

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Formaggio caprino morbido

Formaggio caprino morbido formato da pasta semplice o impastata con erbe aromatiche della zona.

Categoria: formaggi

Territorio interessato alla produzione: Intero territorio regionale.

Descrizione sintetica del prodotto

Forma cilindrica allungata.

Caprino morbido: prodotto in cilindri di circa 4/5 cm di diametro e della lunghezza di 10/12 cm formati da pasta semplice o impastata con erbe aromatiche della zona.

Viene chiamato in modi diversi seconda della zona produttiva, come jama morbido, kozji žmiteka nelle zone del carso al confine con la Slovenia.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

E' ricavato da latte caprino crudo o trattato termicamente (termizzato o pastorizzato) con l'aggiunta di fermenti selezionati. Dopo una coagulazione lenta raggiunta in 24 ore ad una temperatura di 20°C la cagliata viene raccolta in sacchetti di iuta dove rimane a scolare per circa 24 ore, la pasta viene quindi lavorata e salata.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- caldaia polivalente con miscelatore in acciaio inox con termometro ad immersione;
- utensili vari per il mescolamento, travasi e rottura del caglio in acciaio inox;
- cestelli di contenimento in plastica forata.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di lavorazione in locale ben illuminato ed arieggiato costruito ed arredato a norma di legge nel piano seminterrato. Allo stesso piano la stanza di conservazione con scarsa luminosità, temperatura ed umidità costanti.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

L'allevamento tradizionale della capra in Friuli-Venezia Giulia ha una tradizione secolare, il prodotto principale di questo allevamento era ed è il latte. Il latte caprino oltre che impiegato come tale, per le qualità riconosciute fin dall'antichità, veniva destinato alla caseificazione che era l'unico modo per conservarlo nel tempo. La produzione dei formaggi di puro latte di capra era però in genere limitata a livello familiare o comunque di piccole aziende, dato che il latte caprino ottenuto da animali condotti al pascolo, veniva frequentemente lavorato nelle malghe insieme al latte delle bovine.

Tra le numerose aziende che si inseriscono in questa tradizione può essere citata l'azienda Zaro, situata a Pian delle Farcadizze (Faedis), presso la quale la produzione di cui trattasi ebbe inizio 30 anni fa.

Argomenti associati



Trasformazione