

Generalità		Formaggio caprino dell'Alto Mugello	
Presentazione	<p>Formaggio caprino dell'Alto Mugello Formaggio a coagulazione acido-presamica, grasso, freschissimo o fresco, a pasta cruda, cremoso o molle, prodotto da latte caprino intero e crudo. Fa parte della tradizione toscana di una precisa zona di produzione, la cui tecnica casearia viene tramandata di generazione in generazione. Si utilizza latte proveniente da allevamenti posti ad un'altitudine compresa tra i 500-650 m s.l.m. dove le capre pascolano principalmente nel periodo febbraio-novembre (neve permettendo) e questo consente al latte di apportare ai formaggi aromi e sapori unici. 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 tanto che, per abbreviarli, si ricorre anche all'aggiunta di piccole dosi di caglio. Si presenta in forma cilindrica, piccola (tipica del "tomino" con scalzo molto ribassato), con peso di ~70 grammi. Nella tipologia fresco è senza crosta, pasta bianca con evidenza dei prodotti per l'aromatizzazione sulla superficie, cremoso; al gusto è dolce, con evidente aroma lattico fresco, reso ancora più gustoso se impastato con rucola, erba cipollina, o pepe; viene venduto subito al termine della lavorazione. Nella tipologia matturo ha una crosta sottile, abbastanza rigida, di colore giallo paglierino, pasta bianca abbastanza dura e compatta; di sapore armonico e leggermente acidulo, con un odore che richiama i profumi e gli aromi della macchia mediterranea, sovrastati però dal sentore animale (ircino) della capra e dall'eventuale aromatizzazione praticata; 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 febbraio a novembre. 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 il <i>Formaggio caprino dell'Alto Mugello</i> sono consigliati vini bianchi o rossi, abbastanza giovani, di medio corpo, leggermente fruttati (es. Pomino DOC, Valdichiana DOC, Toscana IGT, ...), in funzione del tipo di aromatizzazione praticata e della stagionatura.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Firenze : territorio dell'Alto Mugello	
	Tipologie	Fresco	Matturo
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 negli allevamenti locali, ma anche dalle tecniche di lavorazione tramandate nel tempo.</p> <p>L'attuale produzione, anche se ultimamente è stata incrementata, non copre le sempre più numerose richieste che provengono da una clientela sempre più estesa e selezionata.</p>		

Descrizione		Formaggio caprino dell'Alto Mugello	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Rucola, Erba cipollina, Pepe	
	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")	

	Facce Dimensioni (cm)	n.a. variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. scalzo molto ribassato	
Peso	Kg	0,070	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (superficie Trattata)	Trattata
	Aspetto	Superficie abbastanza liscia, Umida, Ricoperta con gli aromatizzanti (eventuale)	Rugosa, per i segni delle fuscelle, Ricoperta con gli aromatizzanti (eventuale)
	Colore	Bianco, o Variegata se presenti gli aromatizzanti	Giallo paglierino, o Variegata se presenti gli aromatizzanti
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Abbastanza rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Bianco-avorio
	Struttura	Morbida, Fine, Omogenea, Evanescente, Umida, Cremosa	Abbastanza dura, Compatta, Poco elastica, Leggermente friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medie	Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Erbaceo (erba fieno), Animale (ircino) e quelli dovuti alle aromatizzazioni utilizzate	Lattico cotto, Animale (ircino) e quelli dovuti alle aromatizzazioni utilizzate
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce	Abbastanza armonico, Lievemente acidulo, Sapido
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Cremoso, Umido, Spalmabile, Poco adesivo, Abbastanza solubile	Compatto, Abbastanza duro, Leggermente friabile, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso	

Utilizzo		Formaggio caprino dell'Alto Mugello
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	Vini bianchi o rossi, abbastanza giovani, di medio corpo, leggermente fruttati (es. Pomino DOC, Valdichiana DOC, Toscana IGT, ...), in funzione del tipo di aromatizzazione praticata e della stagionatura
	Pane	Pane "toscano"

Produzione		Formaggio caprino dell'Alto Mugello
Periodo produzione		Nel periodo di lattazione delle capre: Febbraio ÷ Novembre

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • Erbe aromatiche • Spezie 	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento semi-brado			
	Munte (n° e frequenza)	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	A basse temperature, il latte in caldaia viene inoculato con fermenti lattici e addizionato con il sale e una dose molto bassa di caglio			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Presamica			
	Temperatura	n.d. (a bassa temperatura)			
	Tempo	Fino a 24 ore			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido (in quantità molto ridotta)			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.		A nocciola	
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	<p>Al termine dell'eventuale rottura il coagulo viene lasciato depositare sul fondo della caldaia</p> <p>Successivamente viene estratto, disposto negli stampi o nelle fucelle forate per consentire lo sgrondo del siero e rigirato qualche volta</p> <p>Alla fine la forma può essere aromatizzata superficialmente con rucola, erba cipollina o pepe</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Nessuna stagionatura		≥ 30 giorni	
	°C - UR%	In cella frigorifera a 4 °C			