

Generalità		Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia	
Presentazione	<p>Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia Formaggio a coagulazione acida, grasso, freschissimo o fresco, a pasta cruda, cremoso o molle, prodotto da latte caprino intero e pastorizzato. A Capraia, il pascolo di foraggi integri nella loro freschezza influenza la composizione del latte, nonché le sue caratteristiche nutritive. Il latte di capra contiene poche proteine, pochi grassi ed una struttura debole dal punto di vista caseario per cui si utilizza la coagulazione più tipica per questo latte, basata principalmente sulla coagulazione acida: la cagliata si forma ad opera dei batteri che acidificano il latte e fanno precipitare le proteine, ma richiede tempi piuttosto lunghi. Nella tipologia freschissimo, il "Caprino", ha forma cilindrica (del classico "tomino" con scialzo molto ribassato), peso 70 grammi, senza crosta, pasta bianca con evidenza dei prodotti per l'aromatizzazione, spalmabile; al gusto è leggermente salato e acidulo, molto aromatico e viene reso ancora più gustoso se impastato con aglio e rosmarino, timo, erba cipollina, o peperoncino; viene venduto subito al termine della lavorazione. Nella tipologia fresco, la "Caciotta", ha forma cilindrica, peso di circa 700 grammi, con una crosta sottile, rigida, di colore giallo paglierino chiaro, pasta bianca dura e compatta; al gusto richiama i profumi e gli aromi della macchia mediterranea; prima di essere venduto viene stagionato per circa 30 giorni. Si produce prevalentemente durante il periodo di lattazione delle capre, in particolare nei mesi da marzo a novembre, dall'unico caseificio situato sull'isola Capraia. 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". Per i <i>formaggi di latte di capra dell'isola di Capraia</i> sono consigliati vini bianchi o rosati, fruttati (es. Aleatico toscano IGT, Bolgheri vermentino DOC), oppure vini rossi di corpo (es. Elba rosso DOC, Bolgheri rosso DOC), in funzione del tipo di aromatizzazione e della stagionatura.</p> <p>NOTA: Nell'isola di Capraia, si produce anche una "Crema di latte", un dessert composto da latte intero di capra, zuccherato e addensato con amido di frumento. Venduto fresco, in stampi da 100 grammi, esalta l'aroma particolare del latte intero di capra e risulta molto digeribile. Questo dessert, al pari di altre preparazioni a base di latte (latte fresco, yogurt, kefir, ...), NON viene citato fra i prodotti caseari contenuti nel dBase dell'ONAF in quanto, commercialmente, non è né un formaggio, né una preparazione casearia in senso stretto (come la Ricotta).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Livorno : intero territorio dell'isola di Capraia	
	Tipologie	Freschissimo Conosciuto anche come: " Caprino "	Fresco Conosciuto anche come: " Caciotta "
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>La tipicità di questi prodotti sta sicuramente nelle caratteristiche organolettiche della materia prima, il latte di capra, influenzate dal tipo di pascolo e dalle essenze di cui da sempre si nutrono le capre a Capraia.</p> <p>I Romani chiamarono quest'isola <i>Capraia</i>, non a caso, proprio perché abitata dalle capre che da sempre hanno trovato nell'isola un habitat ideale.</p> <p>L'allevamento del bestiame è stato per anni fonte vitale di sostentamento sull'isola viste le distanze dal continente. Anche durante il periodo in cui a Capraia è stata attiva una Colonia Penale Agricola (1812-1986), le capre allevate ammontavano a circa 400 capi e il latte veniva utilizzato dai detenuti per fare formaggi per il loro consumo, o per essere venduto fresco agli isolani. Nel 1910, sull'isola, si costituì anche una società (<i>Aegylon</i>) dedita all'allevamento di capre ed alla produzione di formaggi.</p> <p>Attualmente sull'isola è presente solo un'azienda che alleva capre e produce formaggi. La vendita avviene totalmente in zona, la maggior parte a privati in azienda e solo una piccola quota viene venduta a ristoranti.</p>		

Descrizione		Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche, Spezie	Latte, Sale
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cremoso	Molle

	Tecnologia	Aromatizzato	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Piccolo cilindro (il classico "tomino") con scalzo molto ribassato	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. variabili	
Peso	Kg	0,070	0,700
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	Superficie abbastanza liscia, Umida	Rugosa, per i segni delle fucelle
	Colore	n.a.	Giallo paglierino chiaro
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Abbastanza rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco nivea, oppure bianco con evidenza delle aromatizzazioni inserite nella pasta	Bianco-avorio
	Struttura	Morbida, Fine, Omogenea, Evanescente, Umida, Cremosa	Abbastanza dura, Compatta, Poco elastica, Scagliabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medie	Medie
	Riconoscimenti	Lattico (fresco, yogurt), Animale (ircino) e quelli dovuti alle aromatizzazioni utilizzate	Lattico cotto, Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce, Lievemente acidulo	Armonico
Sensazioni Trigeminali		n.a.	
Struttura (in bocca)		Cremoso, Umido, Spalmabile, Poco adesivo, Abbastanza solubile	Compatto, Abbastanza duro, Friabile, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso	

Utilizzo		Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia	
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	n.d.	
Abbinamenti	Vino	Sono consigliati vini bianchi o rosati, fruttati (es. Aleatico toscano Igt, Bolgheri vermentino DOC)	Vini rossi di corpo (es. Elba rosso DOC, Bolgheri rosso DOC)
	Pane	Pane "toscano"	

Produzione		Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia			
Periodo produzione		Nel periodo di lattazione delle capre: Marzo ÷ Novembre			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • 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, a basse temperature, il latte in caldaia viene inoculato con fermenti lattici e addizionato con una dose molto bassa di caglio			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Presamica			
	Temperatura				
	Tempo	Fino a 24 ore			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido (in ragione di 1 goccia/litro di latte)			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.		n.d.	
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura, Stufatura, Salatura	<p>Al termine della coagulazione la cagliata viene trasferita in teli dove viene fatta scolare per 12 ore</p> <p>Successivamente viene salata, impastata con il sale e gli aromatizzanti, poi trafilata per costituire le piccole forme</p>		<p>Al termine della coagulazione il coagulo viene lasciato depositare sul fondo della caldaia</p> <p>Successivamente viene estratto, disposto nelle fucelle forate, per consentire lo sgrondo del siero e rigirato qualche volta</p>	
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Nessuna stagionatura		≥ 30 giorni	
	°C - UR%	In cella frigorifera a 4 °C			
CommercIALIZZAZIONE		Prima della vendita le forme vengono confezionate con doppio incarto per preservare le caratteristiche del prodotto, o in vaschette sigillate, con atmosfera controllata			