

Generalità		Caciocapra	
Presentazione	<p>Caciocapra Formaggio grasso, semistagionato, a pasta semicotta, dura, prodotto con latte caprino intero e termizzato, a coagulazione acido-presamica (acidificazione naturale del latte con successiva aggiunta di caglio vegetale in polvere), e maturazione/stagionatura di 2-4 mesi. Ha forma cilindrica, di misure variabili, con facce piane di diametro ca. 15 cm, scalzo abbastanza diritto di ca. 6 cm, peso di 0,5÷2,0 Kg; la crosta è sottile e morbida, di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, di colore bianco o giallo paglierino (se stagionato), deformabile, compatta, leggermente gommosa. Di sapore dolce, poco salato, con leggere note amare e acidulo a bassa stagionatura e abbastanza piccante a stagionatura avanzata; ha valori olfattivi di livello basso o medio-basso, di tipo lattico cotto e leggera presenza di animale (ircino). Il <i>Caciocapra</i> è un formaggio "da tavola" dal gusto particolare. Può venire utilizzato come ingrediente per salse o ripieni e, se stagionato, può essere grattugiato. Per i formaggi di capra l'abbinamento con il vino può presentare qualche difficoltà. Nel nostro caso, considerando una stagionatura media, occorre un vino maturo, di medio corpo, morbido, fresco, anche leggermente aromatico: fra i bianchi ci si può indirizzare per esempio su <i>Müller Thurgau</i>, <i>Soave</i>, o <i>Verdicchio vendemmia tardiva</i>; oppure, fra i rossi, evitando quelli più tannici, ci si può orientare su <i>Grignolino</i>, <i>Santa Maddalena</i>, <i>Rossese di Dolceacqua</i> e simili.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Vicenza : comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare quello di Lusiana	
	Tipologie	Chiamato anche: " Caciotta stagionata di capra ", " Cacio di pura capra "	
Allevamento	Tipo	Pascolo in allevamento semi-estensivo Capre di razze varie allevate nel territorio: <i>Camosciata delle Alpi</i> e <i>Saanen</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali pabulari, reperite durante il pascolamento semi-brado	
Storia	<p>La produzione appartiene alla tradizione locale di allevamento delle capre, tipica soprattutto della zona dell'Altopiano di Asiago.</p> <p>Ancora oggi, presso gli allevatori caprini, si tramanda la produzione di "caciocapra" con regole tramandate oralmente tra i casari, che consentono di ottenere un formaggio particolare e molto apprezzato dagli estimatori.</p> <p>È reperibile presso alcune malghe o le aziende agricole in cui vengono allevate le capre e lavorato il latte prodotto dagli animali. Alcuni rivenditori della zona e della città di Vicenza propongono il prodotto direttamente ai consumatori.</p> <p>Le capre più utilizzate nel territorio sono la <i>Camosciata delle Alpi</i>, detta anche "<i>Razza Alpina</i>", con il manto marrone, più rustica e maggiormente predisposta al pascolo, che dà un latte dalle grandi caratteristiche organolettiche e qualitative e la <i>Saanen</i>, dal pelo bianco, più stanziale e bisognosa di maggiori cure, ma anche più produttiva.</p> <p>I produttori di caprini devono fare i conti con la natura per quanto riguarda il periodo di produzione: le capre, infatti, hanno un periodo di lattazione che va dal mese di marzo fino a quello di novembre e poi vanno "in asciutta" per prepararsi ai parti.</p> <p>Con il latte che ogni capra produce quotidianamente, si riesce a produrre una formaggetta di circa 300 grammi di peso.</p>		

Descrizione		Caciocapra	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	n.a.	

	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane ø 15
	Scalzo Dimensioni (cm)	Abbastanza diritto 6
Peso	Kg	0,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino (più o meno intenso secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Abbastanza Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, Leggermente dura, Piuttosto elastica
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse ÷ Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (latte cotto, burro), Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Poco salato, Leggera nota amara (tipica nei formaggi coagulati con caglio vegetale), Acidulo (a bassa stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Abbastanza piccante (a stagionatura avanzata)
Struttura (in bocca)		Consistente, Gommosa, Grumosa, Mediamente solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Caciocapra
Utilizzo	In tavola	Formaggio “da tavola”, dal gusto particolare: saporito, gustoso e leggermente piccante se stagionato
	In cucina	Può venire utilizzato come ingrediente per salse o ripieni e se stagionato, viene grattugiato
Abbinamenti	Vino	Per i formaggi di capra l'abbinamento con il vino può presentare qualche difficoltà. Nel nostro caso, considerando una stagionatura media, occorre un vino maturo, di medio corpo, morbido, fresco, anche leggermente aromatico: fra i bianchi ci si può indirizzare per esempio su <i>Müller Thurgau</i> , <i>Soave</i> , o <i>Verdicchio vendemmia tardiva</i> ; oppure, fra i rossi, evitando quelli più tannici, ci si può orientare su <i>Grignolino</i> , <i>Santa Maddalena</i> , <i>Rossese di Dolceacqua</i> e simili.

Produzione		Caciocapra			
Periodo produzione		Marzo ÷ Novembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Termizzato			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Acido-presamica			
	Preparazione	<p>Il latte viene filtrato con colini di plastica e filtri di carta</p> <p>Il latte della sera viene lasciato riposare tutta la notte (<i>acidificazione</i>) e successivamente messo nella caldaia di rame assieme al latte della mungitura della mattina per la termizzazione a 65-67 °C</p> <p>Dopo un riposo di 10-17 minuti, a fuoco spento, si raffredda il latte con una serpentina in cui passa acqua fredda, fino alla temperatura di coagulazione e si aggiunge il caglio</p>			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	15-20 minuti			
	Tipo di caglio	Vegetale, secco (in polvere", diluito in un po' d'acqua			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Avvenuta la coagulazione si rompe dolcemente la cagliata fino ad ottenere frammenti delle dimensioni di una <i>nocciola</i></p> <p>Si lascia riposare la massa per 1 minuto per ottenere la separazione del siero dal coagulo e per altri 2 minuti per consolidarlo</p> <p>Si alza la temperatura in caldaia per la cottura del coagulo</p>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	<p>45 °C (semicottura), mantenendo agitata la massa fino al raggiungimento della temperatura</p> <p>Spento il fuoco, si lascia deporre il coagulo sul fondo</p>			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Con la "<i>tela del casaro</i>", si estrae dalla caldaia il coagulo che viene quindi messo nelle formelle di plastica per favorire lo sgrondo degli ultimi residui di siero</p> <p>Le forme si lasciano riposare tutta la notte</p> <p>Il giorno successivo le forme si salano "a secco" sulle facce poi si mettono "in salamoia" per un tempo variabile a seconda delle dimensioni</p> <p>Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	2-4 mesi			
	°C - UR%	La stagionatura delle forme avviene su assi di legno, in cantine fresche			