

Generalità		Caprino dell'Aspromonte	
Presentazione	<p><b>Caprino dell'Aspromonte</b> Formaggio grasso, di breve e media stagionatura, a pasta semidura o dura, prodotto con latte di capra, intero e crudo, a coagulazione presamica con caglio in pasta di capretto preparato direttamente dai pastori. Viene prodotto nel territorio del Massiccio dell'Aspromonte (da cui deriva il nome), caratterizzato da vegetazione eterogenea in virtù della vicinanza dei mari Ionio e Tirreno, delle basse quote e di quelle montane. I pascoli sono ricchi di essenze, con abbondanza di presenza di leguminose e di graminacee, tipiche della macchia mediterranea, che gli conferiscono particolari qualità organolettiche. Si presenta con forma cilindrica, a facce piane, di diametro di ~ 20 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di ~7 cm, peso di 1,0÷1,5 Kg. La maggior parte del prodotto viene sottoposta a una stagionatura breve mentre una piccola quantità segue una stagionatura più prolungata, assumendo di conseguenza caratteristiche organolettiche diverse. La crosta, visibilmente segnata dalle striature causate dai canestri di giunco intrecciato che vengono utilizzati durante la formatura, è di colore bianco o grigio se giovane, paglierino se stagionato, compatta, abbastanza dura o dura; la pasta è compatta, con occhiatura rada, morbida e bianca se giovane, dura, friabile e di colore paglierino se stagionata; il sapore dolce e acidulo per i formaggi fino a 20-30 giorni di stagionatura, diventa più sapido e piccante per quelli stagionati a 4-5 mesi; intensità e persistenza aromatica sono di livello medio o medio-elevato, con sentori che, pur rimanendo fortemente legati al lattico (acido o cotto), sono caratterizzati dall'alimentazione dell'animale e dalla stagionatura del prodotto, evidenziando note erbacee, di sottobosco e di fiori. A stagionatura breve il Caprino dell'Aspromonte viene consumato "tal quale", come antipasto, spesso accompagnato da frutta o miele, oppure in abbinamento con le insalate o altre pietanze; il prodotto stagionato viene invece utilizzato "da grattugia". Per quanto riguarda il vino da abbinare, questo prodotto può essere gustato con un bel vino bianco, sia strutturato e morbido, ma anche più leggero e fruttato.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di <b>Reggio Calabria</b> : territorio montano del Massiccio dell'Aspromonte La maggior parte degli allevamenti sono presenti nel comprensorio aspromontano della fascia ionica della provincia	
	Tipologie	<b>Fresco</b>	<b>Stagionato</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo Capre di razza <i>Capra dell'Aspromonte</i> , una popolazione autoctona piuttosto eterogenea	
	Alimentazione	Esclusivamente con essenze pabulari reperite "a pascolo brado"	
Storia	Viene prodotto nel territorio del Massiccio dell'Aspromonte (da cui deriva il nome), caratterizzato da vegetazione eterogenea in virtù della vicinanza dei mari Ionio e Tirreno, delle basse quote e delle quote montane. I pascoli sono ricchi di essenze, con abbondanza di presenza di leguminose e di graminacee, tipiche della macchia mediterranea, che gli conferiscono particolari qualità organolettiche È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' " <i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i> " dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali		

Descrizione		Caprino dell'Aspromonte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	

<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 20	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente convesso ~ 7	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0÷1,5	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	
	<b>Aspetto</b>	Rigata (con l'impronta dei canestri di giunco)	
	<b>Colore</b>	Bianco, o Grigiastro	Giallo paglierino (a volte più scuro e tendente al nocciola con la stagionatura) Possibili macchie brune dovute a residui di colonie di muffe asportate durante la stagionatura
	<b>Spessore</b>	Sottile	Leggermente spessa
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza tenera, Poco elastica, Umida	Abbastanza dura, Dura, Rigida, Untuosa
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco	Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Compatta, Morbida, Grassa	Abbastanza dura, Dura
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Rada	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Lattico acido	Lattico cotto (latte bollito, burro fuso), Erbaceo (note di sottobosco e di fiori, Leggero Animale (ircino)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, Acidulo	Non Acido, Abbastanza sapido
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	Piccante (in evoluzione con stagionatura)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenero, Leggermente adesivo, Grasso, Poco solubile, Discreta palatabilità	Abbastanza duro, Poco adesivo, Grasso, Leggermente friabile, Abbastanza solubile, Buona palatabilità
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso	
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.	

<b>Utilizzo</b>		<b>Caprino dell'Aspromonte</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene consumato tal quale, come antipasto, spesso accompagnato da frutta o miele, oppure in abbinamento con le insalate o altre pietanze	n.d.
	<b>In cucina</b>	n.d.	È utilizzato "da grattugia" per insaporire piatti tradizionali
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Questo prodotto può essere gustato con un bel vino bianco, sia strutturato e morbido, ma anche più leggero e fruttato	n.d.

Produzione		Caprino dell'Aspromonte			
Periodo produzione		Gennaio (dopo la vendita dei capretti)-Fine Giugno (quando le capre vanno in asciutta) <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>L'allevatore per la caseificazione utilizza strutture nei pressi dell'ovile e, talvolta, locali annessi alle abitazioni</i></li> <li>- <i>Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali</i></li> </ul>			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Allevamento con stabulazione libera, pascolo brado			
	Munte	2 / giorno (mattina e sera), manuali, in ovile Il latte viene conservato a temperatura ambiente nei locali adibiti alla trasformazione, oppure viene lasciato per tutta la notte in secchi appesi all'esterno dell'ovile			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Nessuna			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte della mungitura della sera precedente e quello del mattino vengono filtrati con un colino a maglie fitte nel momento in cui sono versati in caldaia poi, dopo averlo riscaldato alla temperatura di coagulazione, gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	27÷34 °C			
	Tempo	30÷50 minuti dall'aggiunta del caglio			
	Tipo di caglio	Capretto in pasta, preparato dagli stessi pastori e preventivamente diluito in acqua tiepida			
Rottura coagulo	Dimensione	Una volta ottenuto il coagulo della giusta consistenza se ne effettua la rottura manuale con un bastone tondo, per 2÷4 minuti, fino ad ottenere granuli della dimensione di un <i>chicco di riso</i> Viene lasciato sedimentare spontaneamente sul fondo della caldaia esercitando, di tanto in tanto, una leggera pressione con le mani per favorirne il compattamento (il tempo complessivo di lavorazione in caldaia è di circa 60÷70 minuti)			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo viene suddiviso manualmente nei canestri di giunco che vengono posti su tavolati con una lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero, per poi essere pressati manualmente Il coagulo contenuto in ogni canestro viene rivoltato più volte, per prendere forma e consistenza, poi pressato con dei pesi per ottenere un ulteriore spurgo La salatura viene effettuata "a secco", strofinando immediatamente la forma con sale fino e ripetendo l'operazione dopo 24 ore Dopo averle lasciate asciugare per circa 24 ore le forme vengono tolte dai canestri, riposte su ripiani di legno e avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	20÷30 giorni (la parte maggiore della produzione, come prodotto "da tavola")		4÷5 mesi (una piccola parte della produzione, come prodotto "da grattugia")	
	°C - UR%	In cantine o locali non condizionati, adatti alla stagionatura, freschi e asciutti, con le forme appoggiate su ripiani in canne, o in legno			
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme vengono spostate frequentemente per ottenere una asciugatura omogenea, rivoltate e, all'occorrenza, pulite per eliminare eventuali formazione di muffe			
NOTE	<b>REGIONE CALABRIA</b> <b>Prodotti agro-alimentari tradizionali</b> <b>Motivazioni per la richiesta di deroga</b>				

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

#### **Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali**

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a:

- utilizzo di latte crudo
- utilizzo di caldaie in rame stagnato
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco)
- confezionamento
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione
- locali per la conservazione o stagionatura

#### **Riferimenti normativi**

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92

#### **Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive**

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

#### **Aspetti relativi alla sicurezza alimentare**

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo.

Questi problemi possono essere superati:

- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 ( in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

#### **Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria**

Si richiede la deroga per:

- produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- contatto della materia prima ed il prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- contatto con fiscelle di giunco;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- locali di conservazione o stagionatura.