

Generalità		Formaggio caprino delle Apuane	
Presentazione	<p>Formaggio caprino delle Apuane Formaggio grasso, semistagionato, a pasta semicotta, semidura, prodotto esclusivamente con latte di capra intero, crudo, coagulato con caglio di vitello. Nel periodo più caldo della produzione, il latte non viene scaldato dopo la mungitura, ma fatto coagulare alla temperatura di munta. La coagulazione può anche avvenire in modo spontaneo a seconda delle essenze presenti nei pascoli. La composizione floristica dei pascoli apuani esposti al salmastro marino conferisce al latte ed al formaggio profumi caratteristici, che non sono mai forti ma delicati e con una lunga persistenza in bocca. Il prodotto si presenta con forma cilindrica di dimensioni medio-piccole, con caratteristiche spesso variabili. Ha crosta sottile, abbastanza liscia, morbida e di colore bianco-giallastro; pasta morbida, compatta, di colore bianco; profumi caratteristici, dovuti alla composizione floristica dei pascoli apuani esposti al salmastro marino che dona al latte e al formaggio profumi tipici, mai forti, delicati e con una lunga persistenza in bocca, con riconoscimenti di lattico cotto, erbaceo e animale (ircino); la stagionatura tipica è di 40-60 giorni e, in alcuni allevamenti, si effettua in grotta. È un formaggio da tavola. Come antipasto o dessert si consuma con frutta o verdura fresca. Viene tradizionalmente abbinato a vini rossi, maturi, di medio corpo, freschi, di bassa gradazione alcolica.</p> <p>La produzione del <i>Formaggio caprino delle Apuane</i> viene definita dalla Regione Toscana “a rischio di abbandono” per l'esiguo numero di produttori attivi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Massa Carrara : In tutto il territorio della Regione Provincia di Lucca : territori montani dei comuni di Camaione, Seravezza e Stazzema (già appartenenti all'Unione Alta Versilia)	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento con pascolo brado o semi-brado Capre di razza <i>Apuana</i> (ormai quasi in estinzione) e <i>Camosciata</i> , allevate nel territorio secondo le regole della pastorizia tradizionale	
	Alimentazione	Principalmente con foraggi ricavati dai pascoli del territorio, eventualmente integrati con altri prodotti	
Storia	<p>Negli ambienti scoscesi ed aspri delle Apuane settentrionali la capra ha da sempre mostrato notevole adattamento alla morfologia dell'ambiente, riuscendo anche a valorizzazione le risorse degli ambienti più marginali. Il formaggio caprino ha da sempre rappresentato un alimento di sostentamento per le popolazioni locali e la sua tecnica di lavorazione risulta dal continuo adattamento alle condizioni climatiche e morfologiche dell'ambiente apuano: la capra rappresentava il sostentamento familiare, dalla quale ricavare il latte e fare formaggi indispensabili per il fabbisogno casalingo.</p> <p>La tradizionale organizzazione produttiva basata sulla monticazione estiva ha origini lontanissime nel tempo e ormai è del tutto scomparsa, ma il processo di lavorazione del formaggio caprino rispecchia ancora le antiche regole produttive, oggi invariate, che prevedono l'utilizzo di latte proveniente solo da allevamenti locali. Gli allevatori caprini che oggi producono formaggio negli alpeggi sono dotati sia di strutture e locali necessari per la mungitura che per la lavorazione del formaggio. Il riscaldamento può avvenire con fuoco a legna o con caldaia e le formelle possono essere in legno o materiali artificiali. La stagionatura avviene su assi di legno in locali freschi, talvolta in grotta</p> <p>In origine il territorio interessato alla produzione doveva essere l'intero comprensorio definito geograficamente dalla parte settentrionale delle Alpi Apuane, quindi dal M. Altissimo a sud (LU) fino al M. Sagro a nord (MS), compreso anche il versante garfagnino della catena. Ad oggi le poche realtà sopravvissute interessano i territori montani dei comuni di Massa, Carrara e Montignoso, nella provincia di Massa-Carrara, Seravezza e Stazzema nella provincia di Lucca</p> <p>Attualmente si possono contare circa 5 produttori con una produzione media negli ultimi anni di ~4.000 Kg. Questa limitata produzione è determinata dalla bassa quantità di latte di questa tipologia di capra che raggiunge 1 litro/giorno nella stagione più favorevole, oltre che dalla minore resa in formaggio del latte di capra rispetto a quello di pecora.</p> <p>Il prodotto viene venduto totalmente in zona, in gran parte a privati direttamente in azienda.</p> <p>Nella sagra che si tiene a S. Anna a Forno (MS), nel mese di luglio, è possibile degustare questo formaggio.</p> <p>La produzione del <i>Formaggio caprino delle Apuane</i> viene definita dalla Regione Toscana “a rischio di abbandono” per l'esiguo numero di produttori attivi.</p>		

Descrizione		Formaggio caprino delle Apuane	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	

	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero e Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (di dimensione medio-piccola)
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. Ø variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. variabile
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia
	Colore	Bianco-giallastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Poco Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Abbastanza morbida, Compatta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Media Alta
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo (erba fresca), Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, Poco elastica, Solubile, Leggermente friabile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggio caprino delle Apuane
Utilizzo	In tavola	Come antipasto o dessert è molto gradevole e si consuma tal quale o accompagnato con frutta o verdura fresca
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Rosso, maturo, di medio corpo, fresco, di bassa gradazione alcolica

	Miele-Confetture	
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Formaggio caprino delle Apuane			
Periodo produzione		Aprile ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo brado o semibrado			
	Munte (n° e frequenza)	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il latte appena munto viene messo in un paiolo e, generalmente, portato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica In alcuni periodi della stagione, in base alle essenze di cui le capre si nutrono, la coagulazione può essere eseguita in modo spontaneo, senza la necessità di aggiungere caglio			
	Temperatura	30÷35 °C Quando le condizioni ambientali lo permettono non si ricorre nemmeno al riscaldamento e la cagliatura avviene alla temperatura di munta			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido.			
Rottura coagulo	Dimensione	Alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , con un bastone di legno Dopo esser stata rotta, la cagliata viene scaldata nuovamente e portata alla temperatura di cottura			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	30÷35 ° (semicottura) n.d. Lasciata riposare alcuni minuti per consentire alla pasta di depositarsi sul fondo della caldaia			
Formatura e Trattamenti forma		Dopo l'estrazione il coagulo, separato dal siero, viene disposto in formelle cilindriche di legno Il formaggio viene poi collocato in ambienti freschi per la sgocciolatura e la salatura periodica "a secco"			
Stagionatura	Tempo	40÷60 giorni, in funzione delle condizioni climatiche			
	°C - UR%	In locali freschi, su tavole di legno oppure, in certe realtà produttive, in grotta			
	Cura forme	Le forme in stagionatura vengono periodicamente rivoltate			