

Generalità		Formaggio Acidino	
Presentazione	<p>Formaggio Acidino Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, cremosa o molle, prodotto con latte caprino intero e pastorizzato, a coagulazione acido-presamica (acidificazione naturale del latte con successiva aggiunta di poco caglio liquido di vitello), venduto subito dopo la preparazione. È uno dei tanti prodotti caseari tipici dell'Altopiano dei Sette Comuni. Secondo le testimonianze raccolte nella zona, il metodo di produzione appartiene alla tradizione casearia locale e consente di realizzare un formaggio semplice ma molto apprezzato per il gusto particolare e la facile digeribilità. Presso le latterie, i caseifici e i rivenditori al dettaglio della zona, l'Acidino è reperibile abbastanza facilmente durante tutto l'anno. Si presenta in forme di piccole dimensioni, simili a salsicce o di forma tronco conica, è privo di crosta e ha una pasta di colore bianco in cui, nella fase finale di produzione possono venire aggiunte erbe aromatiche di montagna. Il sapore è delicato e leggermente acidulo, ma gradevole; odore e aroma sono bassi, di tipo lattico acido (yogurt) ed erbaceo (per le erbe aromatiche eventualmente aggiunte). È un formaggio "da tavola", dal gusto particolare, che può essere servito tal quale, condito con olio d'oliva e pepe macinato, come appetizer o dessert, ma anche come secondo piatto, accompagnato da un'insalata di verdure fresche condita con olio o con un dressing poco "invadente". La sua struttura cremosa e delicata consente di utilizzarlo in cucina come base per salse salate variamente aromatizzate, o per dolci cremosi "al cucchiaio", con aggiunta di frutta fresca, cioccolato, etc. Per i formaggi di capra l'abbinamento con il vino può presentare qualche difficoltà. Nel nostro caso, trattandosi di un prodotto freschissimo, si può scegliere un vino bianco giovane, di medio corpo, morbido, fresco, anche leggermente aromatico (es. <i>Soave, Verdicchio, Müller Thurgau</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Vicenza : comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare quello di Lusiana	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Acidino ", " Fior di capra con o senza erbe "	
Allevamento	Tipo	Pascolo in allevamento semi-estensivo Capre di razze allevate nel territorio: <i>Camosciata delle Alpi</i> e <i>Saanen</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali pabulari, reperite durante il pascolamento semi-brado	
Storia	<p>È uno dei tanti prodotti caseari tipici dell'Altopiano dei Sette Comuni (detto anche Altopiano di Asiago) la cui tecnica di lavorazione è stata tramandata da padre in figlio e appartiene alla tradizione locale di allevamento delle capre, tipica in tutta la zona.</p> <p>Non vi sono documenti che attestino la data esatta della sua nascita, ma è verosimile risalire a 25 anni fa.</p> <p>Le capre più utilizzate nel territorio sono la <i>Camosciata delle Alpi</i>, detta anche "<i>Razza Alpina</i>", con il manto marrone, più rustica e maggiormente predisposta al pascolo, che dà un latte dalle grandi caratteristiche organolettiche e qualitative e la <i>Saanen</i>, dal pelo bianco, più stanziale e bisognosa di maggiori cure, ma anche più produttiva.</p> <p>I produttori di caprini devono fare i conti con la natura per quanto riguarda il periodo di produzione: le capre, infatti, hanno un periodo di lattazione che va dal mese di marzo fino a quello di novembre e poi vanno "in asciutta" per prepararsi ai parti. Grazie alla rotazione programmata dei parti negli allevamenti, però, riescono a portare sul mercato i loro formaggi per tutto l'anno</p> <p>Secondo le testimonianze raccolte nella zona, il metodo di produzione appartiene alla tradizione casearia locale e consente di realizzare un formaggio semplice ma molto apprezzato per il gusto particolare e la facile digeribilità.</p> <p>L'utilizzo dell'Acidino è consigliato, nella primissima infanzia, ai bambini che presentano intolleranze al latte vaccino, ma anche alle persone anziane, date anche le caratteristiche di morbidezza e la facile digeribilità della pasta.</p> <p>Presso le latterie, i caseifici e i rivenditori al dettaglio della zona, il prodotto è reperibile abbastanza facilmente durante tutto l'anno.</p>		

Descrizione		Formaggio Acidino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche fresche	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	

	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, o Tronco-conico
	Facce Lato/Diametro (cm)	Piane Variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto Variabile
Peso	Kg	Variabile (formette piccole, con peso di 0,150÷0,300 Kg)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscia
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco candido (nell'impasto può esserci presenza di erbe aromatiche fresche)
	Struttura	Compatta, Cremosa
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido (yogurt), Erbaceo (erbe aromatiche eventualmente aggiunte)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Acidulo, Poco salato
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Cre moso, Leggermente adesivo, Mediamente solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Acidino
Utilizzo	In tavola	É un formaggio "da tavola", dal gusto particolare, che può essere servito tal quale, condito con olio d'oliva e pepe macinato, come appetizer o dessert, ma anche come secondo piatto, accompagnato da un'insalata di verdure fresche, condita con olio o con un dressing poco "invadente"
	In cucina	La sua struttura cremosa e delicata consente di utilizzarlo in cucina come base per

		salse salate variamente aromatizzate, o per dolci cremosi "al cucchiaino", con aggiunta di frutta fresca, cioccolato, etc.
Abbinamenti	Vino	Per i formaggi di capra l'abbinamento con il vino può presentare qualche difficoltà. Nel nostro caso, trattandosi di un prodotto freschissimo, si può scegliere un vino bianco giovane, di medio corpo, morbido, fresco, anche leggermente aromatico (es. Soave, Verdicchio, Müller Thurgau)

Produzione		Formaggio Acidino				
Periodo produzione		Tutto l'anno Grazie alla rotazione programmata dei parti negli allevamenti				
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà			100		
	Provenienza	Allevamento				
	Munte	2 / giorno				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Pastorizzato				
	Aggiunte	n.a.				
Coagulazione	Tipologia	Acido-presamica				
	Preparazione	Il latte munto viene filtrato con colini di plastica e filtri di carta, poi pastorizzato a 72 °C e riportato rapidamente a 20 °C Il latte viene lasciato riposare per 15-20 ore per ottenere una <i>acidificazione naturale</i> fino al 18% Viene poi messo in caldaia e gli si aggiunge una piccola quantità di caglio per completare la coagulazione				
	Temperatura	n.d.				
	Tempo	n.d.				
	Tipo di caglio	Vitello, liquido				
Rottura coagulo	Dimensione	Si agita fortemente la cagliata con un bastone e la si lascia riposare 5 minuti per far depositare il coagulo sul fondo Il coagulo viene tagliato in pezzi delle dimensioni di 40x40 cm				
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.				
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	I pezzi di coagulo vengono estratti dalla caldaia con le tele, appoggiati su un piano d'acciaio e messi a scolare in cassette forate, di materiale plastico per alimenti, per una notte intera Il giorno successivo la pasta viene impastata con le mani, salandola con sale fino e, se richiesto, aggiungendo erbe aromatiche fresche (a seconda della stagione: cumino, timo, erba cipollina, crescione) La pasta viene poi modellata nelle forme desiderate (a cilindretto o a tronco di cono) che vengono avvolte in pellicole di plastica				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Vendita immediata al termine della produzione				
	°C - UR%	Il formaggio viene conservato in frigorifero per essere commercializzato al più presto				