

Generalità		Caprino lattico piemontese	
Presentazione	<p>Caprino lattico piemontese Formaggio fresco a latte intero di pezzatura piccola (100÷500 g). La pasta è di color bianco latte e ha una struttura finemente granulosa e priva di occhiatura. La forma è cilindrica regolare, le facce sono piane di piccolo diametro, lo scalzo è sempre piuttosto alto e somiglia ad una piccola torre. Il prodotto giovane è bianco niveo e col passare del tempo diventa bianco avorio ed evidenzia una superficie liscia o leggermente rugosa, frequentemente fiorita da muffe nobili casearie, più raramente di colore aranciato. I profumi e il sapore ricordano la fragranza del latte di capra e, nel prodotto giovane, si accompagnano a sentori acidi di fermentazione lattica; in quelli stagionati sono ircini, ma sempre delicati. Il sotto crosta maturo è morbido, burroso, molto sapido. Quando il formaggio è molto stagionato e asciutto, può essere porzionato in piccoli pezzi e messo in una albanella di vetro (tipo particolare di contenitore per alimenti, di vetro, di forma cilindrica, alto 10 cm e largo 15 cm, generalmente utilizzato per conservare) colmando gli spazi vuoti sino a copertura con olio di oliva. In questo modo il formaggio si conserva per diversi mesi, acquista più sapore e mantiene umidità.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Zona	Regione Piemonte : intero territorio	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Capre di razze diverse.	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Il caprino lattico rappresenta una delle forme più antiche di far coagulare il latte. Le capre da sempre sono state allevate in Piemonte, soprattutto nelle zone più impervie dove non era possibile far pascolare le vacche. La preparazione del formaggio di capra è quindi una diretta conseguenza. Ma anche in pianura spesso volte veniva allevata qualche capra per avere a disposizione un latte facilmente digeribile, soprattutto per nutrire i neonati. Nel momento in cui terminava la necessità per il neonato veniva caseificato come puro formaggio di capra.</p> <p>Il termine Caprino Lattico Piemontese non compare in testi storici, è stato coniato per raggruppare formaggi di simili tecnologie che in passato acquisivano nomi territoriali per abitudine ma senza specifiche caratteristiche abbinate. Con questo nome si vogliono raggruppare tutte quelle tradizioni casearie caprine, non puntualmente definite da un nome storico e da una storica tecnologia produttiva, ma tradizionalmente presenti sul territorio piemontese. La caratteristica essenziale è la tecnologia produttiva, riconducibile alla "coagulazione lattica" e quindi a distinte caratteristiche organolettiche. Negli ultimi decenni si è diffusa anche la versione tecnologica definita specificatamente "a coagulazione lattica", storicamente appartenente al formaggio conosciuto anche come "Formaggetta".</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - Vizzardi e Maffei, "Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione", Edizioni Agricole - 1990 - AA.VV., "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi" a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991 - Sandro Doglio, "Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, 1995 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 		

Descrizione		Caprino lattico piemontese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia		

	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 8 ÷ 12
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso con spigoli arrotondati 4÷10
Peso	Kg	0,1 ÷ 0,5 kg (si può trovare con peso da 1 a 2 kg e dimensioni adeguate)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente nelle versioni fresche, si forma nei formaggi con più di 2 settimane di stagionatura.
	Aspetto	Liscia o leggermente rugosa, frequentemente fiorita da muffe nobili casearie
	Colore	Da bianco latte a giallo paglierino, più raramente di colore aranciato
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco niveo nei formaggi freschi, vira al bianco avorio in quelli più stagionati.
	Struttura	Abbastanza compatta, umida (nei formaggi freschi). Più compatta, anche se comunque ancora di una buona umidità, nei formaggi più stagionati. Raramente molto asciutta in formaggi di alcuni mesi.
	Unghia/Sottocrosta	Sottile
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa o media
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco o lattico acido nelle produzioni giovani. Nei formaggi stagionati si avverte il sentore di animale (capra), che quasi mai raggiunge uno sgradevole gusto di caprone Il consumatore, erroneamente, associa il latte di capra a gusti forti e sgradevoli. Questo era più comprensibile in passato, ma attualmente l'allevamento moderno permette di ottenere latte con caratteristiche di odore pulite e delicate.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, leggermente acido nei formaggi stagionati, armonico
Sensazioni Trigeminale		Assenti
Struttura (in bocca)		Morbida, umida, finemente granulosa
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caprino lattico piemontese
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Tradizionalmente si consuma al naturale sia fresco che stagionato. Si consuma da tavola anche il prodotto a pezzi, mantenuto sott'olio in vasi di vetro.
	In cucina	Il Caprino Lattico Piemontese, quando è particolarmente stagionato (oltre i 3-5 mesi) diventa molto asciutto, senza però perdere le sue peculiarità organolettiche di gusto, e si può quindi consumare anche "da grattugia".
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi aromatici.

	Miele / Confetture	
	Pane	

Produzione		Caprino lattico piemontese				
Periodo produzione		Tutto l'anno				
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 o Pastorizzato.				
	Aggiunte	<p>La tipologia casearia prevede generalmente l'acidificazione del latte prima della coagulazione, anche se non mancano le tradizioni che prevedono la partenza del processo produttivo da latte "dolce".</p> <p>In passato l'acidificazione veniva fatta solo con l'impiego di siero della lavorazione precedente, aggiunto al latte appena munto e raffreddato a temperature di 20÷25 °C e mantenuto a queste temperature fino a 12 ore.</p> <p>Attualmente vi sono alcuni produttori che si avvalgono di fermenti lattici selezionati a questo scopo.</p>				
Coagulazione	Temperatura	Raggiunta la corretta acidità del latte (da 4÷7 °SH/50), il latte a 20÷25 °C viene coagulato con l'aggiunta di caglio				
	Tempo	12 ÷ 24 ore				
	Tipo di caglio	Animale, liquido, in ragione di 1/10 cc per 100 litri di latte				
Rottura coagulo	Dimensione	Nessuna rottura o taglio del coagulo				
Cottura	°C- Tempo - Azione	n.a.				
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Raggiunta la consistenza desiderata del coagulo, si avvia l'estrazione della cagliata direttamente negli stampi (nel caso di coagulazioni unitarie in bicchieroni, si pone lo stampo sopra il contenitore e lo si capovolge).</p> <p>Vi sono anche casi di estrazione in tela per permettere alla cagliata di perdere una certa quota di siero per passare successivamente la cagliata nello stampo.</p> <p>Se il Caprino Lattico Piemontese è destinato ad un consumo fresco, dopo alcune ore di sgrondo nello stampo si pone il formaggio in locale freddo a 4 °C.</p> <p>Se si destina la produzione alla stagionatura, generalmente si lascia il formaggio nello stampo per 1÷2 giorni nel locale di caseificazione e successivamente si trasferisce in una zona detta di <i>asciugatura</i> dove, per la minor umidità relativa dell'ambiente e la temperatura tra i 10 ed i 15 °C, si permette ancora uno spurgo al formaggio e si favorisce lo sviluppo delle muffe casearie.</p> <p>La salatura si effettua a secco con sale fino, normalmente nei giorni di permanenza del formaggio in caseificio.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	Da alcuni giorni fino ad alcuni mesi				
	°C - UR%	In locali di buona umidità e temperatura di 8÷12 °C.				
	Cura forma	A volte si utilizzano foglie di castagno per un affinamento del tutto speciale.				
Commercializzazione		Alcuni produttori, quando il formaggio è molto asciutto, hanno l'abitudine di porzionarlo in piccoli pezzi e di riporlo in una albanella di vetro (tipo particolare di contenitore per alimenti, di vetro, di forma cilindrica, alto 10 cm e largo 15 cm, generalmente utilizzato per conservare), colmando gli spazi vuoti con olio di oliva sino a copertura. In questo modo il formaggio si conserva per diversi mesi, acquista sapori e mantiene umidità.				