

Generalità		Caprino vaccino		
Presentazione	<p>Caprino vaccino Formaggio fresco, a pasta cruda, cremosa, da latte vaccino pastorizzato intero o scremato. Chiamato anche: "<i>Robiolino</i>", "<i>Formaggino</i>", "<i>Formaggella</i>" è prodotto in tre versioni: fresco, stagionato e light. Ha forma cilindrica "<i>a tronchetto</i>", con diametro di 2-3 cm, lunghezza di 10 cm; peso di 80÷160 g; pasta bianco latte nel prodotto al naturale, o con screziature colorate nel prodotto aromatizzato, cremosa, lievemente acidula e aromatica. Il prodotto fresco, con maturazione di circa 1 gg, è senza crosta, con sapore acidulo e poco salato, con un intenso odore di latte fresco e yogurt, gustoso e dolce al palato. Se stagionato, con maturazione di almeno 7 gg, ha una "buccia" sottilissima, di colore bianco-giallastro, con possibili muffe giallastre o arancioni; diventa più compatto, saporito, e acquista odore e aroma di latte cotto e burro fresco. Grazie all'elevata quantità d'acqua che contiene, questo formaggio è già particolarmente indicato in regimi ipocalorici che prevedono un ridotto apporto di grassi, ma nella tipologia light, grazie all'utilizzo di latte scremato, raggiunge il massimo della "leggerezza". È un formaggio molto versatile: può essere mangiato da solo, condito con erbe e spezie, con olio e sale, con pomodori freschi o secchi, o con il miele. Utilizzato in purezza si abbina a vini bianchi giovani, di medio corpo, morbidi, freschi, poco caldi (es. <i>Valcalepio</i> DOC bianco – o da vitigni <i>Chardonnay</i>, <i>Pinot Bianco</i> o <i>Grigio</i> -).</p>			
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Lombardia		
	Province-Zona	Province di: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza-Brianza, Pavia, Sondrio, Varese (in tutta l'area pedemontana e montana della Regione)		
	Tipologie	Chiamato anche: " <i>Robiolino</i> ", " <i>Formaggino</i> ", " <i>Formaggella</i> " è prodotto in tre versioni: light, stagionato, fresco.		
Fresco		Stagionato	Light	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo estensivo Capre di razze varie allevate nelle diverse e varie zone della Regione		
	Alimentazione	Vegetali freschi o secchi provenienti dai pascoli del territorio		
Storia	<p>Le famiglie che possedevano una o più vacche si preoccupavano di utilizzare il latte come sostentamento e, senza utilizzare il caglio, lo lasciavano in secchi o mastelli ad acidificare (<i>coagulazione acida</i>). Il tempo di attesa era lungo, anche tre giorni. Poi il latte si trasformava in una cagliata fragile che, una volta spurgata, dava come risultato un formaggio simile al Caprino da latte di capra. Da qui il nome <i>Caprino vaccino</i>.</p> <p>Oggi, per renderne più rapido il processo di produzione e per garantirne una più semplice "logistica", il prodotto viene ottenuto utilizzando metodi di acidificazione indotta (fermenti) e una piccolissima dose di caglio (<i>coagulazione presamica</i>), pur mantenendo fondamentalmente i tratti caratteristici più evidenti di quello di latte caprino: forma, struttura e profilo gusto-olfattivo.</p> <p>Presso la Regione, come per tutti i prodotti PAT, è reperibile una documentazione che ne comprova la produzione da più di 25 anni.</p>			

Descrizione		Caprino vaccino		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche (eventuali), Conservante E202(eventuale)		
	Lattifera	Vacca		
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	Intero, Pastorizzato	Scremato, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Cremoso	Molle	Cremoso
	Tecnologia	Aromatizzato		
	Stagionatura	Freschissimo	Fresco	Freschissimo

	Conten. Grasso	Grasso	Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (a "tronchetto")		
	Facce ∅ (cm)	Piane 2÷3		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 10		
Peso	Kg	0,080÷0,160		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Buccia	Assente
	Aspetto	Liscia	Liscia, Può presentare lievi colonie di muffe	Liscia
	Colore	Superficie Bianca o variegata dagli aromatizzanti	Superficie Bianca o variegata dagli aromatizzanti, con possibili Muffe giallastre o arancioni	Superficie Bianca o variegata dagli aromatizzanti
	Spessore	n.a.	Sottilissima	n.a.
	Consistenza	n.a.	Morbida	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco		
	Struttura	Cremosa, Compatta, Umida, Abbastanza adesiva, a volte Friabile o Gessata	Tenera, Compatta, Umida, Abbastanza adesiva, a volte Non omogenea	Cremosa, Compatta, Umida, Abbastanza adesiva, a volte Friabile o Gessata
	Occhiatura	Assente		
	Erborinatura	n.a.		
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa	Media	Bassa
	Riconoscimenti, Retrogusto	Latte fresco, Yogurt	Latte cotto, Burro fresco, Yogurt	Latte fresco, Yogurt
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Acidulo	Saporito, Gustoso, Armonico	Dolce e Acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.		
Struttura (in bocca)		Cremosa, Umida, Leggerm. Adesiva, può essere Leggermente gessata	Cremosa, Umida, Leggerm. Adesiva	Cremosa, Umida, Leggerm. Adesiva, può essere Leggermente gessata
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso	n.d. – Formaggio grasso	n.d. – Formaggio magro
	Umidità (%)	n.d.		

Utilizzo		Caprino vaccino
Utilizzo	In tavola	È un formaggio molto versatile: può essere utilizzato da solo, o condito con erbe aromatiche e spezie, con pepe, peperoncino, con olio e sale, con pomodori freschi o secchi, o con il miele
	In cucina	Può essere impiegato per condire primi piatti, per farcire le verdure o, nella versione senza aromatizzazione, per la preparazione di creme dolci
Abbinamenti	Vino	Utilizzato in purezza si abbina a vini bianchi giovani, di medio corpo, morbidi, freschi, poco caldi (es. <i>Valcalepio</i> DOC bianco – o da vitigni <i>Chardonnay</i> , <i>Pinot Bianco</i> e <i>Grigio</i>).

Produzione		Caprino vaccino			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche • Conservante	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero	Intero	Scremato	
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici: lattoinnesti o fermenti termofili (siero acido)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica La coagulazione <i>presamica</i> differisce da quella <i>acida</i> perché la formazione del coagulo si ottiene acidificando il latte con fermenti (solitamente "siero acido") e aggiungendo il caglio			
	Preparazione	Nella tradizione il latte veniva utilizzato crudo, appena munto, ma oggi è sottoposto a pastorizzazione. Se conservato a 4 °C (per max 24 ore), o pastorizzato deve essere portato a temperatura di coagulazione Al latte, riscaldato con fuoco diretto di legna, gas o vapore vengono aggiunti i fermenti lattici e, dopo circa 30 minuti dal raggiungimento della temperatura di coagulazione, anche il caglio			
	Temperatura	32÷38 °C			
	Tempo	25÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta con un attrezzo chiamato <i>ramino</i> fino ad ottenere particelle della grandezza di una <i>nocciola</i> (per garantire un coagulo con una sufficiente quantità di siero) Viene poi lasciata riposare per depositarsi sul fondo della caldaia			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata, dopo l'estrazione dalla caldaia, viene messa in "fagotti" che vengono legati e lasciati a sgrondare dal siero Al termine dello sgrondo i fagotti possono essere versati in tramogge contenenti acqua e Potassio sorbato (Conservante E202) per impedire o limitare la formazione di muffe nella cagliata e, quindi, nelle forme che verranno successivamente preparate Dopo averla tolta dai fagotti, alla cagliata viene aggiunto il sale e, nel caso si voglia un prodotto "aromatizzato", anche le erbe aromatiche o le spezie desiderate Si prelevano tante porzioni a cui viene data la caratteristica forma cilindrica Ognuna viene avvolta in carta pergamena e confezionata in vaschette di plastica trasparente per garantirne l'ottimale conservazione			
Maturazione / Stagionatura	Tempo	~1 giorno	Almeno 1 settimana Per raggiungere le caratteristiche organolettiche desiderate	~1 giorno	
	°C - UR%	In celle a 4 °C	In celle a 8÷12 °C	In celle a 4 °C	