

Generalità	Formaggio di capra “padduni”	
Presentazione	<p><b>Formaggio di capra “padduni”</b>            Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda e molle, da latte intero e crudo di capre di razze varie – in alcune zone è presente anche la <i>Girgentana</i> -, allevate allo stato semilibero. Il termine <i>padduni</i>, talvolta pronunciato localmente anche come <i>badduni</i> o <i>balluni</i> - raramente <i>palluni</i> - in siciliano significa “pallone” e indica chiaramente la forma di questo caprino. Il <i>padduni</i> si distingue dall’altro caprino “<i>formaggiu ri capra</i>” per la forma (palla vs cilindrica), per il peso (300 g vs 3 Kg), per la salatura effettuata una sola volta e, soprattutto, per la stagionatura (freschissimo vs semistagionato – 2-3 mesi-). Viene prodotto nei mesi da febbraio a ottobre con latte di animali stanziati nel territorio dell’intera Regione Sicilia e viene consumato senza stagionatura, addirittura subito dopo la produzione. All’interno della pasta può essere aggiunto pepe nero in grani o peperoncino in fiocchi. Ha forma ovoidale o sferica, irregolare perché definita dal casaro con le sole mani, con dimensioni variabili e peso di circa 0,3 Kg. La crosta è assente; la pasta è morbida e cremosa, leggermente adesiva ma abbastanza solubile, di colore bianco candido, senza occhiatura; all’interno della pasta si possono eventualmente rilevare inclusioni di pepe nero in grani, o peperoncino in fiocchi, aggiunti a richiesta durante la lavorazione; il sapore è molto armonico e gradevolmente dolce; l’odore/aroma è di intensità e persistenza medio-basse, con note di lattico fresco, leggero vegetale (erba fresca, o peperoncino - se presente), animale (ircino) e speziato (pepe nero - se presente). Viene consumato come prodotto “da tavola”, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall’eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Sono indicati vini bianchi giovani, fruttati e leggermente caldi, scegliendo fra le svariate possibilità disponibili nella regione.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Province di <b>Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani</b> : intero territorio della regione e, in particolare, in provincia di Agrigento
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento brado, o semi-libero Capre di razze varie stanziati nel territorio; in alcune zone è presente anche la <i>Girgentana</i>
	Alimentazione	Pascolo brado o semi-libero, ricco di essenze spontanee, raramente integrato con alimentazione in stalla
Storia	<p>Il termine <i>padduni</i>, talvolta localmente pronunciato anche come <i>badduni</i> o <i>balluni</i> e raramente <i>palluni</i>, in siciliano vuol dire “pallone” e indica chiaramente la forma di questo caprino</p> <p>Le origini di questo formaggio risalgono al XI sec. a.C. quando Omero nell’<i>Odissea</i> parla di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Anche Aristotele, nel IV sec. a.C., si sofferma sulle tradizioni casearie siciliane esaltando il gusto del latte caprino mescolato con il latte vaccino o di pecora. Nel periodo Romano, nel II sec. a.C., Varrone pone l’accento sulle qualità nutritive del latte di capra e dei formaggi caprini</p> <p>Un accenno alla bontà del formaggio caprino appare nel “<i>Corso compiuto di agricoltura teorica pratica ed economica</i>” dell’abate Rozier intorno al XVIII secolo</p> <p><b>Attrezzature storiche:</b>  <i>Tina</i> di legno, bastone di legno (<i>rotula</i>), contenitore di legno (<i>cisca</i>), tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato, fuoco diretto a legna o a gas.</p> <p><b>Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:</b>            I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili</p> <p><b>Riferimenti storici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Omero, “<i>Odissea</i>” (<i>libro 9°</i>), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950</li> <li>– Plinio il Vecchio, “<i>Naturalis Historia</i>” (<i>libro XI</i>)</li> <li>– Virgilio, “<i>Bucoliche e Georgiche</i>” (<i>Egloga V e libro 3°</i>), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.</li> <li>– Pietro de’ Crescenzi, “<i>Liber ruralium commodorum</i>”, 1294</li> <li>– Carmelo Campisi, “<i>Pecore e pecorino della Sicilia</i>”, Francesco Battiato editore, Catania, 1933</li> <li>– INSOR- Istituto Nazionale Sociologia Rurale, “<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>”, Franco Angeli, Milano, 1990.</li> </ul> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell’area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell’ “<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>” (<i>Quattordicesima revisione dell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>, su <a href="http://politicheagricole.it">politicheagricole.it</a>.)</p>	

Descrizione		Formaggio di capra “padduni”
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale, ed eventualmente Pepe nero in grani o Peperoncino in fiocchi
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Cre moso
	Tecnologia	Aromatizzato (possibile)
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
	Geometria forma	Aspetto
Facce Diametro (cm)		n.a. variabile
Scalzo Dimensioni (cm)		n.a. n.d.
Peso	Kg	0,300, circa
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie Liscia e irregolare
	Colore	Bianco candido
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco candido
	Struttura	Molle, Cremosa, Compatta, Grassa Può presentare eventuali inclusioni di pepe nero in grani o peperoncino in fiocchi
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco, leggero Vegetale (erba fresca, o peperoncino - se presente), Animale (ircino), Speziato (pepe nero - se presente)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevolmente dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cre moso, leggermente Adesiva, abbastanza Solubile, Grassa
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio di capra “padduni”
Utilizzo	In tavola In cucina	Viene consumato come prodotto “da tavola”, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall’eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente
Abbinamenti	Vino	Sono indicati vini bianchi giovani, fruttati e leggermente caldi, scegliendo fra le svariate possibilità disponibili nella regione

Produzione		Formaggio di capra “padduni”			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Allevamento brado, o semi-libero			
	Munte	2/giorno (sera e mattina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte proveniente dalla munta serale (refrigerata) e mattutina (calda), scaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione e versato in una tina di legno, viene coagulato aggiungendo il caglio			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo Azioni	45 minuti Seguiti da una sosta della cagliata di 5-30 minuti, nella tina			
	Tipo di caglio	Agnello e/o Capretto, in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	Ottenua la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno ( <i>rotula</i> ) in granuli delle dimensioni di una <i>lenticchia</i> La cagliata viene lasciata a riposo per alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della tina			
Cottura	Temperatura Tempo, Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, “Scottatura”, Formatura, Salatura	Si raccoglie manualmente il coagulo e lo si fa spurgare, lavorandolo con le mani, in un apposito recipiente di legno (la <i>cisca</i> ), aggiungendo eventualmente il pepe nero in grani, o il peperoncino in fiocchi Il coagulo viene quindi lavorato su un tavoliere per modellare le singole forme sferoidali che vengono “scottate” immergendole in scotta a 85 °C per sigillarle La salatura avviene “a secco” aspergendo una giusta quantità di sale fine sull’intera superficie delle forme Al termine della salatura, le forme vengono direttamente avviate alla vendita			
Stagionatura	Tempo	Nessuna maturazione/stagionatura			
	Locali, Umidità Temperatura	Può essere conservato per qualche giorno in “frigo-latte”			
	Cura forme	n.a.			