

| Generalità     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Caprino a coagulazione presamica                                                                                                                                                                                                |  |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Presentazione  | <p><b>Caprino a coagulazione presamica</b><br/>           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 <b>fresco</b>, 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 <b>stagionato</b>, 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: <b>Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza-Brianza, Pavia, Sondrio, Varese</b> (in tutta l'area pedemontana e montana della Regione)                                                  |  |
|                | Tipologie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Conosciuto anche come: " <b>Caciotta di capra</b> ", " <b>Stracchino di capra</b> "                                                                                                                                             |  |
| <b>Fresco</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Stagionato</b>                                                                                                                                                                                                               |  |
| Allevamento    | Tipo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Allevamento, Pascolo estensivo<br>Capre di razze varie allevate nelle diverse e varie zone della Regione (francesi: <i>Saanen, Camosciata</i> ; autoctone: <i>Bionda dell'Adamello, Frisa Valtellinese, Orobica, 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.                             |       |  |

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

|                    |                  |                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Utilizzo</b>    |                  | <b>Caprino a coagulazione presamica</b>                                                                                                                                                                          |
| <b>Utilizzo</b>    | <b>In tavola</b> | 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                     |
|                    | <b>In cucina</b> | Può essere usato per condire primi piatti, per farcire le verdure o per la preparazione di creme dolci                                                                                                           |
| <b>Abbinamenti</b> | <b>Vino</b>      | 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:<br>• Latte<br>• 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<br>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<br>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<br>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<br>Le forme vengono salate manualmente "a secco"                                                                                                                                                                                                                        |        |                                                                                                  |        |
| Maturazione / Stagionatura          | Tempo                                                                                                               | 3 giorni circa, durante i quali il prodotto è rigirato 2-3 volte.<br>Le forme possono essere arricchite superficialmente con aromi e spezie                                                                                                                                                                                                                                                            |        | Almeno 1 settimana (maturazione)<br>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                                | <b>Fonte:</b> ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |                                                                                                  |        |