermente adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Caprino a coagulazione lattica
Utilizzo	In tavola	È un formaggio molto versatile: può essere utilizzato da solo, condito con erbe aromatiche e spezie, con pepe, peperoncino, con olio e sale, con pomodori freschi o secchi, o con il miele
	In cucina	Può essere usato per condire primi piatti, per farcire le verdure o per la preparazione di creme dolci
Abbinamenti	Vino	Utilizzato in purezza si abbina a vini bianchi giovani, di medio corpo, morbidi, freschi, poco caldi (es. Valcalepio DOC bianco - vitigni Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio).

Produzione		Caprino a coagulazione lattica			
Periodo produzione		Tutto l'anno (la maggiore produzione avviene da marzo a settembre)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	

	Provenienza	Allevamento, Pascolo brado
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Batteri lattici mesofili
Coagulazione	Tipologia	Acida La coagulazione acida (o lattica) differisce da quella presamica perché permette la formazione del coagulo con l'abbassamento naturale dell'acidità del latte (pH) anziché con l'aggiunta del caglio, ma l'operazione richiede molto tempo (anche 36 ore)
	Preparazione	Nella tradizione il latte veniva utilizzato appena munto. Se conservato a 4 °C (per max 24 ore) viene portato a temperatura di coagulazione Per limitare i tempi e quindi i costi di produzione, i casari riscaldano leggermente il latte, aggiungono fermenti lattici e, talvolta, una piccolissima quantità di caglio per avviare la coagulazione e ridurre così il tempo del processo
	Temperatura	20÷25 °C
	Tempo	12÷18 ore
	Tipologia di caglio	Vitello, liquido (eventuale, in piccolissima quantità)
Rottura coagulo	Dimensione	Nessuna rottura del coagulo
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	L'estrazione si fa con un mestolo, travasando il tutto in piccoli contenitori cilindrici forati, mantenuti su un tavolo per circa 24 ore, a 18÷20 °C, per eliminare il siero e per consolidare le forme Estrate dai contenitori, le forme vengono salate "a secco" e lasciate asciugare per 24 ore
Stagionatura	Tempo	Le forme, stoccate a 4 °C, possono immediatamente essere messe in commercio (eventualmente arricchite superficialmente con aromi e spezie) Oppure lasciate maturare per circa 10 giorni, acquisendo profumi e aromi di capra molto forti, soprattutto nel sotto-crosta dove la maturazione rende cremosa la pasta (lipolisi) e presentando in superficie una fioritura di muffa bianca (<i>Penicillium candidum</i>)
	°C - UR%	L'eventuale maturazione delle forme avviene in locali a temperatura di 8÷10 °C In commercio il prodotto si trova avvolto da carta pergamenata ed eventualmente confezionato in vaschette di plastica
Nota	Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia	