

Generalità		Caprino a coagulazione presamica	
Presentazione	<p>Caprino a coagulazione presamica Formaggio freschissimo o fresco, a pasta cremosa o molle, cruda, da latte caprino intero, crudo o pastorizzato, con stagionatura brevissima o breve. Detto anche <i>Caciotta</i> o <i>Stracchino di capra</i>, è uno dei più noti prodotti caseari ottenuti con latte intero di capra. Come gran parte dei formaggi prodotti con questo tipo di latte, si tratta di un formaggio fresco o a breve stagionatura. Il latte di capra contiene meno <i>caseina</i> (la proteina che forma la cagliata) rispetto a quello delle altre lattifere determinando una maggior difficoltà nella caseificazione e producendo cagliate meno consistenti: sono poco adatte ai processi di lavorazione ad alte temperature, più difficili da spurgare, difficili da filare e non consentono di produrre formaggi adatti a lunghe stagionature. Grazie all'elevata quantità d'acqua che contiene, questo formaggio ha soltanto 200÷230 kcal/100 g di prodotto e dunque è particolarmente indicato in regimi ipocalorici che prevedono un ridotto apporto di grassi. Ha forma cilindrica o parallelepipeda, senza crosta o con una "buccia" sottile e coperta di muffa bianca (<i>Penicillium candidum</i>), pasta bianca e morbida con, peso di 200÷250 g. Il prodotto fresco, con maturazione di circa 3 gg, presenta un sapore acido e poco salato, con un intenso odore di latte e yogurt. Al palato risulta cremoso, gustoso e saporito. Se stagionato, con maturazione di almeno 1 settimana, questo formaggio diventa più compatto, fondente nel sotto-crosta, lievemente salato, piccante e acquista un odore "dolciastro" che ricorda quello della frutta sovra-matura. Un buon caprino non deve presentare odori sgradevoli di latte "andato a male", anche se talvolta può capitare che ci sia un leggero odore animale, indice dell'inizio dei processi di <i>lipolisi</i> (degradazione dei grassi). 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	Conosciuto anche come: " Caciotta di capra ", " Stracchino di capra "	
Fresco		Stagionato	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo estensivo Capre di razze varie allevate nelle diverse e varie zone della Regione (francesi: <i>Saanen</i> , <i>Camosciata</i> ; autoctone: <i>Bionda dell'Adamello</i> , <i>Frisa Valtellinese</i> , <i>Orobica</i> , <i>Verzasca</i>)	
	Alimentazione	Vegetali freschi o secchi provenienti dai pascoli del territorio	
Storia	<p>In Lombardia le capre sono sempre state allevate dalle famiglie per sostentamento, soprattutto in montagna, ma si rivelano anche molto utili perché, alimentandosi sia con vegetali freschi che secchi (compresi arbusti e rovi), consentono di tener puliti i pascoli e il sottobosco. Non è da molto che la capra ha riguadagnato considerazione liberandosi dal luogo comune che la voleva animale povero.</p> <p>Il Caprino a coagulazione presamica è un formaggio prodotto più frequentemente nell'area Lariana. Presso la Regione è reperibile una documentazione che ne comprova la produzione da più di 25 anni.</p>		

Descrizione		Caprino a coagulazione presamica	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cremoso	Molle
	Tecnologia	n.a.	

	Stagionatura	Freschissimo	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico o Parallelepipedo	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	5÷9	
	Scalzo	Diritto	
	Dimensioni (cm)	4÷8	
Peso	Kg	0,200÷0,250	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Buccia
	Aspetto	Liscia	Leggermente Rugosa, Fiorita (muffa bianca (<i>Penicillium candidum</i>))
	Colore	Bianco-grigio	Grigio
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Cremosa, Umida, Abbastanza adesiva, con possibili formazione di muffe	Tenera, Non omogenea, Fondente nel sottocrosta, Umida, Abbastanza adesiva
	Unghia / Sottocrosta	n.a.	
	Occhiatura	n.a.	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Bassa	Media
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido (yogurt)	Gusto più intenso e un deciso sentore di capra, che a volte ricorda la frutta molto matura
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Acidulo	Saporito, Gustoso, Abbastanza Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.	Lievemente piccante
Struttura (in bocca)		Spalmabile, Umida, Leggermente adesiva	Tenera, Abbastanza umida, Leggermente adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Caprino a coagulazione presamica
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 usato per condire primi piatti, per farcire le verdure o 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 a coagulazione presamica			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento, Pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato, o Crudo			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
Coagulazione	Tipologia	Presamica La coagulazione presamica differisce da quella acida perché la formazione del coagulo si ottiene con l'aggiunta del caglio			
	Preparazione	Nella tradizione il latte veniva utilizzato crudo, appena munto, ma oggi può essere 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, al raggiungimento della temperatura di coagulazione, anche il caglio			
	Temperatura	32÷37 °C			
	Tempo	~30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene inizialmente tagliata "a croce" e lasciata a riposo Successivamente si segue una rottura con la <i>lira</i> per ottenere particelle della grandezza di una <i>noce</i> , per garantire un coagulo con una sufficiente quantità di siero			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata viene estratta e messa in appositi stampi mantenuti su un tavolo per eliminare il siero e per consolidare le forme Le forme vengono salate manualmente "a secco"			
Maturazione / Stagionatura	Tempo	3 giorni circa, durante i quali il prodotto è rigirato 2-3 volte. Le forme possono essere arricchite superficialmente con aromi e spezie		Almeno 1 settimana (maturazione) Per raggiungere le caratteristiche organolettiche desiderate	
	°C - UR%	In celle a 4 °C		In celle a 8÷12 °C	
Commercializzazione	In commercio il prodotto si trova avvolto da carta pergamena ed eventualmente confezionato in vaschette di plastica				
Nota	Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia				