

Generalità		Formaggi caprini della Maremma	
Presentazione	<p>Formaggi caprini della Maremma Formaggio a coagulazione lattica, grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta cruda, molle, prodotto da latte caprino intero e pastorizzato. Il latte di capra contiene poche proteine, pochi grassi ed una struttura debole dal punto di vista caseario per cui la lavorazione più tipica di questo latte è basata principalmente sulla coagulazione lattica: la cagliata si forma ad opera dei batteri che acidificano il latte e fanno precipitare le proteine, ma richiede tempi piuttosto lunghi. Può presentarsi in varie forme: dal piccolo cilindro con base inferiore all'altezza, alla piramide, o al classico "tomino" con scalzo molto ribassato. Il peso varia seconda le forme e dimensioni, ma normalmente le pezzature sono molto piccole. Il formaggio può essere aromatizzato con erbe locali e non, o spezie, o altre sostanze (es. erba cipollina, menta, origano, basilico, aglio, pepe in grani, peperoncino macinato, semi di sesamo o di papavero, mandorle, carbone). Privo di crosta, ha pasta bianca, morbida, fine, omogenea, "fragile"; sapore abbastanza armonico, leggermente acidulo; odore in cui coesistono le sensazioni lattiche (latte, yogurt), le note animali (ircine) appena percepibili e molto delicate tipiche del latte caprino, oltre a quelle anche intense che cambiano a seconda degli aromi utilizzati. Normalmente non viene stagionato, ma in certi casi può essere lasciato maturare fino a circa 30 giorni e, comunque, conservato in cella frigorifera a 4 °C. Si produce prevalentemente durante il periodo di lattazione delle capre, in particolare nei mesi da marzo a novembre (ma con la moderna gestione delle greggi si può trovare anche tutto l'anno). È un formaggio "da tavola" che si consuma fresco, come antipasto o dessert, spesso condito con olio extravergine di oliva e pepe, accompagnato da pane "toscano". Viene anche utilizzato in cucina, in accompagnamento a carni bianche, risotti e arrosti. I <i>formaggi caprini della Maremma</i> si consumano con vini bianchi fruttati (es. Parrina Bianco DOC), o rossi di corpo, in funzione del tipo di aromatizzazione e della stagionatura.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Grosseto : territorio delle frazioni La Parrina (comune di Orbetello) e Priorato (comune di Albinia)	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Caprini freschi o aromatizzati "	
Allevamento	Tipo	Pascolo semi-brado Capre di razze varie, allevate nel territorio secondo gli usi tradizionali	
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli della zona, eventualmente con integrazione della razione giornaliera	
Storia	<p>Sono prodotti facilmente digeribili, caratterizzati da un contenuto di grasso inferiore a quello dei formaggi di latte ovino e/o vaccino. Si racconta che le capre in Maremma erano presenti con pochi capi per famiglia fornendo latte, oltre che per la preparazione dei caprini, per l'alimentazione dei "cittini" (bambini) vista l'alta digeribilità di questo alimento.</p> <p>Il processo di lavorazione rispecchia un'antica tradizione, tramandata di generazione in generazione. La modalità di produzione di questo formaggio è stata recuperata dall'antica ricetta del fattore dell'azienda in cui viene prodotta, affinandone le tecniche produttive.</p> <p>Solo un'azienda agricola, nei pressi di Orbetello, produce i <i>Formaggi caprini della Maremma</i>, la cui produzione è "<i>di nicchia</i>", avviene su ordinazione ed è quindi impossibile fare una stima delle quantità prodotte. La metà circa di questi formaggi viene venduta in zona, direttamente in azienda a privati, ristoratori e negozi locali; la parte restante viene destinata ai mercati della regione e del resto d'Italia tramite grossisti e distributori non locali.</p>		

Descrizione		Formaggi caprini della Maremma	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Erbe aromatiche, Spezie	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Cremoso	
	Tecnologia	Aromatizzato	

	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	In varie forme: dal piccolo cilindro con base inferiore all'altezza, alla piramide, al classico "tomino" con scalzo molto ribassato
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. variabili
Peso	Kg	Variabile per forma e dimensione (normalmente le pezzature sono molto piccole)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie abbastanza liscia, Umida
	Colore	Bianco niveo, con colorazioni variabili a seconda dell'aromatizzazione applicata
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Fine, Omogenea, Evanescente, Umida, Cremosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medio-alte (secondo aromatizzazione e stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico (fresco, yogurt), Animale (ircino) e quelli dovuti alle aromatizzazioni utilizzate
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce, Lievemente acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremoso, Umido, Spalmabile, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggi caprini della Maremma
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola" che si consuma fresco, come antipasto o dessert, generalmente condito con olio extravergine di oliva e pepe, accompagnato da pane "toscano"
	In cucina	In accompagnamento a svariate ricette: risotti, carni bianche e arrosti
Abbinamenti	Vino	Sono consigliati vini bianchi fruttati (es. Parrina Bianco DOC), o rossi di corpo, in funzione del tipo di aromatizzazione della stagionatura
	Pane	Pane "toscano"

Produzione		Formaggi caprini della Maremma			
Periodo produzione		Nel periodo di lattazione delle capre: Marzo ÷ Novembre, o tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Erbe aromatiche • Spezie	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento semi-brado			
	Munte (n° e frequenza)	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 72° C per 30 minuti circa			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
Preparazione	Dopo la pastorizzazione, al latte in caldaia vengono aggiunti i fermenti lattici per acidificarlo				
Coagulazione	Tipologia	Lattica			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	Fino a 24 ore Durante o dopo l'acidificazione lattica, per accelerare il processo e per dare maggiore consistenza alla cagliata, si aggiunge in caldaia una piccola quantità di caglio animale			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	<p>Al termine della coagulazione la cagliata viene raccolta delicatamente nelle fucelle dalle forme desiderate, con i fori, per consentire lo sgrondo del siero</p> <p>Le fucelle sono poste ad asciugare su appositi tavoli inclinati e il coagulo contenuto viene rivoltato alcune volte fino allo sgrondo ottimale e al raggiungimento dell'acidità desiderata</p> <p>Al termine dell'asciugatura e al loro completo raffreddamento, le forme vengono aromatizzate secondo le scelte del cliente e poi avviate al confezionamento.</p> <p>L'aromatizzazione avviene cospargendo o rotolando le forme fino alla loro copertura superficiale con gli aromatizzanti</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Nessuna stagionatura, oppure Maturazione per un periodo ≤ 30 giorni			
	°C - UR%	In cella frigorifera a 4 °C e umidità ≥ 95 % UR			
CommercIALIZZAZIONE		Prima della vendita le forme vengono confezionate con doppio incarto per preservare le caratteristiche del prodotto, o in vaschette sigillate, con atmosfera controllata			