

Generalità		Formaggio di capra a pasta molle	
Presentazione	<p>Formaggio di capra a pasta molle Formaggio PAT, grasso, freschissimo o fresco, con coagulazione presamica, a pasta molle, cruda, ottenuto da latte caprino, intero e crudo, prodotto in tutto il territorio della Valle d'Aosta. In particolare, eccelle quello prodotto da bestiame alimentato con foraggio di "pascolo alto" e, quando viene ottenuto in alpeggio, la menzione "alpeggio" segue il nome del prodotto. Ha generalmente forma cilindrica, con facce piane di diametro 10÷15 cm, scalzo convesso di 5 cm e peso di circa 0,5 Kg, ma può essere prodotto anche in svariate piccole forme di peso variabile che talvolta, per essere più "sfiziose", i produttori rivestono con carbone vegetale, spezie, foglie di castagno; la crosta è abbastanza morbida, sottile, di colore avorio o marrone chiaro, a seconda degli ambienti in cui viene stagionato; la pasta è morbida, di colore bianco, priva di occhiatura; l'odore/aroma è di intensità bassa o medio-bassa, con riconoscimenti di tipo lattico fresco o cotto (secondo stagionatura), leggero erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), leggero animale (<i>ircino</i>) ed eventuale odore/aroma indotto dal rivestimento della forma. È un formaggio "da tavola" che si gusta sia "in purezza" che con insalate di verdura fresca. Si abbina generalmente a vini bianchi di medio corpo, giovani, poco caldi, anche leggermente frizzanti (es. <i>Muller Thurgau, Arvine, Chardonnay</i>) e, tradizionalmente, ai vini bianchi del territorio (es. <i>Nus Malvoisie, Blanc de Morgex et La Salle, Chambave Muscat</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Valle d'Aosta	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Regione Autonoma Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Provincia di Aosta : intero territorio regionale	
	Tipologie	Quando viene ottenuto "in alpeggio", il nome del prodotto è seguito dalla menzione "alpeggio"	
Pezzatura NORMALE		Pezzatura PICCOLA	
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Allevamento Capre stanziate nel territorio, di razza <i>Valdostana</i> (dall'aspetto fiero e orgoglioso), <i>Camosciata</i> (ottime produttrici di latte), <i>Saanen</i> (bianche come il latte di cui producono gran quantità)	
	Alimentazione	Pascolo estensivo con essenze fresche, con eventuale aggiunta di fieno nel periodo invernale	
Storia	<p>Prodotto da latte di capra, tradizionalmente veniva preparato solo nei mesi estivi, quando le capre scendevano nei pascoli a fondovalle ricchi di verdi pascoli e di fieno non tagliato, così l'abbondanza di erba fresca produceva un latte particolare, adatto proprio alla preparazione di questo formaggio.</p> <p>Da tempo immemorabile la capra è allevata dalle famiglie delle valli montane: il suo latte è da sempre una materia prima indispensabile perché spesso viene miscelato con quello vaccino (per la produzione di svariati formaggi) e, come alimento, veniva anche utilizzato dalle donne per lo svezzamento dei bambini. Oggi le famiglie valdostane non possiedono pochi capi come una volta, ma gli allevatori mantengono immutate le tradizionali lavorazioni casearie che risalgono ai secoli passati.</p> <p>Relativamente ai formaggi di capra e/o pecora non risulta al momento alcuna documentazione storica anche se è evidente che dette produzioni hanno radici antiche e legate alla presenza stessa di capre e pecore sul territorio regionale, consentendo di comprovare che le metodiche di produzione sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p>		

Descrizione		Formaggio di capra a pasta molle	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.d	

	Stagionatura	Freschissimo, o Fresco	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	Forme piccole e svariate: parallelepipedo, tronco-piramidale, ...
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 10÷15	Piane Variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 5	Diritto, o dipendente dalla forma Variabili
Peso	Kg	0,500	Variabile (~ 0,100)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o con muffe (secondo stagionatura)	Assente e Trattata
	Aspetto	Abbastanza liscia, a volte Fessurata (al progredire della stagionatura)	Rivestita con prodotti vari (carbone vegetale, spezie, foglie di castagno, ...)
	Colore	Avorio ÷ Marrone chiaro (a seconda degli ambienti in cui viene stagionato)	A seconda del prodotto con cui viene rivestita
	Spessore	Sottile	n.a.
	Consistenza	Morbida ÷ Leggermente secca (a seconda degli ambienti in cui è stato stagionato e della durata della stagionatura)	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino (secondo stagionatura)	Bianco
	Struttura	Cremosa, Spalmabile, o Morbida e compatta (secondo stagionatura)	Cremosa, Spalmabile
	Unghia/Sottocrosta	n.a.	
	Occhiatura	n.d.	
	Erborinatura	Assente	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza	Bassa, Medio-bassa	
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco o cotto (secondo stagionatura), leggero erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), leggero animale (ircino)	Lattico fresco, leggero erbaceo (specialmente nella produzione primaverile-estiva), leggero animale (ircino), eventuali note riconducibili al trattamento superficiale delle forme
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce	
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Cremoso, Tenero, Grasso, Mantecato (a stagionatura più avanzata), Abbastanza solubile	Cremoso, Grasso, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso	

Utilizzo		Formaggio di capra a pasta molle	
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola che viene gustato "in purezza", o anche abbinato a insalate fresche di verdure.	
	In cucina	In cucina si presta a preparazioni fresche e delicate	
Abbinamenti	Vino	Si abbina generalmente a vini bianchi di medio corpo, giovani, poco caldi, anche	

		leggermente frizzanti (es. <i>Muller Thurgau, Arvine, Chardonnay</i>) e, tradizionalmente, ai vini bianchi del territorio (es. <i>Nus Malvoisie, Blanc de Morgex et La Salle, Chambave Muscat</i>)
--	--	--

Produzione		Formaggio di capra a pasta molle			
Periodo produzione		Tutto l'anno I prodotti migliori si ottengono nel periodo estivo, quando l'alimentazione del bestiame è esclusivamente a base di foraggio fresco			
Locali di produzione		Si produce in strutture di trasformazione per prodotti lattiero caseari, o locali autorizzati all'uso			
Materia prima: • Latte • Sale, • Prodotti vari (per rivestimento forma)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Pascolo brado, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte fresco viene portato a temperatura di coagulazione			
	Tipologia, Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio	Presamica 36÷37 °C 40÷45 minuti Vitello in polvere, o Capretto (raramente)			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta con la lira alle dimensioni di <i>chicco di mais</i> , poi lasciata riposare per 10÷15 minuti e spurgata dal siero			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura	La cagliata viene raccolta negli stampi che le faranno assumere forma e dimensioni desiderate Il contenuto degli stampi viene leggermente pressato a mano e rivoltato più volte durante il primo giorno			
	Salatura	A secco, raramente in salamoia			
	Trattamento della Superficie		Eventuale, con i prodotti scelti dal produttore		
Stagionatura	Tempo	Qualche giorno ÷ 20÷25 giorni	Qualche giorno		
	°C - UR%	La stagionatura avviene in locali idonei con temperatura e umidità costanti. È possibile l'uso di locali definiti localmente " <i>Crotte</i> ", provviste di volta in pietra e fondo in battuto, o direttamente scavati nella roccia quando adeguati all'uso	Frigo latte (2÷4 °C)		
	Cura forma	Ogni tre/quattro giorni, personale addetto ribalta più volte le forme pulendone la crosta con acqua salata per eliminare le eventuali muffe che via via possono essersi sviluppate			