

| Generalità | | Caprino a coagulazione lattica |
|----------------|--|---|
| Presentazione | <p>Caprino a coagulazione lattica Formaggio fra i più diffusi. È un formaggio a coagulazione <i>lattica</i>, freschissimo, a pasta cruda, cremoso, da latte caprino crudo e intero, prodotto in varie province lombarde. Rispetto a quelle del latte delle altre lattifere, le proteine del latte di capra contengono meno <i>caseina</i> (la proteina che forma la cagliata) determinando una maggior difficoltà nella caseificazione. Le cagliate sono meno consistenti, poco adatte a lavorazioni ad alte temperature, più difficili da spurgare, difficili da filare e non consentono di produrre formaggi adatti a lunghe stagionature. Il prodotto ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di circa 2 cm, scalzo di 5 cm e peso di 100÷200 g, con pasta bianca di consistenza cremosa. Consumato appena prodotto non ha crosta, presenta un sapore dolce e delicato e un odore tipico di latte lievemente acido o simile allo yogurt. Se soggetto a breve stagionatura acquisisce una sottile "buccia" coperta di muffa bianca (<i>Penicillium candidum</i>), un gusto più intenso e un deciso sentore di capra, che a volte ricorda la frutta molto matura. In commercio si trova avvolto da carta pergamenata ed eventualmente confezionato in vaschette di plastica. Per il suo ridotto contenuto di colesterolo ha conosciuto una diffusione ragguardevole conquistando le tavole dei più attenti nutrizionisti. 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. Può anche essere usato per preparare primi piatti, per farcire le verdure o per la preparazione di creme dolci. Utilizzato in purezza si abbina a vini bianchi giovani, di medio corpo, morbidi, freschi, poco caldi (es. Valcalepio DOC bianco - vitigni <i>Chardonnay</i>, <i>Pinot Bianco</i> e <i>Pinot 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 | n.a. |
| 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 una considerazione liberandosi dal luogo comune che la voleva animale povero.</p> <p>Prodotto fin da quando nelle case si lasciava il latte vicino a una stufa ad acidificare.</p> <p>Presso la Regione è reperibile una documentazione che ne comprova la produzione da più di 25 anni.</p> | |

| Descrizione | | Caprino a coagulazione lattica |
|-----------------|----------------------|---|
| Classificazione | Categoria | PAT |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte, Sale |
| | Lattifera | Capra |
| | Trattamento latte | Crudo, Intero |
| | Temperatura Cagliata | Crudo |
| | Umidità pasta | Cremoso |
| | Tecnologia | n.a. |
| | Stagionatura | Freschissimo, o Fresco (in prodotto stagionato) |
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico |

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| | Facce | Piane |
| | Dimensioni (cm) | ∅ 2 |
| | Scalzo | Dritto |
| | Dimensioni (cm) | ~ 5 |
| Peso | Kg | 0,100÷0,200 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente, o Buccia (nel prodotto stagionato) |
| | Aspetto | Liscia e Umida, o Fiorita (nel prodotto stagionato) |
| | Colore | Bianco |
| | Spessore | n.a. |
| | Consistenza | n.a. |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco |
| | Struttura | Cremosa, Compatta, Non elastica, Umida |
| | Unghia/Sottocrosta | n.a. |
| | Occhiatura | n.a. |
| | Erborinatura | n.a. |
| Odore / Aroma | Intensità, Persistenza, | Bassa, o Media (nel prodotto stagionato) |
| | Riconoscimenti, Retrogusto | Lattico acido (yogurt). Se soggetto a breve stagionatura acquisisce un gusto un po' più intenso e un deciso sentore di capra, che a volte ricorda la frutta molto matura |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Dolce e Acidulo |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Cremosa, Umida, Leggermente adesiva |
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | n.d. – Formaggio grasso |
| | Umidità (%) | n.d. |

| | | |
|--------------------|------------------|--|
| Utilizzo | | Caprino a coagulazione lattica |
| Utilizzo | In tavola | È un formaggio molto versatile: può essere utilizzato da solo, 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. Valcalepio DOC bianco - vitigni Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio). |

| | | | | | |
|--|------------------|--|---------------|--------------|---------------|
| Produzione | | Caprino a coagulazione lattica | | | |
| Periodo produzione | | Tutto l'anno (la maggiore produzione avviene da marzo a settembre) | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | | | 100 | |

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| | Provenienza | Allevamento, Pascolo brado |
| | Munte | n.d. |
| | Trattamenti Fisici | Intero |
| | Trattamenti Termici | Crudo |
| | Aggiunte | Batteri lattici mesofili |
| Coagulazione | Tipologia | Acida La coagulazione acida (o lattica) differisce da quella presamica perché permette la formazione del coagulo con l'abbassamento naturale dell'acidità del latte (pH) anziché con l'aggiunta del caglio, ma l'operazione richiede molto tempo (anche 36 ore) |
| | Preparazione | Nella tradizione il latte veniva utilizzato appena munto. Se conservato a 4 °C (per max 24 ore) viene portato a temperatura di coagulazione Per limitare i tempi e quindi i costi di produzione, i casari riscaldano leggermente il latte, aggiungono fermenti lattici e, talvolta, una piccolissima quantità di caglio per avviare la coagulazione e ridurre così il tempo della fase di <i>coagulazione</i> |
| | Temperatura | 20÷25 °C |
| | Tempo | 12÷18 ore |
| | Tipo di caglio | Vitello, liquido (eventuale, in piccolissima quantità) |
| Rottura coagulo | Dimensione | Nessuna rottura del coagulo |
| Cottura | °C – Tempo - Azione | n.a. |
| Lavorazione "fuori caldaia" | Formatura, Pressatura, Salatura, ... | L'estrazione si fa con un mestolo, travasando il tutto in piccoli contenitori cilindrici forati, mantenuti su un tavolo per circa 24 ore, a 18÷20 °C, per eliminare il siero e per consolidare le forme Estrate dai contenitori, le forme vengono salate "a secco" e lasciate asciugare per 24 ore |
| Stagionatura | Tempo | Le forme, stoccate a 4 °C, possono immediatamente essere messe in commercio (eventualmente arricchite superficialmente con aromi e spezie) Oppure lasciate maturare per circa 10 giorni, acquisendo profumi e aromi di capra abbastanza marcati, soprattutto nel sotto-crosta dove la maturazione rende cremosa la pasta (lipolisi) e presentando in superficie una fioritura di muffa bianca (<i>Penicillium candidum</i>) |
| | °C - UR% | L'eventuale maturazione delle forme avviene in locali a temperatura di 8÷10 °C In commercio il prodotto si trova avvolto in carta pergamena ed eventualmente confezionato in vaschette di plastica per alimenti |
| Nota | Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia | |