

Generalità		Formaggio caprino della Limina	
Presentazione	<p>Formaggio caprino della Limina Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta cruda, semidura o dura, di latte caprino intero e crudo prodotto in Calabria, nella Comunità montana del Monte Limina (RC), con latte di <i>Capra dell'Aspromonte</i>. Nelle zone montane e collinari del Monte Limina le mandrie di capre di varie razze indigene vengono condotte giornalmente in pascoli col sistema "brado" dove, grazie alla grande varietà di erbe, producono un latte di alta qualità dal quale si ottengono ottimi formaggi, caratterizzati da un aroma particolare e da un sapore forte e piccantino che varia a seconda del periodo. È un formaggio raro, reperibile in limitatissime quantità (tanto da non riuscire a soddisfare la richiesta), commercializzato direttamente dai pastori che lo producono o dai negozi locali. Ha forma cilindrica, a facce piane il diametro di 10÷20 cm, scalzo dritto o leggermente convesso di 10÷15 cm, peso di 1÷2 Kg; la crosta è dura, sottile e segnata dalle striature del canestro, di colore paglierino o paglierino scuro, a seconda della stagionatura; la pasta è abbastanza morbida, di colore bianco nelle forme di 3-4 mesi, diventa dura e paglierino chiaro nelle forme più stagionate. Il formaggio può essere consumato fresco, dopo poche settimane, con sapore leggero, oppure stagionato 8÷12 mesi con sapore intenso e piccante. Durante la stagionatura il caprino viene trattato esternamente con un'emulsione di olio d'oliva e un po' di aceto a cui, qualche volta, si aggiunge anche un po' di pepe rosso macinato. Può capitare che durante la stagionatura alcune forme, per effetto di particolari fermentazioni, sviluppino internamente piccoli vermi che conferiscono al formaggio un gusto del tutto particolare che lo rendono ricercato da tanti estimatori. Il formaggio Caprino della Limina di breve-media stagionatura si gusta "da tavola" a fine pasto, accompagnato con un bel vino bianco, strutturato e morbido, ma anche più leggero e fruttato; a stagionatura molto prolungata viene invece utilizzato in cucina "da grattugia" come insaporitore per molti piatti tipici della gastronomia calabrese (melanzane ripiene, paste caserecce, polpette, frittate e ripieni in genere).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Reggio Calabria : territorio della Comunità Montana Limina, nei comuni di: Mammola, Grotteria, San Giovanni di Gerace, Martone, Gioiosa Jonica, Canolo, Gerace, e nei comuni limitrofi: Marina di Gioiosa Jonica, Siderno e Agnana	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
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	<p>Il caprino è considerato il più antico dei formaggi e, per tradizione, viene ancora oggi usato dai pastori per pagare il fitto dei pascoli con un'adeguata quantità di formaggio</p> <p>Nelle zone montane e collinari del Monte Limina le mandrie di capre di varie razze indigene vengono condotte giornalmente in pascoli col sistema "brado" dove, grazie alla grande varietà di erbe, producono un latte di alta qualità dal quale si ottengono ottimi formaggi caprini, caratterizzati da un aroma particolare e da un sapore forte e piccantino che varia a seconda del periodo di produzione e della durata della stagionatura</p> <p>È un formaggio raro, reperibile in limitatissime quantità, commercializzato direttamente dai pastori che lo producono o dai negozi locali. Recentemente alcuni allevatori del luogo hanno sostituito le capre con mucche da latte, perché più redditizie, ma ciò ha diminuito la produzione di questa specialità tanto da risultare difficile soddisfare le richieste dei consumatori</p> <p>Nella zona di produzione viene mantenuta la tradizione di ricavare, dalle pelli di capra, i sacchi per le zampogne che i pastori stessi costruiscono: l'intera pelle della capra, rovesciata, conciata e trattata opportunamente viene utilizzata come mantice nella costruzione artigianale delle zampogne</p> <p>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</p>		

Descrizione		Formaggio caprino della Limina	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	

	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 10÷20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 10÷15	
Peso	Kg	1,0÷2,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata Con miscela di olio d'oliva, poco aceto a cui, qualche volta, si aggiunge anche un po' di pepe rosso macinato	
	Aspetto	Rigata (con l'impronta dei canestri di giunco)	
	Colore	Paglierino	Paglierino scuro, tendente al nocciola
	Spessore	Abbastanza Sottile	Abbastanza spessa
	Consistenza	Abbastanza tenera, Poco elastica, Umida	Abbastanza dura, Dura, Rigida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, Abbastanza morbida, Grassa, Abbastanza solubile	Abbastanza dura o Dura, Asciutta, Grassa, Friabile, Abbastanza solubile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo, Animale (leggero ircino)	Lattico cotto (burro fuso), Frutta secca, Animale (brodo di carne, ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico	Sapido
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenero, Leggermente adesivo, Grasso, Poco solubile, Discreta palatabilità	Duro, Leggermente adesivo, Grasso, Friabile, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	
Utilizzo		Formaggio caprino della Limina	
Utilizzo	In tavola	"Da tavola", per "taglieri" o dessert, anche con frutta matura, miele o confetture	n.d.

	In cucina	n.d.	Utilizzato in cucina "da grattugia", come insaporitore per molti piatti tipici della gastronomia calabrese (melanzane ripiene, paste caserecce, polpette, frittate e ripieni in genere)
		<p>Ricetta tipica: Melanzane ripiene (<i>Melanzane chjini</i>)</p> <p>Ingredienti: Melanzane di media grandezza, mollica di pane o pane grattugiato, formaggio Caprino della Limina, peperoncino, prezzemolo o basilico, uova, aglio, sale; olio di oliva.</p> <p>Preparazione: Tagliare le melanzane a metà, per lungo. Praticare due o tre tagli di lungo sulla parte interna in modo da favorire la cottura e lessarle. Una volta raffreddate, svuotarle della polpa lasciando intatto l'involucro. Preparare l'impasto con la polpa delle melanzane, la mollica di pane e il pane grattugiato, il formaggio caprino, il peperoncino tagliuzzato, il prezzemolo e/o basilico, il tuorlo di uovo e l'aglio. Riempire le melanzane tagliate a metà e spalmarle con il bianco dell'uovo, poi friggerle in padella con l'olio di oliva. Prima di servire, grattugiare sulle melanzane un po' di formaggio caprino. Si può utilizzare come antipasto e/o secondo piatto</p>	
Abbinamenti	Vino	Questo prodotto può essere gustato con un bel vino bianco, strutturato e morbido, ma anche più leggero e fruttato	Le ricette tradizionali locali richiedono generalmente vini rossi di buon corpo, morbidi e abbastanza caldi

Produzione		Formaggio caprino della Limina			
Periodo produzione		Tutto l'anno, ma in particolare nel periodo Gennaio (dopo la vendita dei capretti)-Fine Giugno (quando le capre vanno in asciutta) <ul style="list-style-type: none"> - <i>I locali dove avviene la produzione sono ambienti che si usano esclusivamente per la trasformazione del latte</i> - <i>Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali</i> 			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Allevamento con stabulazione libera, pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Nessuna			
Coagulazione	Tipo	Presamica			
	Preparazione	Il latte appena munto, filtrato con un colino (il <i>culaturi</i>) a maglie di acciaio fitte nel momento in cui è versato in caldaia (un pentolone), viene riscaldato alla temperatura di coagulazione mescolando continuamente la massa per omogeneizzarne la temperatura, fino a quando gli si aggiunge il caglio in pasta, preventivamente diluito in poca acqua tiepida			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	circa 60 minuti dall'aggiunta del caglio			
Rottura coagulo	Dimensione	Capretto, in pasta			
		Preparato dagli stessi pastori, ricavato dallo stomaco dei capretti e messo a stagionare, disciolto in poca acqua prima dell'uso			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Con le mani si estrae delicatamente il coagulo che si è separato dal siero (la <i>lacciata</i>) e lo si trasferisce in canestri di giunco (i <i>fasceji</i>) che vengono posti su tavolati con una lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero			

		<p>I canestri sono poi pressati manualmente con una tavola (la <i>mastreja</i>) per farli scolare bene Le forme vengono tolte dai canestri, si salano "a secco" strofinandole in modo uniforme con sale fino e si rimettono nei canestri Dopo averle lasciate asciugare per circa 24 ore le forme vengono tolte dai canestri, riposte su ripiani di legno e avviate alla stagionatura</p>	
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	1÷5 mesi	8÷12 mesi
	°C - UR%	In cantine o locali non condizionati, adatti alla stagionatura, freschi e asciutti, con le forme appoggiate su ripiani di legno	
	Cura forma	<p>Per tutta la durata della stagionatura le forme</p> <ul style="list-style-type: none"> - vengono mantenute unte con una miscela di olio di oliva, un po' di aceto e, a volte, pepe rosso macinato - rivoltate frequentemente 	
NOTE	REGIONE CALABRIA Prodotti agro-alimentari tradizionali		
	<p>Motivazioni per la richiesta di deroga 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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p> <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria Si richiede la deroga per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il 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; - il contatto con fiscelle di giunco; - il confezionamento; - l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - i locali di conservazione o stagionatura. 		