



Prodotti tradizionali

CAPRINO CONCIATO DEL MONTEMAGGIORE

Sinonimi e/o termini dialettali

CONCIATO DI CAPRA

Territorio interessato alla produzione

Monte Maggiore, area dei comuni di Formicola, Rocchetta e Croce, Liberi, Castel di Sasso Pontelatone, Roccaromana, Pietramelara.

Descrizione sintetica prodotto:

Formaggio a latte crudo di capra, proveniente da piccoli allevamenti a carattere familiare, stagionato in vasi di vetro o terracotta, si presenta in superficie di colore giallo-bruno con residui di erbe aromatiche (timo serpillio). La pasta è di colore giallo paglierino, piuttosto compatta a frattura a scaglie.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

Il latte caprino, a poche ore dalla mungitura, viene filtrato con un panno di canapa e versato nella caldaia di rame stagnato o acciaio inox; appena riscaldato viene aggiunto il caglio naturale ricavato dallo stomaco essiccato di capretto; dopo circa un'ora avviene la rottura della cagliata in piccoli grumi delle dimensioni di un cece. Durante la maturazione della cagliata, per facilitare la separazione del siero, vengono immerse le forme (fuscelle) nella massa con un peso (tipicamente un piatto di ceramica). Una volta riempite con le mani, le fuscelle vengono capovolte per favorire lo spurgo del siero e cosparse a mano con una quantità variabile di sale da cucina, a seconda della temperatura ambientale. Per produrre il caprino fresco viene incorporata una maggiore quantità di siero, mentre per il caprino stagionato si tende ad ottenere una pasta più compatta. Nei periodi di maggior produzione di latte, il prodotto che eccede la richiesta di mercato viene destinato alla stagionatura. In questo caso, le forme vengono sistemate su assi di legno traforati e sistemate in locali asciutti e ben ventilati per permettere una rapida asciugatura, per 10 ai 20 gg.; segue un'accurata "lavatura" (concia) delle forme con olio di oliva e aceto e aromatizzazione con timo serpillio. Le forme così trattate vengono quindi poste in vasi di vetro scuro o terracotta, chiusi accuratamente, dove la stagionatura si protrae per almeno due – tre mesi, durante i quali detta operazione di "concia" viene ripetuta un paio di volte. Tale procedura evita lo sviluppo di muffe e parassiti anche per periodi prolungati .

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- panno di canapa per il filtraggio; - latte caprino crudo prodotto da allevamenti locali; - caglio artigianale ricavato dallo stomaco dei capretti; - sale da cucina; - caldaia di rame stagnato o in acciaio inox; - cucchiaini di legno; - piani e assi di legno per la salatura e la stagionatura - locali tradizionali per la stagionatura. - olio di oliva, aceto di vino locale, timo serpillio (pimpinella), peperoncino piccante macinato.

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

La particolarità del formaggio prodotto nella zona più elevata del Monte Maggiore, in particolare nei comuni di Formicola e Rocchetta e Croce, risiede nell'uso esclusivo del latte crudo di capra. L'allevamento caprino fino a pochi decenni fa era in tale zona molto diffuso, e veniva praticato nelle radure boschive situate alle quote più elevate. Oggi ridotti a poche decine, fino al secondo dopoguerra se ne contavano, solo a Formicola, alcune migliaia, che

generavano una importante fonte di reddito in relazione alle scarse alternative produttive. La tipologia stagionata si può accomunare ad altri formaggi "conciati", ovvero trattati in superficie con olio di oliva, aceto, timo serpillone e conservati in vasi chiusi per preservarli da attacchi di parassiti. Tale metodo viene fatto risalire ad epoca sannitica, periodo storico in cui il Monte Maggiore costituiva un importante baluardo di difesa sulla pianura campana, come attestano le numerose testimonianze archeologiche presenti in zona.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015