

Caprino a coagulazione presamica



Detto anche caciotta o stracchino di capra, il **Caprino a coagulazione presamica** è uno dei più noti prodotti caseari ottenuti con latte intero di capra. Come gran parte dei formaggi prodotti con questo tipo di latte, si tratta di un formaggio fresco o a breve stagionatura.

Il latte di capra, infatti, contiene meno caseina (la proteina che forma la cagliata) aspetto che è all'origine di cagliate meno corpose e consistenti di quelle ottenute con il latte vaccino.

Grazie all'elevata quantità d'acqua che contiene, il Caprino ha soltanto 200-230 calorie per 100 g di prodotto. È dunque particolarmente indicato in regimi ipocalorici, che prevedono un ridotto apporto di grassi.

Caratteristiche

Formaggio a pasta molle di colore bianco, il Caprino a coagulazione presamica è coperto da una sottile crosta grigia. Ha forma cilindrica o a parallelepipedo e un peso di 200-250 grammi per forma. Il Caprino a coagulazione presamica è un formaggio molle, ottenuto da latte di capra, cui sono aggiunti, durante la lavorazione, caglio e sale. La crosta è grigia e sottile, mentre la pasta si presenta bianca e morbida. In commercio lo si trova avvolto da carta di pergamena o confezionato in vaschette di plastica.

Modalità produttive

Il Caprino a coagulazione presamica è ottenuto da latte intero di capra cui sono aggiunti in fase di lavorazione fermenti lattici e caglio; la coagulazione avviene rapidamente, di solito in 30 minuti, alla temperatura di 35°C. A questo punto si procede alla rottura del coagulo e alla salatura in superficie della pasta. La maturazione dura 30 giorni, periodo in cui il prodotto è rigirato 2 o 3 volte. È commercializzato in due versioni:

- *fresco*, dopo 3 giorni di stagionatura

- *stagionato*, dopo 1 settimana di stagionatura.

Inoltre, è possibile produrre il formaggio senza sottoporre il latte a un trattamento termico durante la lavorazione.

Curiosità

Il formaggio Caprino è prodotto facendo coagulare le proteine e i grassi del latte, ovvero facendoli passare dallo stato liquido di sospensione a uno stato semisolido e gelatinoso, detto cagliata.

Questo processo può avvenire grazie agli enzimi del caglio (soprattutto la chimosina) e in questo caso si parla di coagulazione presamica; oppure tramite l'aumento dell'acidità del latte fino a un livello tale da causare la precipitazione della caseina e la formazione della cagliata.

Quest'ultimo metodo, denominato a coagulazione acida è utilizzato per la produzione del caprino a coagulazione acida. Nel primo caso si ottiene una cagliata piuttosto tenace ed elastica, che ben si presta a essere spurgata dal siero e quindi a produrre formaggi a pasta semidura e dura, che possono anche essere stagionati. Nel secondo caso, la cagliata è poco compatta, impalpabile, con una consistenza simile allo yogurt.

Caratteristiche organolettiche

Di sapore acido e non salato, il Caprino a coagulazione presamica presenta un intenso odore di latte e yogurt. Al palato risulta morbido e fondente, gustoso, saporito e lievemente piccante. Se sottoposto a stagionatura, questo formaggio diventa molto cremoso nel sottocrosta e acquista un odore che ricorda quello della frutta molto matura.

Un buon caprino non deve presentare odori sgradevoli di latte andato a male, anche se talvolta può capitare che ci sia un leggero odore animale, indice dell'inizio dei processi di lipolisi (legati alla degradazione dei grassi).

Come si consuma

Formaggio molto versatile, il Caprino può essere consumato da solo, condito con erbe e spezie, con olio e sale, con pomodori freschi o secchi. Accuratamente miscelati con miele e marmellata di fichi, i caprini assumono la consistenza morbida della crema pasticcera con un gusto particolare, esaltato se accompagnato con fragranti crostini di pane appena sfornati.

Area di produzione

Il Caprino a coagulazione presamica è prodotto in tutte le province lombarde.