

Generalità		Caprino
Presentazione	<p>Caprino Formaggio grasso da latte caprino intero e crudo, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura. Ha facce piane o leggermente concave di \varnothing 9÷14 cm; scalzo diritto o leggermente convesso di 6÷10 cm; peso di 0,5÷1,5 Kg. La crosta, inizialmente abbastanza sottile, leggermente rugosa e morbida, di colore giallo paglierino chiaro, con la stagionatura tende a diventare marrone, dura e liscia. La pasta compatta, con occhiatura assente o molto rada e fine ha caratteristiche che variano con la stagionatura: consistenza da abbastanza morbida a dura, e colore da bianco ad avorio. Il sapore è armonico e gradevole, ma con la stagionatura può diventare abbastanza piccante.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Emilia Romagna
	Province-Zona	Provincia di Rimini (interessato anche il Montefeltro, vedi Marche)
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo.
	Alimentazione	Erba, 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>	

Descrizione		Caprino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane o leggermente concave.
	Dimensioni (cm)	\varnothing 9÷14
Scalzo	Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 6 ÷ 10
Peso	Kg	0,5 ÷ 1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita.
	Aspetto	Compatta, Asciutta.

	Colore	Da giallo paglierino chiaro a marrone con la stagionatura
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Inizialmente morbida, tende a diventare dura con il protrarsi della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco ad avorio, in funzione della stagionatura
	Struttura	Compatta, da Abbastanza morbida a Dura con la stagionatura
	Occhiatura	Assente o molto rada
	Forma Dimensione Distribuzione	n.d. Fine n.d.
Odore / Aroma	Intensità,	Media, Medio-elevata
	Persistenza	Media.
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo, Animale (leggero ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevole.
Sensazioni Trigeminale		Con la stagionatura può diventare abbastanza piccante
Struttura (in bocca)		Da Leggermente adesiva ad Abbastanza solubile, Abbastanza friabile a stagionatura avanzata.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

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

Produzione		Caprino			
Periodo produzione		Marzo ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				

Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 37 °C
	Tempo	~ 30 minuti
	Tipo di caglio	Animale
Rottura coagulo	Dimensione	Effettuata a mano, o con attrezzi manuali, a "chicco di riso". La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.
Cottura	°C – Tempo - Azione	40 °C (blanda semi-cottura). Si innalza la temperatura del coagulo e lo si lascia depositare sul fondo della caldaia.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione a mano nelle fuscelle 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.	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 30 giorni e fino a circa 1 anno.
	°C - UR%	In locali freschi e ventilati.
NOTA	La scheda di riconoscimento come PAT è in comune con l'analogha della Regione Marche.	

μπ