

Generalità		Caprino
Presentazione	<p><b>Caprino</b> Formaggio prodotto in provincia di Pesaro-Urbino (in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro) e alto maceratese, da latte intero di capra prodotto localmente. È grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura. Ha forma cilindrica con facce piane o leggermente concave di <math>\varnothing</math> 9-14 cm; scalzo diritto o leggermente convesso di 6÷10 cm; peso di 0,5÷1,5 Kg. La crosta è abbastanza sottile, di colore da giallo paglierino chiaro a marrone (con la stagionatura), inizialmente morbida, tende a diventare dura e liscia con il protrarsi della stagionatura. La pasta è compatta, da abbastanza morbida a dura con la stagionatura; di colore da bianco ad avorio, in funzione della stagionatura, con occhiatura assente o molto rada e fine. Il sapore armonico e gradevole. Con la stagionatura può diventare abbastanza piccante. Stagionatura da un mese fino a un anno circa, in ambiente fresco e asciutto.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Marche	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Marche
	Province-Zona	Provincia di <b>Pesaro-Urbino</b> : in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro e alto maceratese
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo
	Alimentazione	Foraggi, miscele di cereali e leguminose, rami, sterpi e altri vegetali.
Storia	<p>La storia dei Caprini è comune in gran parte del territorio montano italiano. Già prima di Cristo le capre erano un sostentamento decisivo per la vita dell'uomo e pare che proprio dal latte caprino si sia prodotto il primo formaggio.</p> <p>La capra si alimenta con erba, rami, sterpi e altri vegetali che le vacche e le pecore disdegnano. Per questo motivo, l'uomo l'ha sempre sfruttata per ottenere un latte da lavorare crudo, subito dopo la mungitura, per fare formaggi come il Caprino, presente nella storia del territorio.</p> <p>Il caprino è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.</p> <p><b>Riferimenti bibliografici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;</li> <li>- AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;</li> <li>- Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;</li> <li>- Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;</li> <li>- Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi"</li> </ul>	

Descrizione		Caprino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane o leggermente concave.

	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø 9÷14
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente convesso 6 ÷ 10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5 ÷ 1,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Morbida e increspata.
	<b>Colore</b>	Da giallo paglierino chiaro a nocciola di varie sfumature con la stagionatura
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Inizialmente morbida, tende a diventare dura e liscia con il protrarsi della stagionatura.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da bianco ad avorio, in funzione della stagionatura
	<b>Struttura</b>	Compatta, da abbastanza morbida a dura con la stagionatura
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente o molto rada n.d. Fine n.d.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità,</b>	Media, medio elevata
	<b>Persistenza</b>	Media.
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Animale (latte di capra)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico e gradevole.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Con la stagionatura può diventare gradevolmente piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Pastosa, Leggermente adesiva, abbastanza solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Caprino</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	A tavola si degusta in purezza come antipasto, ma può essere servito condito con spezie e/o olio extravergine d'oliva.
	<b>In cucina</b>	Come ingrediente per primi piatti, insalate e dolci.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini rossi corposi e invecchiati, specialmente con prodotto stagionato
	<b>Miele / Confetture</b>	Mostarda di zucca.
	<b>Frutta</b>	Frutta fresca (pere Kaiser).
	<b>Verdure</b>	Ottimo abbinato a pomodorini freschi o miele.
	<b>Pane</b>	Pane casereccio croccante

<b>Produzione</b>		<b>Caprino</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Marzo ÷ Dicembre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>			100	

	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo
	<b>Munte</b>	
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 37 °C
	<b>Tempo</b>	~ 30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Animale
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Effettuata a mano, o con attrezzi manuali, a " <i>chicco di riso</i> ". La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	<b>Blanda semi-cottura</b> . Si innalza a 40 °C la temperatura del coagulo e lo si lascia depositare sul fondo della caldaia.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	Estrazione a mano nelle fucelle e successiva pressatura con le mani per far spurgare il siero. Salatura "a secco" per massimo 2 gg, poi si toglie il sale in eccesso lavando le forme con siero caldo. Matura per 3 settimane in casera dove le forme vengono lavate quotidianamente per i primi 3 gg, poi ogni 2 gg per i rimanenti.	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 30 giorni e fino a circa 1 anno.
	<b>°C - UR%</b>	In locali freschi e asciutti.
<b>Marchiatura</b>		

μτ

