

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

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

- Scheda identificativa del prodotto -

Formaggio caprino delle Apuane

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Formaggio caprino delle Apuane

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio prodotto esclusivamente con latte di capra di colore bianco-giallastro con pasta bianca e morbida; ha forma rotonda e dimensioni medio-piccole. La composizione floristica dei pascoli apuani esposti al salmastro marino conferisce al latte ed al formaggio profumi caratteristici, che non sono mai forti ma delicati e con una lunga persistenza in bocca.

4. Territorio interessato alla produzione:

In origine il territorio interessato alla produzione doveva essere l'intero comprensorio definito geograficamente dalla parte settentrionale delle Alpi Apuane, quindi dal M. Altissimo a sud (LU) fino al M. Sagro a nord (MS), compreso anche il versante garfagnino della catena. Ad oggi le poche realtà sopravvissute interessano i territori montani dei comuni di Massa, Carrara e Montignoso, nella provincia di Massa-Carrara, Seravezza e Stazzema nella provincia di Lucca.

5. Produzione in atto:

scomparso **a rischio** attivo

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il formaggio caprino delle apuane viene prodotto da aprile a settembre/ottobre; il latte di capra, dopo la mungitura, viene messo in un paiolo e scaldato a temperature di 30-35°C e fatto cagliare. Quando le condizioni ambientali lo permettono non si ricorre nemmeno al riscaldamento e la cagliatura avviene alla temperatura di munta. Inoltre in alcuni periodi della stagione in base alle essenze di cui le capre si nutrono, la cagliatura avviene in modo spontaneo, senza la necessità di aggiungere caglio artificiale. La cagliata viene successivamente rotta, scaldata nuovamente a 30-35°C, separata dal siero e sistemata in forme. Il formaggio viene poi collocato in ambienti freschi per la salatura periodica, sgocciolatura e stagionatura che varia dai 40 ai 60 giorni in funzione delle condizioni climatiche. In alcuni casi la fase di stagionatura avviene in grotta.

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

Gli allevatori caprini che producono formaggio sono dotati, negli alpeggi, di strutture e locali necessari per la mungitura e per la lavorazione del formaggio. Il riscaldamento può avvenire con fuoco a legna o con caldaia e le formelle possono essere in legno o materiali artificiali. La stagionatura avviene su assi di legno in locali freschi, talvolta in grotta.

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

Negli ambienti scoscesi ed aspri delle Apuane settentrionali la capra ha da sempre mostrato notevole adattamento alla morfologia dell'ambiente, riuscendo anche a valorizzazione le risorse degli ambienti più marginali.

L'organizzazione produttiva basata sulla tradizionale monticazione estiva ha origini lontanissime nel tempo. Nell'ambito di tale organizzazione il processo di lavorazione del formaggio caprino rispecchia un'antica tradizione consolidata nel tempo, le cui regole produttive sono ancora oggi invariate e che prevedono l'utilizzo di latte proveniente solo da allevamenti locali. Il formaggio caprino ha da sempre rappresentato un alimento di sostentamento per le popolazioni locali e la sua tecnica di lavorazione risulta dal continuo adattamento alle condizioni climatiche e morfologiche dell'ambiente apuano.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Provincia di Massa Carrara

◆ Altre informazioni

9. Produzione:

Attualmente si possono contare circa 5 produttori con una produzione media di 4000kg negli ultimi tre anni. La produzione esigua è determinata dalla bassa produzione di latte di questa tipologia di capra che raggiunge 1l/giorno nella stagione più favorevole, oltre che dalla minore resa in formaggio del latte di capra rispetto a quello di pecora. Il prodotto viene venduto totalmente in zona, in gran parte a privati direttamente in azienda. Nella sagra che si tiene nel mese di Luglio a S. Anna a Forno (MS) nel mese di Luglio è possibile degustare questo formaggio.