

Generalità		Misto capra
Presentazione	Misto capra Formaggio prodotto sull'intero territorio della provincia di Trento, ottenuto da latte misto caprino-vaccino, intero, di due munte, termizzato o pastorizzato, a pasta semicotta. La forma è cilindrica con facce leggermente bombate di diametro di 28÷35 cm, scalzo leggermente convesso di 9÷12 cm e con peso di 8÷12 Kg. Ha crosta abbastanza sottile, di colore paglierino chiaro, dura e liscia; pasta sostenuta, compatta, di colore bianco o paglierino, con occhiatura rada, piccola, sparsa; sapore: la miscela dei due tipi di latte attribuisce al Misto Capra un sapore del tutto unico e particolare, comprende infatti sia il gusto caprino che il gusto vaccino. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 60 giorni di stagionatura.	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di Trento : tutto il territorio provinciale e in particolare in Val di Fiemme e Valli Giudicarie.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Capre e vacche delle razze maggiormente diffuse nel territorio.
	Alimentazione	Capre e vacche vengono alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile; la razione alimentare può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.
Storia	<p>Le capre sono allevate da sempre in molti paesi delle Alpi. Il latte prodotto un tempo era tradizionalmente lavorato in casa e il formaggio prodotto veniva utilizzato per l'autoconsumo.</p> <p>Dagli anni Trenta, a partire dal mese di febbraio fino a settembre, la quantità di latte prodotto superava l'autoconsumo; da qui la necessità della sua lavorazione in un caseificio di paese. È questo il caso di Predazzo, dove il caseificio sociale specializzato nella trasformazione di solo latte di capra è sopravvissuto fino all'inizio degli anni Settanta.</p> <p>L'allevamento delle capre da latte a partire dagli anni Sessanta, però, è andato diminuendo fino quasi a scomparire. Da un decennio a questa parte tale allevamento, invece, è ripreso con molto vigore con stalle anche di decine di capi, molto razionali. È ripresa la produzione di formaggi caprini a livello di singolo allevamento, ma soprattutto da parte dei caseifici sociali di Cavalese (Val di Fiemme) e di Fivè (Valli Giudicarie).</p> <p>Una testimonianza della presenza storica degli allevamenti di capra e della sua trasformazione in formaggi di capra e misti capra-vacca è riportata in un articolo dell' "<i>Almanacco agrario</i>" del 1926.</p>	

Descrizione		Misto capra
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Misto (capra-vacca)
	Trattamento latte	Intero, Termizzato o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane Ø 28÷35

	Dimensioni (cm)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 9÷12
Peso	Kg	8,0÷12,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia.
	Colore	Giallo paglierino chiaro.
	Spessore	Sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Dura
	Colore	Bianco, o Giallo paglierino
	Struttura	Sostenuta, Abbastanza dura, Poco elastica.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Tondeggiante Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-bassa, Media
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo (leggero), Leggero ircino. La miscela dei due tipi di latte attribuisce al Misto Capra un sapore del tutto unico e particolare, comprende infatti sia il gusto caprino che il gusto vaccino.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico.
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Pastosa, Abbastanza solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Misto capra			
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola.			
	In cucina				
Abbinamenti	Vino	Si accompagna con vini del territorio: bianchi o rossi di medio corpo.			
	Pane				

Produzione		Misto capra			
Periodo produzione		Febbraio=Novembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	50		50	
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	Latte di vacca: 1 o 2 (della sera, e/o del mattino); Latte di capra: 2 o 3 La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Termizzato o Pastorizzato
	Aggiunte	Lattoinnesto naturale, o colture selezionate
	Preparazione	La miscela di latte caprino e vaccino con l'aggiunta di lattoinnesto naturale o colture selezionate viene messa in caldaia, alla temperatura di 34÷36 °C, con l'aggiunta del caglio.
Coagulazione	Temperatura	34÷36 °C
	Tempo (minuti)	15÷20
	Tipo di caglio	Capretto in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	Alla dimensione di una <i>nocciola</i> .
Cottura		43÷44 °C (semicottura), alzando la temperatura in caldaia.
Formatura e Trattamenti forma		Dopo una sosta di 10÷20 minuti sul fondo della caldaia, la cagliata viene estratta, messa negli appositi stampi che vengono rivoltati alcune volte nelle prime 3÷4 ore. Il giorno successivo le forme vengono messe in salamoia a 16÷18 °Baumé , per 24÷48 ore. Terminata la salatura e dopo la fase di asciugatura a temperatura ambiente, le forme vengono avviate alla stagionatura. I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni
	°C - UR%	La stagionatura avviene in un magazzino, con le forme depositate sulle scalere.
	Cura forme	
Commercializzazione		