

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)

Caglio di capretto

Descrizione sintetica del prodotto

Si tratta dell'abomaso del capretto, ripieno di una pasta semi-solida, acidula, molto piccante, ottenuta dal latte che subisce l'azione di lieviti e batteri. Il peso è di circa 250-700 gr.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Perché si formi il caglio, il capretto deve aver mangiato, dalla nascita alla macellazione, solo latte materno. Prima dell'abbattimento, perché l'abomaso sia pieno, si fa succhiare latte al capretto. Subito dopo la macellazione, prima che i fermenti agiscano, si svuota l'abomaso, si filtra il latte e lo si rimette nello stomaco del capretto. Il caglio si forma per l'azione dei fermenti lattici presenti nell'abomaso, che quindi trasformano il latte in una massa cremosa. Il tutto si chiude con lo spago alimentare e si lascia asciugare in un locale asciutto e ventilato. Quindi si affumicano al fuoco per 15- 20 giorni. Dopo la stagionatura viene confezionato in buste di plastica idonee all'uso. Il caglio si conserva bene in frigorifero per circa un mese, oppure nel congelatore per circa un anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Non occorrono attrezzature particolari.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali dell'azienda zootecnica.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Testimonianze storiche, scritte e verbali



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Caglio di capretto

Categoria:
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo, escluso il burro)

Sinonimi:
Caggiu de crabittu

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna





Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it