

Generalità		Caciotta di capra dei monti Lattari	
Presentazione	<p>Caciotta di capra dei monti Lattari Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle, da latte di capra intero e crudo, già conosciuto in epoca romana. Viene prodotto nella zona dei Monti Lattari che costituiscono la dorsale della Penisola Sorrentina, divisa tra la Provincia di Napoli e quella di Salerno. È una caciotta fresca o brevemente stagionata (2÷40 giorni di stagionatura), non eccessivamente profumata, caratterizzata da un sapore delicatissimo e tendenzialmente dolce, ideale come antipasto, accompagnata a salumi o verdure, oppure in cucina nei ripieni per la pasta fresca. Si produce tutto l'anno - perché le capre consentono una buona o discreta produzione di latte per tutto l'anno, senza interruzioni - in varie pezzature di 0,4÷1,0 Kg, in forme che ricordano un tronco di cono o un doppio tronco di cono. Ha una crosta sottile, bianca, leggermente dura, secca, mentre la pasta è morbida, bianca con occhiatura fine e rada. Oltre che per il suo gusto tipico, fresco e naturale, è apprezzata per la sua particolare leggerezza e il suo basso contenuto calorico. Si abbina preferibilmente a vini bianchi secchi, di giusto corpo, armonici, con odori/aromi delicati, vinosi, anche leggermente aromatici (es. <i>DOC Penisola Sorrentina - Bianco</i> oppure <i>Bianco sottozona "Sorrento"</i> con uvaggio di Falanghina e/o Biancolella e/o Greco bianco).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Napoli e Salerno : territorio della <i>Comunità montana Monti Lattari</i> , in particolare nel comune di Pimonte (uno dei 4 comuni della provincia di Napoli, assieme ai 4 della provincia di Salerno, tutti in area montana e senza sbocchi al mare)	
	Tipologie	Conosciuta come: " Caciotta e zì Maria "	
Allevamento	Tipo	Stabulazione semilibera, o pascolo brado Capre di razza <i>Napoletana</i> (oggi in estinzione) e razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Specie arbustive della macchia mediterranea, costituita da arbusti cespugliosi, bassi e portatori di frutti, che al massimo raggiungono 1÷1,5 metri di altezza	
Storia	<p>I Monti Lattari costituiscono la dorsale della Penisola Sorrentina, divisa tra la Provincia di Napoli e quella di Salerno. Furono definiti già dagli antichi romani: <i>Montes Lactarii</i>, cioè ricchi di latte, per l'abbondanza delle capre e delle mucche che vi pascolavano, fornitrici di ottimo latte</p> <p>L'allevamento bovino e ovi-caprino fu introdotto nelle zone montuose della Costiera Amalfitana nel III secolo a.C. dalle popolazioni Picentine. Già Claudio Galeno, medico e filosofo greco, nel II secolo d.C. esaltava la bontà e le proprietà curative del latte e dei formaggi prodotti dai pastori che vivevano sui <i>Lactaria Montes</i>, denominazione utilizzata tutt'oggi e che fa riferimento, per l'appunto, al gran numero di mandrie e greggi che pascolavano liberamente in questi luoghi. Nel XVIII secolo, lo storico Parascandolo citava nel suo trattato l'abilità dei casari dei Monti Lattari nel produrre formaggi di altissima qualità, in special modo "a pasta filata" (il Provolone del Monaco DOP, infatti, è proprio di questa zona)</p> <p>Ancora oggi le capre di razza <i>Napoletana</i>, seppure in via di estinzione, pascolano in stato semibrado per i monti Lattari cibandosi di cereali, producendo un latte pregiatissimo, con il quale si confeziona la "caciotta e zì Maria" o "Caciotta di capra dei Monti Lattari", un formaggio prodotto da generazioni nel piccolo comune di Pimonte (prov. di Napoli).</p> <p>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 il latte proveniente unicamente dalla stessa azienda di produzione - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto <p>Gli elementi che comprovano che le metodiche siano praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali si basano sulla costanza del metodo di produzione che risulta essere maggiore dei 25 anni del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Caciotta di capra dei monti Lattari	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	

	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono, o Doppio tronco di cono
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, leggermente deformate n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo, o Concavo (Talvolta collassato in prodotto con stagionatura avanzata) n.d.
Peso	Kg	0,4÷1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o leggermente fiorita
	Aspetto	Rugoso, con l'impronta delle fuscelle, o liscio
	Colore	Bianco÷Giallo paglierino chiaro (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera, Deformabile ÷ Leggermente Dura e secca
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Umida, (a volte leggermente colante in prodotto con stagionatura avanzata)
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada, Irregolare, Fine o Media, Abbastanza regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse÷Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco ÷ Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo, Animale (ircino) Il formaggio presenta una discreta complessità aromatica, conferitagli anche dalle specie arbustive della macchia mediterranea che entrano nell'alimentazione delle capre. Grazie a loro il profilo aromatico del prodotto presenta una notevole variabilità in funzione dei terreni di pascolo e del progredire della stagione di raccolta del latte
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Armonico, Tendenzialmente Dolce, Leggermente Acidulo (appena prodotto)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Grassa, Poco Adesivo, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Caciotta di capra dei monti Lattari
Utilizzo	In tavola In cucina	Ideale come antipasto, accompagnata a salumi o verdure, oppure in cucina nei ripieni per la pasta fresca
Abbinamenti	Vino	Si abbina preferibilmente a vini bianchi secchi, di giusto corpo, armonici, con odori/aromi delicati, vinosi, anche leggermente aromatici (es. DOC Penisola Sorrentina - bianco oppure bianco sottozona "Sorrento" con uvaggio di Falanghina e/o Biancolella e/o Greco

		bianco)
--	--	---------

Produzione		Caciotta di capra dei monti Lattari			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Stabulazione semilibera, o pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato, riscaldato alla temperatura di coagulazione e inoculato con il caglio			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Capretto, in pasta Il caglio viene spesso prodotto dallo stesso allevatore, mediante essiccazione all'aria dell'abomaso intero del capretto, in luogo coperto ed aerato, per 30÷40 giorni. La pasta di colore bruno, ottenuta dal pestaggio nel mortaio, viene conservata in un vasetto ricoperta da uno sottile strato d'olio d'oliva			
Rottura cagliata	Dimensione	Completata la coagulazione la cagliata viene rotta alle dimensioni di un chicco di mais e lasciata riposare alcuni minuti per consentire la formazione del coagulo sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Salatura	A mano si estrae il coagulo e lo si ripone negli appositi stampi, che vengono lasciati a sgrondare il siero su un tavolo spersore fino al giorno successivo La salatura si effettua "a secco" o "in salamoia" prima di porre le forme su graticciate di legno o acciaio per essere eventualmente stagionate			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	2÷40 giorni			
	°C - UR%	In locali freschi e asciutti			
	Cura forma				