

Generalità		Semicotto di capra	
Presentazione	<p><b>Semicotto di capra</b></p> <p>Formaggio prodotto con latte caprino, intero, a pasta semicotta, di breve o media stagionatura. La produzione artigianale utilizza latte crudo mentre quella industriale usa latte pastorizzato.</p> <p>La forma è cilindrica con facce piane di diametro 18÷22 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 9÷15 cm, del peso di 2,5÷3,5 kg. La crosta è sottile, liscia, abbastanza dura, di colore giallo paglierino tendente all'imbrunimento con la maturazione; la pasta è semidura o dura, di colore dal bianco al giallo paglierino. Odore e aroma di tipo lattico che, con la stagionatura, evidenziano l'ircino del latte di capra; il sapore è dolce e armonico con leggere note di piccante nelle forme più stagionate. La produzione artigianale avviene in caseifici ubicati generalmente presso l'azienda zootecnica o in appositi locali presso le abitazioni dei produttori, in locali molto semplici (nella stessa sala di lavorazione avvengono solitamente anche le operazioni di pressatura e salatura del formaggio e i locali di stagionatura sono cantine generalmente semi-interrate con temperatura non controllata, dotati di semplici attrezzature con ripiani in legno), oppure in strutture industriali dotate delle attrezzature e dei locali prescritti dalle normative igienico-sanitarie.</p> <p>Il Semicotto di capra può essere consumato FRESCO già dopo 15 giorni (<b>senza marchio PAT</b>), GIOVANE con stagionatura di almeno 60 giorni, oppure STAGIONATO con stagionatura fino a 18 mesi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Provincia di <b>Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna</b> : l'intero territorio della Regione Sardegna.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo Pecore di razza Sarda allevate allo stato brado	
	Alimentazione	Essenze foraggere tipiche e macchia mediterranea.	
Storia	<p>Il Semicotto di capra è un formaggio tipico sardo di antichissime origini, che si produce nell'intera Sardegna e soprattutto nelle sue zone centrali, la cui lavorazione artigianale si tramanda sempre uguale a se stessa da generazioni, ma che in tempi recenti è stata affiancata anche da una produzione di tipo industriale.</p> <p>All'inizio del '900 veniva preparato dai pastori in montagna e, in alcuni casi, per le condizioni precarie di igiene in cui si lavorava, acquisiva un forte sapore di selvatico, che il gusto di oggi non sempre apprezza.</p> <p>Le prime notizie specifiche relative a questo formaggio sono state trovate in registrazioni contabili reperibili presso i caseifici cooperativi dei primi anni '70.</p>		

Descrizione		Semicotto di capra	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo (produzione artigianale) o Pastorizzato (produzione industriale)	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, o Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semi-stagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	Ø 18÷22	
	Scalzo	Diritto o Leggermente convesso	

	<b>Dimensioni (cm)</b>	9÷15
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	2,5÷3,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Superficie liscia.
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida e Abbastanza elastica, oppure Abbastanza dura e Abbastanza rigida (con il progredire della stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Giallo paglierino (con il progredire della stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, Poco elastica e Abbastanza dura, oppure Dura (con il progredire della stagionatura).
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.d.
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b> <b>Riconoscimenti</b>
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, Armonico nelle forme giovani, diventa più sapido e deciso in quelle mature.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Leggermente piccante progredendo con la stagionatura
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, Poco elastica, Grassa, Abbastanza solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Semicotto di capra</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Questo formaggio è un prodotto da consumare tendenzialmente in purezza Si consiglia di utilizzarlo in abbinamento a insalate di verdura fresca (FRESCO) o con mostarde, marmellate e uva fresca (GIOVANE o STAGIONATO).
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Bianchi giovani, secchi, di discreto corpo (se FRESCO). Rossi di corpo, dal profumo abbastanza intenso e abbastanza tannici (progredendo con la stagionatura).
	<b>Miele / Confetture</b>	Composte di frutta, Mostarde
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Semicotto di capra</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Gennaio÷Ottobre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>			100	
	<b>Provenienza</b>	Pascolo brado			
	<b>Munte</b>	n.d.			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo (Artigianale), Pastorizzato (Industriale)
	<b>Aggiunte</b>	Normalmente viene utilizzata una scotta-innesto proveniente dalla lavorazione precedente.
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene scaldato alla temperatura di coagulazione.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	37÷39 °C.
	<b>Tempo</b>	~30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello liquido, o Agnello/Capretto in pasta
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Raggiunta la coagulazione desiderata, la rottura della cagliata viene effettuata e protratta fino a ridurre il coagulo in granuli dalle dimensioni di un chicco di "mais". Successivamente, se ne effettua la cottura.
<b>Cottura</b>		41÷43 °C ( <b>semicottura</b> ) Al termine la cagliata viene separata dal siero.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>La cagliata viene sistemata in stampi di diametro 18÷22 cm.</p> <p>Le forme, tenute in ambiente caldo umido, acquisiscono adeguata acidità ed espellono il siero in eccesso ancora contenuto.</p> <p><b>Nel processo artigianale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le forme si lasciano semplicemente in un ambiente caldo fino al giorno successivo;</li> <li>- la salatura avviene "a secco" in locali ben arieggiati e freschi.</li> </ul> <p><b>Nel processo industriale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le forme subiscono un processo di "stufatura" di ~24 ore, fino al raggiungimento di un pH di 5,1÷5,3;</li> <li>- la salatura avviene "in salamoia" con densità di 22 °Bè, per 36 ore.</li> </ul> <p>Dopo un breve periodo di asciugatura, il prodotto viene avviato alla stagionatura.</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	<p><b>FRESCO:</b> ≥ 15 giorni (<b>senza riconoscimento di Prodotto PAT</b>).</p> <p><b>GIOVANE:</b> ≥ 60 giorni.</p> <p><b>STAGIONATO:</b> fino a 12÷18 mesi.</p>
	<b>°C - UR%</b>	<p>Nella produzione artigianale i locali di stagionatura sono presso l'azienda zootecnica, in cantine generalmente semi-interrate, con temperatura non controllata e dotate di semplici attrezzature con ripiani in legno.</p> <p>Nella produzione industriale tutti i locali sono "a norma" e la maturazione e la stagionatura avvengono in celle refrigerate munite di scaffalature per la sistemazione del formaggio.</p>
	<b>Cura forma</b>	
<b>Nota</b>	<p>In base alla circolare del Ministero della Sanità del 01/12/97 n°16, il riconoscimento del prodotto tradizionale dovrebbe consentire di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte e delle deroghe previste dalla circolare stessa. Inoltre, trattandosi di un formaggio la cui stagionatura necessita di almeno 60 giorni, rientrerebbe nei limiti previsti dalla normativa del D.P.R. n°54 art. 9 relativo alla carica batterica del latte.</p>	