

Generalità	Caprino abruzzese		
Presentazione	<p>Caprino abruzzese</p> <p>In Abruzzo si producono due tipi di formaggio caprino che differiscono tra di loro per la diversa tecnica di caseificazione utilizzata, per aspetto e per consistenza: c'è il formaggio caprino a coagulazione lattica (prodotto nella zona di Farindola, in provincia di Pescara) che è a pasta cremosa e morbida, facilmente spalmabile e va consumato fresco oppure quello a coagulazione presamica (prodotto nella Valle del Sagittario, in modo particolare nella zona di Villalago, in provincia di L'Aquila) che è invece stagionato, a pasta dura, con occhiature tonde medie e, a differenza del prodotto fresco, presenta la crosta sulla superficie esterna. Gli ingredienti sono comuni a entrambe le lavorazioni: latte intero crudo di capra (eventualmente per renderlo più consistente si aggiunge una minima percentuale di latte ovino), caglio (solo per il formaggio a coagulazione presamica)</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Abruzzo	
	Tipologia	Rappresenta i: Formaggi caprini abruzzesi	
		COAGULAZIONE LATTICA	COAGULAZIONE PRESAMICA
Province-Zona	Provincia di Pescara : prodotto nella zona di Farindola	Provincia di L'Aquila : prodotto nella Valle del Sagittario, in modo particolare nella zona di Villalago.	
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado o brado Varie razze caprine e ovine, autoctone e non	Pascolo semibrado o brado Varie razze caprine, autoctone e non
	Alimentazione		
Storia	<p>Tipico delle zone intorno a Farindola è il caprino a coagulazione lattica, anche se non è documentata una particolare tradizione per quanto concerne la produzione di formaggio caprino in passato. Risulta invece tipico di queste zone l'uso di mescolare il latte caprino a quello ovino per la produzione di formaggio.</p> <p>Secondo fonti storiche, invece, nella Valle del Sagittario, dalla quale proviene il caprino a coagulazione presamica l'allevamento delle capre è frutto di un'antica tradizione qui consolidata, come attesta il De Nino in una pubblicazione del 1864.</p> <p>Il padre domenicano Serafino Razzi, scrittore umanista e conferenziere, che fu priore a Penne e a Vasto tra il 1574 e il 1579, attraversò quasi tutta la regione per svolgere le sue mansioni. Nel 1575 nel suo viaggio da Penne a Farindola, così descrive quest'ultima località: "<i>Farinola, Terra di circa 220 fuochi, vogliono che deve dirsi Ferinola, dalle fiere che abbondano attorno di lei nelle vicine selve, come porci cignali, capri, lupi et orsi</i>" (S. Razzi, "<i>Viaggi in Abruzzo</i>", 1575). Antica in questo luogo deve essere la tradizione di produrre formaggi se il Razzi nella cronaca di un successivo viaggio racconta: "<i>A' 6 agosto 1575 intorno all'ora di Vespro, partendo con due compagni da Penna andammo cinque miglia pian piano fino alla Terra di Farinosa... e benedette le corone, et essendosi fatta da nostri amorevoli una cerca per lo nostro convento, di mezza somma di grano, di quattro forme di cacio: di venti pani e di ventinove uova: ce ne ritornammo la sera al convento nostro in Penna</i>".</p> <p>In una monografia della Provincia di Teramo, del 1892, troviamo scritto: "<i>Secondo il censimento del 1881 i capi di bestiame caprino ammontavano a 18.913. Nella parte bassa eletta provincia, ed intorno a quasi tutti i centri di popolazione non mancano mai poche capre mantenute esclusivamente pel latte, che è, specialmente in primavera, molto ricercato dagli abitanti. Nella montagna invece abbiamo delle mandre che vivono all'aperto ed il latte, in quantità variabilissima per ogni capo, mescolato a quello di pecora, serve per la fabbricazione del formaggi</i>" (Archivio di Stato di Teramo).</p> <p>Nel circondario di Farindola, nel 1930, in base agli elementi fornitici dal Catasto Agrario, venivano allevati 127 capi caprini contro 3229 capi ovini (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, <i>Catasto Agrario VIII Compartimento degli Abruzzi e Molise, Provincia di Pescara</i>, 1929).</p> <p>Nella provincia di Teramo e quindi anche nel circondario di Farindola sembra che la produzione di formaggio caprino non fosse particolarmente in uso: piuttosto il latte caprino veniva mescolato a quello ovino per la produzione di formaggio.</p> <p>Nella Valle del Sagittario l'allevamento delle capre, secondo le fonti storiche, veniva già effettuato in epoca alto medioevale. Nel IX secolo d.C. il monastero di S. Vincenzo al Volturno aveva una proprietà nell'alta Valle del Sagittario, appena sopra Anversa, denominata S. Maria in Flturno (anticamente il Sagittario veniva indicato con il termine latino <i>Flturnum</i>, da cui l'italiano Flturno). Un documento relativo a Flturno (toponimo utilizzato per indicare un insieme di insediamenti umani, probabilmente derivato dal nome dei fiume), datato 874 d.C. e consistente in una lista di servi, elenca i nomi di 120 schiavi divisi in nove <i>villae</i> (insediamenti). Tra di essi vi troviamo un pastore di capre, indicato con il termine latino di <i>caprarius</i> (<i>Chronicon Vulturnense</i>, doc n.176), (C. Wickham, "<i>Studi sulle società degli Appennini nell'alto Medioevo. Contadini, signori ed insediamenti nel territorio di Valva</i>", 1982, pag.45).</p> <p>Ulteriore testimonianza dell'antica tradizione dell'allevamento delle capre nella Valle dei Sagittario la troviamo in una pubblicazione del 1864 di De Nino. Nel capitolo secondo, a proposito delle capre, scrive: "<i>Di queste località abbonda il Mandamento di Scanno, le cui macchie, talleti e prunai piuttosto estesi e frequenti nelle erte, nei greppi e nelle pendici rupinose di que'monti, fioriscono pastura abbondante e adattata all'indole delle capre</i>". Nel 1863 la consistenza della popolazione caprina nel Mandamento di Scanno era pari a 1128 capi, di</p>		

cui 615 erano allevati nella zona di Villalago e 450 nella zona di Scanno. Nel 1863 Villalago poteva vantare la più consistente popolazione caprina (G. Tanturri, De Nino, "Della Produzione, Governo e Miglioramento del bestiame nel Mandamento di Scanno", 1864).

Particolarmente interessanti sono le informazioni desunte dal Censimento del bestiame nel 1930. Facendo un rapido confronto su scala regionale tra tutti i comuni risulta che in ben 5 comuni abruzzesi la popolazione caprina a quei tempi superava anche di molto la popolazione ovina, e di questi ben due ricadono nella Valle dei Sagittario: Villalago e Scanno. In assoluto il Comune con più alto numero di capi caprini era Villalago, con ben 790 capi a fronte di 367 capi ovis (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia).

Descrizione		Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi	
		COAGULAZIONE LATTICA	COAGULAZIONE PRESAMICA
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra o Misto (Capra-Pecora)	Capra
	Trattam. latte	Intero, Crudo	Intero, Crudo
	Temper. Cagliata	Crudo	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Spalmabile	Duro
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø variabile	Piane ø variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso variabile	Leggermente convesso variabile
Peso	Kg	0,250÷0,300 (a seconda delle dimensioni)	0,700÷0,800 (a seconda delle dimensioni)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	Superficie canestrata	Canestrata, Leggermente untuosa
	Colore	Bianco	Giallo paglierino chiaro
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco vivo	Bianco avorio
	Struttura	Morbida, umida e cremosa	Abbastanza dura, Abbastanza compatta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.	Rada Sferica Media grandezza Irregolare
	Odore / Aroma	Intensità	Medio-basso
Persistenza		Medio-basso	Medio-alto
Riconoscimenti		Lattico acido (yogurt), leggermente ircino, erbaceo (aromi legati sia alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione degli animali, sia	Lattico cotto, burro, decisamente ircino, erbaceo (aromi legati sia alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione degli animali,

		per la presenza di particolari acidi grassi caratteristici del latte di capra)	sia per la presenza di particolari acidi grassi caratteristici del latte di capra)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acidulo e delicatamente dolce	Dolce, leggermente acidulo, abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminali			
Struttura (in bocca)		Morbida, spalmabile, leggermente adesiva	Abbastanza dura, poco elastica, leggermente friabile
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi			
		COAGULAZIONE LATTICA		COAGULAZIONE PRESAMICA	
Utilizzo	In tavola	Ottimo da tavola		Ottimo da tavola consumato in purezza	
	In cucina			Affiancato a verdura di stagione oppure, se invecchiato, grattugiato su piatti di pasta.	
Abbinamenti	Vino	Bianchi aromatici		Rosso giustamente tannico, di buon corpo (es. Merlot di Torre Rosazza)	
	Miele/Confetture				
	Frutta				
	Verdure				
	Pane	Pani morbidi e lievitati		Pane casereccio, integrale, d'avena, ...	

Produzione		Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi							
		COAGULAZIONE LATTICA				COAGULAZIONE PRESAMICA			
Periodo di produzione		Ottobre-Novembre				Ottobre-Novembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		Piccole aggiunte	≤ 100			Piccole aggiunte	≤ 100	
	Provenienza	Stabulazione libera				Stabulazione libera			
	Munte	n.d.							
	Trattamenti Fisici	Intero							
	Trattamenti Termici	Crudo							
Aggiunte	Si filtra il latte per allontanare le eventuali impurità e si aggiunge il siero o il latte-innesto Siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila.				Si filtra il latte per allontanare le eventuali impurità e si aggiunge il siero o il latte-innesto				
Coagulazione	Temperatura	A temperatura ambiente				28÷30 °C Tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.			

	Tipo di caglio	Nessuno (coagulazione LATTICA)	Agnello o capretto, o animale; può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido
	Tempo	20÷24 ore	20÷30 minuti
Rottura coagulo	Dimensione	Nessuna rottura del coagulo	Verificata la consistenza della cagliata, si procede alla sua rottura fino alle dimensioni di "chicco di mais".
Trattamenti cagliata	Spurgo	n.a.	Segue un innalzamento della temperatura in caldaia a 35÷38°C per 10 minuti, per completare lo spurgo del siero. Durante questa fase la massa va costantemente mescolata per evitare che certe parti non subiscano un eccessivo riscaldamento rispetto ad altre, impedendo la fuoriuscita del siero.
	Estrazione	Verificata la consistenza, si preleva manualmente la cagliata in sacchetti di tela.	Estrazione manuale nelle fuscelle.
Trattamenti forma	Formatura	Si riempiono i canestrini (o fuscelle) che vengono posti sul tavolo spersorio (tavolo inclinato), favorendo così lo spurgo del siero fino a ottenere la consistenza desiderata. Le forme vengono refrigerate a 4°C, poi il formaggio viene tolto dalle fuscelle e impastato.	Si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle), attuando una pressione per favorire la fuoriuscita del siero. Le fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per allontanare il siero, che può essere recuperato in un contenitore e utilizzato per una successiva lavorazione.
	Salatura	Salatura a secco Successivamente viene liscio e confezionato nuovamente in fuscelle per la commercializzazione.	Salatura a secco o in salamoia satura. Estrazione delle forme dai canestrini per essere stagionate
Stagionatura	Tempo	Nessuna stagionatura	≥ 60 gg e fino a 4-5 mesi
	°C - UR%	4 °C, in celle frigorifere	In locali freschi e arieggiati. Anticamente, per la stagionatura, le forme venivano conservate in madie di legno.
	Cura forma		

