

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

## Formaggi caprini della Maremma

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Formaggi caprini della Maremma

### 2. Sinonimi:

Caprini freschi o aromatizzati



Foto di proprietà ARSIA - autore: Valter Nunziatini

[◆ Altre informazioni](#)

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

Si tratta di formaggi di capra freschi aromatizzati in vario modo: al carbone, al pepe in grani, al peperoncino, all'erba cipollina, all'aglio, al sesamo, alla menta, all'origano, alle mandorle tritate, al basilico. La forma può essere cilindrica, piramidale o a tomino. La pasta è bianca, liscia, compatta e omogenea, il sapore è delicato, leggermente acidulo; l'odore è molto forte e cambia a seconda degli aromi utilizzati. La vita di questo prodotto è di 30 giorni.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Territorio della Parrina e del Priorato, provincia di Grosseto.

### 5. Produzione in atto:

 scomparso    a rischio    **attivo**

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte di capra viene sottoposto ad una pastorizzazione a 72°C per 30 minuti circa; dopo l'acidificazione lattica si aggiunge caglio animale per la formazione della cagliata. I granuli vengono raccolti in fuscelle posti ad asciugare. Dopo il raffreddamento possono venire aggiunte le spezie e quindi confezionati.

### 7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- Locali di lavorazione
- Caldaia
- Fuscelle

### 8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il processo di lavorazione rispecchia un'antica tradizione, tramandata di generazione in generazione. La modalità di produzione di questo formaggio è stata recuperata dalla antica ricetta del fattore dell'azienda in cui viene prodotta, affinandone le tecniche produttive. Sono prodotti facilmente digeribili, caratterizzati da un contenuto di grasso inferiore ai formaggi di latte ovino e/o vaccino.

Si racconta le capre in Maremma erano presenti pochi capi per famiglia fornendo latte, oltre che per la preparazione dei caprini, per i "cittini"(bambini) vista l'alta digeribilità di questo alimento.

Peculiari anche le spezie e le erbe utilizzate, che conferiscono ai formaggi un gusto ed un aroma unici. I caprini sono ottimi accompagnati da vino bianco.

### 9. Produzione:

Solo un'azienda agricola ad Orbetello produce i formaggi caprini della Maremma. La produzione di questi formaggi è "di nicchia", avviene su ordinazione ed è quindi impossibile fare una stima delle quantità prodotte. La metà circa di questi formaggi viene venduta in zona, direttamente a privati in azienda, ristoratori e negozi locali; la parte restante viene destinata ai mercati della regione e del resto d'Italia tramite grossisti e distributori non locali.