

Generalità		Stracchino di capra	
Presentazione	<p>Stracchino di capra Formaggio grasso, fresco o di brevissima stagionatura, a pasta molle, cruda, ottenuto dal solo latte intero di capra lavorato crudo o pastorizzato. Ha forma variabile a seconda della zona di produzione: quadrata, tipo mattonella, o cilindrico "a caciottina", con pezzature di 0,250÷2,0 Kg, a facce piane e scalzo diritto o convesso. È privo di crosta o con crosta sottile, a volte fiorita o di colore bianco porcellanato; con pasta bianca, omogenea, a volte con leggere occhiature, morbida, cremosa. Il sapore è delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni, con riconoscimenti caratteristici del latte caprino. Si spalma su crostini caldi, o su pane casereccio, ma si accosta anche a verdura di stagione e insalate. Predilige un vino bianco leggero e frizzante. Ottenuto anche con metodo Biologico.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Roma : intero territorio provinciale Provincia di Viterbo : intero territorio provinciale	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento di capre di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti nei pascoli estensivi del territorio	
Storia	<p>Una ricerca storica effettuata sui testi di tecnologia casearia documenta che le origini del formaggio "Stracchino" sono riconducibili al nord Italia e, soprattutto, si apprende che il termine stracchino deriva dal lombardo "<i>stracch</i>", (stanco), e che in passato fu attribuito al formaggio a pasta molle e di breve stagionatura prodotto con latte vaccino intero. Sembra però che, con il passare del tempo, si sia diffusa - soprattutto nel centro Italia e in modo significativo anche nel Lazio - l'attribuzione del termine "stracchino" al formaggio ottenuto con il latte di capra.</p> <p>Da alcune testimonianze raccolte presso allevatori di capre pare che, in passato, i pastori locali, in alternativa alla produzione del cosiddetto formaggio "<i>primo sale</i>", abbiano provato ad applicare la lavorazione dello stracchino vaccino al latte di capra. Il risultato è stato sorprendente in quanto lo Stracchino di capra è risultato un formaggio gustoso, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni di stagionatura. Con il tempo la tecnologia di preparazione dello Stracchino di capra è stata tramandata di generazione in generazione e ancora oggi, alcune aziende del Lazio, soprattutto a conduzione familiare, hanno preservato e continuato la produzione di questo formaggio riscuotendo anche una buona risposta dal consumatore.</p>		

Descrizione		Stracchino di capra	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte,	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Quadrata, o Tipo "mattonella", o Cilindrico "a caciottina" (Variabile a seconda della zona di produzione)	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabile	
	Scalzo	Diritto o Convesso	

	Altezza (cm)	variabile
Peso	Kg	0,250÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o Fiorita
	Aspetto	Rugosa, con i segni delle fuscelle
	Colore	Bianco porcellanato
	Spessore	Sottile (se presente)
	Consistenza	Morbida (se presente)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Abbastanza compatta, Morbida, Untuosa, Umida, Cremosa
	Occhiatura	Assente o Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	n.d. Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Leggero Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, Leggermente acidulo dopo alcuni giorni
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Burroso, Leggermente adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Stracchino di capra
Utilizzo	In tavola	Come antipasto si spalma su crostini caldi, o su pane casereccio. Si accosta a verdura di stagione e insalate
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Predilige un vino bianco leggero e frizzante
	Pane	

Produzione		Stracchino di capra			
Periodo produzione		Marzo ÷ Settembre/Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
				100	
	n° Munte, Provenienza	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato			

	Aggiunte	Inoculato con fermenti lattici
	Preparazione	Il latte, eventualmente pastorizzato nel caso presenti un'elevata carica batterica, viene filtrato con passini di acciaio inox o plastica, direttamente in caldaia (in rame o in acciaio inox, provvista di doppio fondo) e portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura Tempo di presa Tipo di caglio	n.d. n.d. caglio di vitello liquido
Trattamento coagulo-	N° Rotture e Dimensione	Una rottura, a dimensioni "grossolane" dei granuli di cagliata
	Formatura	In fucelle cilindriche di legno, o fascere in plastica, parallelepipedo a base quadrata
Trattamenti forma	Stufatura e Salatura	Le forme vengono sottoposte a stufatura in "camera calda" Successivamente si salano "a secco"
Stagionatura	Tempo-°C- UR%	Si consuma immediatamente dopo la salatura, o dopo breve stagionatura su assi di legno o teflon

μT