

Generalità	Formaggio di capra siciliano			
Presentazione	<p>Formaggio di capra siciliano Formaggio grasso, fresco (se consumato da 2 a 20 giorni), semistagionato (se consumato dopo 2÷3 mesi di stagionatura), a pasta cruda e dura, di latte caprino, intero e crudo, di animali di razze varie, stanziati nell'intera Regione Sicilia. Il <i>Furmaggiu ri capra</i> viene ancora prodotto con tecniche tradizionali, nel periodo da febbraio a ottobre, un po' ovunque in Sicilia e si distingue dall'altro caprino sicano, il <i>padduni</i>, per la forma (cilindrica vs palla), per il peso (3,0 Kg vs 0,3 Kg), per la salatura ripetuta più di una volta e, soprattutto, per la stagionatura (≥ 3 mesi vs freschissimo). A seconda dei diversi stadi di salatura/stagionatura assume le denominazioni di: Tuma fresca (coagulo appena prodotto e senza alcuna salatura), Primosale (formaggio fresco, di 8÷10 giorni, salato una prima volta), Secondosale (formaggio semistagionato, di 2÷3 mesi, che ha già subito la seconda salatura), Stagionato (formaggio già salato per due volte, la cui stagionatura ha superato i 3-4 mesi). Ha forma cilindrica con facce piane o lievemente concave - a seconda del tipo di canestro che dà loro forma - di diametro 15÷25 cm, scialzo leggermente convesso di 10÷15 cm e peso di circa 3,0 Kg. Le sue caratteristiche morfologiche e olfatto-gustative (da basse a medie) dipendono dalla durata della stagionatura: la crosta, rugosa per i segni lasciati dal canestro, è più o meno sottile e dura, di colore da bianco-giallognolo a ocra chiaro (durante la stagionatura viene cappata con olio d'oliva); la pasta è di colore da bianco a giallo paglierino, compatta, con scarsa occhiatura e con l'eventuale aggiunta di grani di pepe o di pezzetti di peperoncino; il sapore, da dolce ad abbastanza salato, assume note piccanti all'avanzare della stagionatura; l'odore/aroma da un iniziale lattico fresco, passa a lattico cotto durante la stagionatura, evidenziando anche note vegetali (erba e peperoncino), animali (ircino) e speziate (pepe). È un ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Il formaggio più fresco si accosta generalmente a vini bianchi, mentre quello più invecchiato, per le sue caratteristiche gusto-olfattive, richiede vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione.</p>			
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Sicilia		
	Province-Zona	Province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani : intero territorio della regione		
	Tipologie	In dialetto siciliano: " <i>Furmaggiu ri capra</i> "		
Fresco		Semistagionato		
Tuma Fresca		Primo sale	Secondo sale	Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Capre di razze varie, stanziato nel territorio		
	Alimentazione	Pascolo ricco di essenze spontanee raramente integrato con alimentazione in stalla		
Storia	<p>Il nome <i>Furmaggiu ri capra</i>, in siciliano vuol dire "formaggio di capra" e individua in modo preciso questo formaggio. Le sue origini risalgono al XI sec. a.C. quando Omero nell'Odissea parla di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Anche Aristotele, nel IV sec. a.C., si sofferma sulle tradizioni casearie siciliane esaltando il gusto del latte caprino mescolato con il latte vaccino o di pecora. Nel periodo Romano, nel II sec. a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutritive del latte di capra e dei formaggi caprini. Un accenno alla bontà del formaggio caprino appare, intorno al XVIII sec., nel "<i>Corso compiuto di agricoltura teorica pratica ed economica</i>" dell'abate Rozier.</p> <p>Attrezzature storiche: <i>Tina</i> di legno, caldaia di rame stagnato, bastone di legno <i>rotula</i>, mastello di legno <i>cisca</i>, canestri di giunco "<i>fascedde</i>", tavoliere di legno, fuoco diretto a legna o a gas</p> <p>Locali di stagionatura: Sono locali asciutti e freschi dove le forme vengono sistemate negli scaffali di legno singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra. Si riscontrano anche cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali.</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Omero (X-IX sec. a.C.), "<i>Odissea</i>" - libro IX, Onorato Castellino-Vincenzo Peloso, Officine Grafiche, 1950 - Virgilio (37-30 a.C.): "<i>Bucoliche</i>" (Egloga V), Lorenzo Giudice, 1954 - Virgilio (42-39 a.C.): "<i>Georgiche</i>" (Libro III), Lorenzo Giudice, 1954 - Plinio il Vecchio (23-79 d.C.): "<i>Naturalis Historia</i>" (libro 11°) - Campisi Carmelo, "<i>Pecore e pecorino della Sicilia</i>", Francesco Battiato Editore, Catania, 1933 - INSOR, "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990 <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>" ("<i>Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>", su politicheagricole.it)</p>			

Descrizione		Formaggio di capra siciliano		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale, eventuale Pepe nero in grani, o Peperoncino sminuzzato ("fiocchi")		
	Lattifera	Capra		
	Trattamento latte	Intero, Crudo		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Molle	Semiduro	
	Tecnologia	Aromatizzato, eventuale (a seconda della richiesta dell'acquirente)		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico		
	Facce Diametro (cm)	Piane, o leggermente Concave 15÷25		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente Convesso 10÷15		
Peso	Kg	3,0 circa		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita	Trattata (con olio d'oliva)
	Aspetto	Rugosa (con i segni dei canestri di giunco)		Rugosa (con i segni dei canestri di giunco), Untuosa
	Colore	Bianco giallognolo		Ocra chiaro
	Spessore	Assente	Sottile	Leggermente Spessa
	Consistenza	n.a.	Tenera, Umida, poco Elastica	abbastanza Dura, leggerm. Rigida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco		Giallo paglierino più o meno intenso
		Può evidenziare la presenza delle inclusioni di pepe in grani o di peperoncino in fiocchi		
	Struttura	Morbida, Compatta, poco Elastica, Grassa		Semidura, Compatta, Grassa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse		Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco÷Lattico cotto, Vegetale (pepe, peperoncino) o Speziato		Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno), Speziato o Vegetale (pepe, peperoncino), Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Delicato		leggerm. Salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.		Piccante (Medio-basso÷Medio)
Struttura (in bocca)		Morbida, Compatta, poco Elastica, Umida, Adesiva, poco Solubile		Semidura, Compatta, poco Elastica, Grumosa, Grassa, abbastanza Solubile

Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio di capra siciliano
Utilizzo	In tavola In cucina	È un formaggio “da tavola”, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall’eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente
Abbinamenti	Vino	Il formaggio più fresco si abbina generalmente a vini bianchi, mentre quello più stagionato, per la sue caratteristiche gusto-olfattive più marcate, richiede vini rossi, morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione

Produzione		Formaggio di capra siciliano				
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre				
Materia prima: • Latte • Sale • Pepe in grani • Peperoncino in fiocchi	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	-	-	100	-	
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero				
	Munte	1 o 2 / giorno, munte “calde”, oppure munta serale refrigerata e mattutina “calda”				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte				
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Preparazione	Il <i>Furmaggiu ri capra</i> viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando anche antichi utensili. Si utilizza latte intero e crudo di capra che viene filtrato e versato in caldaia di rame o d'acciaio, riscaldato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, versato in una tina di legno in cui si immette il caglio per la caseificazione				
	Temperatura	34÷35 °C				
	Tempo Azioni	45 minuti circa La cagliata viene lasciata a riposo per 5÷30 minuti				
	Tipo di caglio	Capretto e/o Agnello, in pasta				
Rottura cagliata	Dimensione	Ottenuta la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno (<i>rotula</i>) finché i grani raggiungono la dimensione di una <i>lenticchia</i> . La cagliata viene lasciata a riposo per alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della tina				
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.				
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Scottatura, Salatura	<p>Manualmente, si raccoglie il coagulo (a cui può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino, se richiesto) che si distribuisce nei canestri di giunco (le <i>fascedde</i>) che lasciano sulla superficie della forma una particolare modellatura, pressandolo manualmente per favorire lo spurgo del siero</p> <p>Le <i>fascedde</i> vengono quindi immerse per circa 4 ore in scotta calda o siero, a 85 °C, poi sono sistemate sul <i>tavoliere</i> di legno, inclinato, ad asciugare per circa 24 ore</p> <p>Il giorno successivo, dopo averle liberate dalle <i>fascedde</i>,</p> <ul style="list-style-type: none"> - le forme destinate al consumo immediato, chiamate “<i>tuma fresca</i>”, non vengono salate e sono pronte per essere commercializzate 				

		<p>– quelle da stagionare, invece, iniziano il percorso di salatura che consiste in:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1^a salatura, “a secco”, a mano, su tutta la superficie della forma, seguita da una sosta di 10 giorni in casera asciutta (12÷18 °C e 70÷80% UR) – 2^a salatura, “a secco”, a mano, su tutta la superficie della forma, seguita da una sosta di 10 giorni in casera asciutta (12÷18 °C e 70÷80% UR) <p>Una volta eliminato il sale dalle superfici, le forme vengono disposte su assi di legno e avviate alla stagionatura il cui tempo si misura a partire dal termine della salatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Tuma Fresca	Primo sale	Secondo sale	Stagionato
		Consumo immediato	≥ 10 giorni	2÷3 mesi	≥ 3÷4 mesi
	Locali Temperatura Umidità	Casera asciutta (12÷18 °C e 70÷80% UR)			
	Cura forme	Frequenti rivoltamenti e, dopo il 3° mese, trattamento in superficie con olio d'oliva			

MIT