

Generalità		Caprino presamico piemontese	
Presentazione	<p>Caprino presamico piemontese Con il nome Caprino Presamico Piemontese si raggruppano tutte quelle tradizioni casearie caprine, non puntualmente definite da un nome storico e da una storica tecnologia produttiva, ma storicamente presenti sul territorio. Sono quasi sempre quei formaggi che genericamente vengono definiti, in dialetto piemontese, "Tuma o Tumin 'd Crava". La caratteristica essenziale è la tecnologia produttiva, riconducibile al termine "coagulazione presamica" e quindi a delle distinte caratteristiche organolettiche. Formaggio fresco a latte di capra intero, crudo o pastorizzato. Di piccola pezzatura intorno 100÷500 g. La forma è cilindrica (diametro 8÷12 cm) e lo scalzo è alto 3÷6 cm. La pasta, di colore bianco niveo, è morbida, ma compatta, priva di occhiature e facilmente solubile in bocca. Il profumo e il sapore ricordano il latte caprino pur rimanendo delicato e dolce, mai eccessivamente irsino. Il prodotto può essere stagionato da pochi giorni sino a 2 ÷ 3 mesi.</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 termine Caprino Presamico 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 abbinata. Le capre nelle zone più impervie del Piemonte venivano già allevate nell'antichità. Sono numerosi i documenti storici che attestano la produzione di caprini in Piemonte da secoli e lo si evince anche dalle gabelle sui prodotti, dalle statistiche economiche, dalle relazioni dei controllori di Casa Reale, dai conti della spesa dei nobili, ecc... In Piemonte l'allevamento della capra da latte non ha mai avuto una evoluzione paragonabile a quella vaccina. In molti casi la tecnologia casearia non era dissimile da quella applicata con il latte di vacca: generalmente ne differiva per la pezzatura finale del formaggio e per la stagionatura più breve. Il formaggio Caprino Presamico Piemontese è la denominazione all'interno della quale si comprendono produzioni casearie piemontesi a latte caprino, rientranti nella tipologie casearie genericamente definite come "Toma" o "Caciotta".</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Luigi Clavarino, "Corografia delle Valli di Lanzo", Tip. Gazzetta del Popolo, Torino, 1867 - F. Confidenza, "I Margari della Provincia di Torino", relazione adunanza del 20 Maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX pp.87-112) - Cunsolo Felice, "Guida Gastronomica d'Italia", Edizioni T.C.I., 1969 - B. Passarin, "I Tomini e le Robione del Vercellese", La Cucina Italiana n. 7, 1969 - Vizzardi e Maffei, "Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione", Edizioni Agricole - 1990 - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - 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 presamico piemontese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle o Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	

	Stagionatura	Fresco o 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	Poco presente nelle versioni di pochi giorni, diventa più consistente in stagionatura.
	Aspetto	Liscia o leggermente rugosa
	Colore	Da bianco latte a giallo paglierino, frequentemente di colore aranciato se stagionata
	Spessore	Sottile, più spessa se stagionata
	Consistenza	Elastica, più rigida se stagionata
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco/avorio dei formaggi caprini non molto stagionati
	Struttura	Compatta, morbida, alcune volte leggermente gessata
	Unghia/Sottocrosta	Sottile, più evidente se stagionata
	Occhiatura	Inesistente o scarsa
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa o Media
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco o leggermente acidulo 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, Armonico
Sensazioni Trigeminale		Assenti
Struttura (in bocca)		Morbida, facilmente solubile, può essere leggermente gessata
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caprino presamico piemontese
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Tradizionalmente si consuma al naturale sia fresco che stagionato.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi aromatici o rossi di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	

	Pane	
--	------	--

Produzione		Caprino presamico piemontese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	2 o più munte			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato.			
	Aggiunte	Senza particolari acidificazioni			
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 38 °C			
	Tempo	30 ÷ 60 minuti			
	Tipo di caglio	Di vitello, in ragione di 20/40 cc per 100 litri di latte (raramente caglio caprino liquido o in pasta)			
Rottura coagulo	Dimensione	Viene effettuata con un primo taglio a croce seguito da una breve sosta, oppure con un unico taglio. La rottura prosegue poi con la lira sino a dimensione del coagulo di noce/nocciola. Seguono brevi agitazioni per far rassodare leggermente la pasta senza perdere troppo siero, per evitare cagliate troppo asciutte.			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata viene estratta e sistemata direttamente negli stampi. Sottoposti successivamente a una "stufatura" per alcune ore, a temperatura ambiente, con alcuni rivoltamenti e senza pressatura. La salatura di norma si effettua a secco, con sale fino, disposto a distanza di alcune ore sulle due facce; è possibile anche una salatura in salamoia.			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 7 giorni fino a 60÷90 giorni (per forme superiori al chilogrammo)			
	°C - UR%	In cantine adibite all'uso, oppure in celle di stagionatura, con temperatura ideale di 8÷10 °C e con UR del 85÷90 %.			
	Cura forma	In caso di sviluppo di muffe grigie, si lavano le forme con acqua, o acqua e sale.			