

Generalità		Caprino della Val Brevenna	
Presentazione	<p><b>Caprino della Val Brevenna</b>            Formaggio a pasta molle, grasso, fresco o di breve stagionatura, prodotto con coagulazione lattica da latte di capra intero e crudo. Col termine "Caprino" si intendono svariati prodotti simili che, a seconda delle zone di produzione, sono conosciuti con nomi diversi e, in particolare: <b>Caprino di Valbrevenna, Caprino della Val d'Aveto, Caprino dell'alta valle Scrivia</b>. L'Appennino Ligure si presta al pascolo delle capre che, soprattutto d'estate, si alimentano con erbe spontanee dei pascoli, favorendo l'aroma finale di questo formaggio. Ha forma cilindrica, con facce piane del diametro di 5÷6 cm, con scalzo diritto di 2 cm e peso di circa 0,2 Kg. Non ha crosta, ma con la stagionatura assume una buccia sottile. Il colore varia dal bianco al paglierino, o all'arancio chiaro, ma l'eventuale trattamento con cenere di castagno o di faggio ne modifica la colorazione. La pasta è di colore bianco, morbida, a volte gessata, senza occhiature; con sapore armonico, tendenzialmente dolce, aromatico. Ottimo formaggio da tavola, accompagnato con erbe aromatiche liguri (timo, origano, maggiorana, peperoncino), con pane, oppure, come un tempo, con le frittelle di patate "cuculli de patatta". Per l'abbinamento con il vino non c'è di meglio che il Vermentino locale.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di <b>Genova</b> : nei territori della Val Brevenna, Val d'Aveto, Alta Valle Scrivia;	
	Tipologie	Fra i PAT liguri, col termine "Caprino" si intendono svariati prodotti simili che, a seconda delle zone di produzione, sono conosciuti con nomi diversi e, in particolare: <b>Caprino di Val Brevenna, Caprino della Val d'Aveto, Caprino dell'alta valle Scrivia</b>	
Allevamento		<b>Fresco</b>	<b>Breve stagionatura</b>
	Tipo	Allevamento, Pascolo Gli allevamenti delle nostre valli sono di tipo semi intensivo che prevedono la fornitura agli animali di idonei ricoveri, seppur economici.	
	Alimentazione	Pur ricorrendo sostanzialmente al pascolo estensivo naturale con erbe fresche spontanee viene praticata l'integrazione alimentare con essenze foraggere coltivate	
Storia	<p>Nel patrimonio caprino italiano è difficile poter individuare delle vere e proprie razze, trattandosi per lo più di individui originatisi da incroci: solitamente ci si trova quindi di fronte a popolazioni meticce in cui prevalgono le capre di tipo alpino, acorni o con corna ripiegate all'indietro, rustiche, prolifiche e buone lattifere.</p> <p>In Liguria gli allevamenti di capre sono aumentati di numero e di capi, permettendo una discreta produzione di latte e, di conseguenza, di formaggi.</p> <p>Il latte di capra, anche se poco usato, è sempre stato molto apprezzato perché facilmente digeribile, grazie alla finezza dei globuli di grasso in esso contenuto. Per la caseificazione è eccellente perché dà formaggi tradizionali di particolare pregio e un burro molto gustoso che, però, viene prodotto di rado.</p> <p>La capra, la "vacca del povero", sta avendo una giusta rivalutazione, tanto che dall'allevamento tradizionale estensivo si va passando a quello intensivo, con il conseguente apprezzamento per la sua produzione di latte e di carne (capretto).</p>		

Descrizione		Caprino della Val Brevenna	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
Stagionatura	Fresco	Breve stagionatura	

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 5÷6	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto 2	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,200	Le fuscelle in questo caso devono essere più grosse
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Superficie trattata, con cenere di faggio o castagno	n.a.
	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Paglierino	Giallo arancio chiaro
	<b>Spessore</b>	n.a.	Sottile
	<b>Consistenza</b>	n.a.	Morbida, Deformabile
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco	
	<b>Struttura</b>	Morbida, Cremosa	a volte Gessata
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente n.a. n.a. n.a.	
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza</b>	Medio-bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Lattico acido - yogurt	Lattico cotto, Animale – ircino
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Tendenzialmente Dolce, Armonico	
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Grassa, a volte Gessata, Leggermente adesiva, Abbastanza solubile	
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Caprino della Val Brevenna</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola, aromatizzato con essenze liguri (timo, origano, maggiorana, peperoncino), accompagnato col pane oppure, come un tempo, con le frittelle di patate "cuculli de patatta": <i>Le patate, cotte e pelate. si pestano poco alla volta nel mortaio con l'aggiunta di una modesta quantità di burro. Quindi, in un contenitore, si aggiungono tre rossi d'uovo e la maggiorana tritata. Dopo aver amalgamato il tutto si formano delle piccole palline che verranno prima passate nel bianco d'uovo e nel pane grattugiato, poi fritte nell'olio.</i>
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Abbinamento tradizionale con un Vermentino, o una Bianchetta genovese della zona del Genovesato
	<b>Pane</b>	

Produzione		Caprino della Val Brevenna			
Periodo produzione		Marzo-Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento semi-intensivo, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Colture di batteri lattici autoctoni (fermenti) e/o Siero acido della lavorazione precedente			
Coagulazione	Tipologia	Lattico-presamica			
	Temperatura	20÷25 °C			
	Tempo Azioni	~24 ore (totali) <b>Coagulazione lattica (iniziale):</b> Spesso, per aiutare la procedura, si aggiunge anche un po' di siero della lavorazione precedente. L'acidificazione del latte avviene lentamente, a temperatura ambiente <b>Coagulazione presamica (finale):</b> Dopo diverse ore, si aggiunge una piccola quantità di caglio di vitello e si completa la coagulazione in circa 12 ore			
	Tipo di caglio	Vitello			
Trattamento del coagulo	Salatura	La cagliata viene salata "in caldaia"			
	Rottura	Rottura del coagulo in modo abbastanza grossolano			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata ottenuta si estrae manualmente inserendola in fuscelle forate dove resta circa 24 ore per lo spurgo e la formatura			
		Le forme vengono tolte dalle fuscelle e successivamente cosparse di cenere di faggio o di castagno	Il formaggio viene lasciato per tutta la stagionatura all'interno delle fuscelle		
Stagionatura	Tempo minimo	~10 giorni		~1 mese	
	°C - UR%	In opportuni locali freddi e ventilati			