

Cadolet di capra



Tipico della Val Camonica in provincia di Brescia, il **Cadolet di capra** è un formaggio a breve stagionatura, a pasta cruda, ottenuto dal latte intero di capra.

Caratteristiche

Di solito di forma quadrata, per motivi di velocità produttiva, a volte assume un aspetto triangolare. Le forme quadrate presentano il lato di 8-9 cm, scalzo di 3-5 cm e peso medio di circa 300 g. La pasta risulta morbida ed elastica.

Modalità produttive

È prodotto con latte di capra di due mungiture: il primo è conservato in frigorifero, il secondo utilizzato appena munto. Al latte, scaldato a 32°C per 30 minuti circa, sono aggiunti i fermenti lattici e il caglio. La lavorazione ha la durata necessaria perché avvenga la coagulazione, 30 minuti circa; in seguito si taglia con un movimento a croce e si lascia riposare per pochi minuti, quindi, si procede alla messa in forma. Il primo rivoltamento è eseguito subito dopo l'estrazione, il secondo dopo 6 ore e dopo altre 6 ore viene effettuato il terzo. Si sala mediante salamoia, per un tempo di 2 ore per ogni chilo. La stagionatura dura 30 giorni circa.

Curiosità

La qualità e il pregio di questo formaggio, rendono le sue prospettive commerciali davvero buone, anche se attualmente una produzione piuttosto limitata, oltre alla mancanza di una precisa identificazione (il cadolet di forma quadrata è spesso confuso con la Robiolina di capra) ledono le potenzialità di sviluppo di uno dei più ghiotti prodotti tipici lombardi.

La quantità prodotta attualmente, infatti, si attesta intorno ai 100 quintali annui, anche se l'impegno dei produttori fa sì che, con il passare del tempo, ci siano rilevanti incrementi delle quantità offerte. È un prodotto che non ha uno specifico periodo produttivo, perciò si riscontra durante tutto il ciclo di lattazione.

Caratteristiche organolettiche

Il cadolet di capra ha un gusto gradevole, dolce, lievemente acre. Un odore delicato, leggermente acidulo e un colore bianco.

Come si consuma

Tal quale come formaggio durante i pasti o gli antipasti.

Area di produzione

Il Cadolet di capra è prodotto in Valle Camonica, provincia di Brescia.