

Generalità		Caprino stagionato, caprino invecchiato vecjo di ciavre	
Presentazione	<p>Caprino stagionato, caprino invecchiato vecjo di ciavre</p> <p>Formaggio caprino, a pasta dura, prodotto da latte caprino intero, crudo o termizzato, invecchiato da 3÷4 fino a 8 mesi. Ha forma cilindrica con facce piane del diametro di 15÷25 cm, scalzo convesso di 6-8-10 cm, crosta da sottile ad abbastanza spessa di colore paglierino più o meno marcato a seconda delle condizioni di maturazione e della durata della stagionatura, pasta compatta da bianca a leggermente paglierina. Ha struttura semidura o dura, poco adesiva, moderatamente solubile e, a stagionatura più avanzata, abbastanza friabile tale da renderne possibile la grattugiatura.</p> <p>Odore e aroma sono caratteristici, con sentori ircini che diventano più intensi e persistenti protraendone la stagionatura. Di sapore gradevole e ben equilibrato viene utilizzato come secondo piatto, accompagnato da verdure crude o cotte. L'abbinamento tradizionale è con vini bianchi o rossi del territorio, armonici, di corpo e con buona persistenza aromatica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di Trieste, Udine, Pordenone, Gorizia : tutto il territorio regionale	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado, Stalla	
	Alimentazione	Essenze fresche dei pascoli, fieno	
Storia	<p>La produzione dei formaggi di puro latte di capra era in genere limitata a livello familiare, o comunque a piccole aziende, dato che il latte caprino ottenuto da animali condotti al pascolo, veniva frequentemente lavorato nelle malghe insieme al latte delle bovine.</p> <p>Nel "<i>Bullettino della Associazione Agraria Friulana</i>" si trovano diversi riferimenti sull'allevamento caprino e sui formaggi di capra. A titolo di esempio nel volume XXXI serie VII stampato nel 1914, si trova un ampio articolo ad opera del dott. Giambattista Gaspardis dal titolo "<i>L'allevamento della capra e della pecora nel Goriziano</i>"; in questo articolo si dice che tutto il latte non consumato direttamente fosse destinato alla produzione di ricotte e formaggi.</p> <p>In un testo del 1967 (G. Fior, M. Garzona e A. Matiz in "<i>La capra, Flora e Fauna, I marmi dell'Alto But</i>") oltre alla ricotta fresca e affumicata, si trova citato come ancora prodotto nelle malghe, con metodologia simile all'omologo vaccino, anche il "montasio caprino" (a titolo di esempio, viene citata una malga sul Monte Terzo sopra Cleulis).</p> <p>Non mancano inoltre testimonianze da parte di persone in grado di tramandare la loro esperienza pluridecennale. Tra queste il signor Valentino Cartelli, residente in Maniago, tutt'oggi allevatore di capre, che iniziò a produrre formaggi e ricotta caprini fin da ragazzo assieme al padre, Leopoldo Cartelli. Risale al 1952 una ricevuta dell'affitto di una malga del conte Gian Carlo Maniago.</p>		

Descrizione		Caprino stagionato, caprino invecchiato vecjo di ciavre	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattam. latte	Crudo o Termizzato	
	Temper.Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 15÷25	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 6÷10
Peso	Kg	2÷3
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Segni delle fuscelle, leggermente untuosa
	Colore	Paglierino chiaro÷Paglierino intenso
	Spessore	Sottile, Leggermente spessa
	Consistenza	Abbastanza elastica, Abbastanza Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, leggermente paglierino
	Struttura	Compatta, poco elastica, abbastanza dura
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Possibile Giallo-bruno 2 mm
	Occhiatura	n.d.
	Odore / Aroma	Intensità
	Persistenza	Poco÷abbastanza persistente (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Animale (ircino)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza dolce, Più salato con la stagionatura, Acidità equilibrata.
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, Dura, Poco elastica, Leggermente friabile, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Caprino stagionato, caprino invecchiato vecchio di ciavre
Utilizzo	In tavola	Da solo come dessert . Come secondo piatto, accompagnato con verdura fresca o cotta
	In cucina	Miscelato a farce per tortini di verdura
Abbinamenti	Vino	Bianchi o rossi del territorio, caldi, strutturati, abbastanza morbidi, abbastanza aromatici
	Miele/Confetture	
	Frutta	Mele, pere, kiwi, papaya, ananas, ...
	Verdure	Verdure fresche a foglia, croccanti e ricche d'acqua, non amare Verdure grigliate, brasate, gratinate, ...
	Pane	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Caprino stagionato, caprino invecchiato vecjo di ciavre			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte				
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Termizzato			
	Aggiunte	Colture di batteri lattici autoctoni, o fermenti, o latte-innesto. L'aggiunta del fermento viene effettuata nel latte a 38÷39 °C seguita da una sosta di 30 minuti (sarebbe ideale, prima dell'aggiunta del caglio, raggiungere un pH di 6,5 circa).			
Coagulazione	Temperatura	38 °C			
	Tipo di caglio	Vitello liquido, o Capretto			
	Tempo (minuti)	30			
Rottura coagulo	Dimensione	Grano di mais, o grano di riso (se destinato a più lunga stagionatura).			
Cottura		Semicottura - Riscaldamento lento fino a 42÷43 °C.			
Formatura		Estrazione con i cestelli e formatura manuale			
Trattamenti forma	Pressatura	Pressatura delle forme Rivoltamento delle forme (più frequentemente nella prima ora).			
	Salatura	A secco per aspersione manuale, o in salamoia			
Stagionatura	Tempo	>3 mesi, fino a 8 mesi			
	°C - UR%	In ambienti con scarsa luminosità, temperatura e umidità costanti			
	Cura forma				
Marchiatura					