

Generalità		Caprino
<b>Presentazione</b>	<p><b>Caprino</b> Formaggio grasso, fresco o di breve o media stagionatura, a pasta semidura, prodotto da latte intero e crudo di capre al pascolo della montagna e collina lucana. Ha forma cilindrica con facce piane del diametro di 15÷20 cm, scalzo diritto di 8÷10 cm e peso di 0,5÷1 kg. La crosta è spessa e va dal giallo intenso al bruno con il procedere della stagionatura. La pasta è tipicamente bianca, ma può diventare avorio con la stagionatura; è compatta, con poche occhiature di piccole dimensioni. Il sapore è intenso, pastoso e leggermente piccante, specialmente a stagionatura avanzata. Fresco, o con stagionatura fino a qualche mese è un ottimo formaggio da tavola; maturo o stagionato viene utilizzato come ingrediente di primi piatti, o insalate di verdure. Predilige abbinamenti con vini bianchi: se fresco o di breve stagionatura vini bianchi leggeri, se maturo o stagionato vini strutturati, dall'aroma fruttato.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Basilicata</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Basilicata
	<b>Province-Zona</b>	Nelle zone di montagna e collina di tutta la Regione. Provincia di <b>Matera</b> : tutto il territorio; Provincia di <b>Potenza</b> : tutto il territorio e, in particolare, nei comuni di: Viggianello, Rotonda, San Severino, Castelluccio inferiore.
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pascolo Capre di razze miste
	<b>Alimentazione</b>	Pascolo estensivo naturale.
<b>Storia</b>	<p>Il Caprino nasce dall'esigenza di mantenere l'apporto nutrizionale del latte delle capre che, pascolando soprattutto sulle alture, doveva essere conservato per alcuni mesi. L'utilizzo del caglio di capretto prodotto direttamente dai pastori era funzionale e facilitava questo obiettivo.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>, I.N.S.O.R.</li> <li>- <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo I.</i></li> </ul>	

Descrizione		Caprino
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Capra
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cruda
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro, Duro
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø 15÷20
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 8÷10

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5÷1,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Superficie rigata con i segni delle fuscelle. Con il protrarsi della stagionatura può presentare macchie più scure dovute a residui di muffa.
	<b>Colore</b>	Da Giallo intenso a Bruno al protrarsi della stagionatura
	<b>Spessore</b>	Spessa
	<b>Consistenza</b>	Da morbida a dura al protrarsi della stagionatura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da bianco ad avorio al protrarsi della stagionatura
	<b>Struttura</b>	Da morbida e compatta a tenace e friabile al protrarsi della stagionatura Quando è fresco, la pasta può essere "gessata".
	<b>Occhiatura</b>	Scarsa
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Tondeggiante Fine Poco uniforme
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Da media a medio-alta al protrarsi della stagionatura
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, animale (ircino), erbaceo (aromi variabili in funzione dei terreni di pascolo e del progredire della stagione di raccolta). Presenta una percepibile complessità aromatica, conferita anche dalle specie arbustive della macchia mediterranea che entrano nell'alimentazione delle capre al pascolo.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Da abbastanza sapido a molto sapido al protrarsi della stagionatura
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Da leggermente piccante a mediamente piccante al protrarsi della stagionatura
<b>Struttura (in bocca)</b>		Da morbido a semiduro o duro al protrarsi della stagionatura, poco adesivo, abbastanza solubile e abbastanza friabile a stagionatura avanzata.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Caprino</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Fresco, o con stagionatura fino a qualche mese è un ottimo formaggio da tavola.
	<b>In cucina</b>	Se maturo o stagionato viene utilizzato come ingrediente di primi piatti, o insalate di verdure.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Se fresco o di breve stagionatura si accosta a un vino bianco leggero. Se maturo o stagionato predilige un vino bianco strutturato, dall'aroma fruttato.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

Produzione		Caprino			
Periodo produzione		Febbraio+Luglio (stagione di pascolamento)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Preparazione	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato ( <i>caccavo</i> ), fino alla temperatura di 36÷40 °C			
	Temperatura	A 36÷40 °C si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	In circa 45 minuti il processo di coagulazione arriva a conclusione.			
	Tipo di caglio	Di capretto, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta energicamente con il <i>ruotolo</i> , o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani della dimensione di " <i>chicchi di riso</i> ".			
Formatura e Trattamenti forma	<p>Dopo averla lasciata riposare per breve tempo sotto siero, la cagliata si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, pressandola con le dita (<i>fugatura</i>) per favorire la veloce fuoriuscita del siero.</p> <p>Le fuscelle vengono lasciate sgocciolare per 24 ore.</p> <p>Dopo che con il siero si è prodotta la Ricotta, le forme prodotte il giorno precedente, ancora nelle fuscelle, vengono immerse nella scotta per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15÷20 minuti e quindi sistemate sul <i>tompagno</i> (tavolo spersore in legno) dove vengono successivamente rivoltate più volte per l'espulsione del siero, fino al mattino dopo quando inizia la salatura.</p> <p>La salatura viene eseguita a secco, o in salamoia.</p> <p>Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto per circa 48 ore prima di sistemarle nei locali di stagionatura.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 1 mese e fino a oltre 1 anno			
	°C - UR%	<p>La stagionatura avviene generalmente in locale fresco e aerato, su scaffali con assi di legno.</p> <p>Le forme, per circa 1 mese, vengono lavate anche tutti i giorni (in inverno), o a giorni alterni (nei mesi caldi) e girate alla mattina e alla sera.</p>			
Note					