

Generalità		Caglio di capretto	
Presentazione	<p>Caglio di capretto Più che di un formaggio si tratta dell'antenato del formaggio: è l'abomaso di un capretto lattante, chiuso alle estremità con una corda e fatto stagionare con tutto il suo contenuto, ossia l'ultima poppata di latte materno. Il sacco dell'abomaso è ripieno di una pasta semi-solida, acidula, molto piccante, ottenuta dal latte contenuto che subisce l'azione dei succhi gastrici dell'animale, di lieviti e di batteri. Il peso è di circa 250-700 g. Questo prodotto si prepara solitamente a casa dei pastori e non è possibile trovarlo, tal quale, in vendita nei negozi perché si prepara solo in modo casalingo. Gastronomicamente parlando, si può senz'altro affermare che oggi il suo utilizzo è visto più che altro come una "curiosità", contrariamente al passato quando godeva di maggior credito. Oggi, pur se limitatamente a lavorazioni artigianali, viene ancora utilizzato il contenuto cremoso dell'abomaso essiccato per coagulare il latte nella produzione di formaggi con un profilo olfatto-gustativo particolarmente accentuato, dovuto alla sua particolare composizione chimica. In commercio si trova invece il caglio di capretto "industriale", ottenuto da un processo di trasformazione che parte sempre dall'abomaso del capretto, ma consegna al mercato un prodotto standardizzato che, a seconda del procedimento seguito, può presentarsi "in pasta", o "liquido", mantenendo però le caratteristiche fisico-chimiche fondamentali di quello "artigianale".</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna : l'intero territorio della Regione Sardegna	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Caggiu de crabittu "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Redi lattanti di capre di razza Sarda, o di altre razze utilizzate nella Regione.	
	Alimentazione	Latte	
Storia			

Descrizione		Caglio di capretto	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	Affumicato	
	Stagionatura	Semistagionato	
Conten. Grasso	n.a.		
Geometria forma	Aspetto	Forma anatomica dell'abomaso di capretto	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.	
Peso	Kg	0,250÷0,700	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	

(Crosta)	Aspetto	Grinzosa, asciutta, (È la membrana anatomica dell'abomaso dell'agnello)
	Colore	Giallo-brunastro
	Spessore	n.d.
	Consistenza	Abbastanza dura, fibrosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Pasta cremosa, compatta, granulosa
	Occhiatura	n.a.
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Molto intense
	Riconoscimenti	Ircino
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Molto acido
Sensazioni Trigeminale		Molto piccante
Struttura (in bocca)		n.d.
Grasso (% s.s.)		~ 45%

Utilizzo		Caglio di capretto
Utilizzo	In tavola	L'usanza locale, comunque molto ridotta, è di consumarlo tagliato a fette (comprese le pareti dello stomaco) come ingrediente stuzzicante su tartine, o verdure fresche, accompagnato al pane carasau.
	In cucina	Fritto nello strutto, sempre tagliato a fette
Abbinamenti	Vino	Vini rossi corposi.
	Miele / Confetture	Confettura di melanzane.
	Frutta	
	Verdure	Fresche
	Pane	Pane sardo "carasau".

Produzione		Caglio di capretto			
Periodo produzione		Primavera ÷ Estate			
Materia prima: • Latte (contenuto nell'abomaso)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	n.a.
Preparazione e Trattamenti forma	<p>Si prepara in casa, o nei locali aziendali artigianali.</p> <p>Perché si formi il caglio, il capretto deve aver mangiato, dalla nascita alla macellazione, solo latte materno.</p> <p>Prima dell'abbattimento, perché l'abomaso sia pieno, si fa succhiare latte al capretto.</p> <p>Subito dopo la macellazione, prima che i fermenti agiscano, si svuota l'abomaso, si filtra il latte e lo si rimette nello stomaco del capretto. Il caglio si forma per l'azione dei fermenti lattici presenti nell'abomaso, che trasformano il latte in una massa cremosa.</p> <p>Si chiude il sacco dell'abomaso con lo spago alimentare e si lascia asciugare in un locale asciutto e ventilato.</p> <p>Quindi si affumica al fuoco per 15÷20 giorni e si avvia alla conservazione.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni
	°C - UR%	Il caglio si conserva bene in frigorifero per circa 1 mese, oppure nel congelatore per circa 1 anno.
	Cura forma	Dopo la stagionatura viene confezionato in buste di plastica idonee all'uso.
Commercializzazione		

μπ

