

Generalità	Caciotta caprina		
Presentazione	<p>Caciotta caprina</p> <p>Formaggio caprino, a pasta semidura o dura, prodotto da latte caprino intero, crudo o termizzato. Nella versione "FRESCO" è pronto dopo una maturazione minima di 20 giorni; in quella "STAGIONATO" può essere invecchiato anche fino a 8 mesi con variazioni significative delle sue caratteristiche. Ha forma cilindrica di 0,8-1,2 Kg (tipologia FRESCO) e di 1,2-2,0 Kg (tipologia STAGIONATO), che si presenta con facce piane, scalzo convesso, crosta da sottile ad abbastanza spessa di colore paglierino più o meno marcato a seconda delle condizioni di maturazione e della durata della stagionatura, pasta compatta da bianca a leggermente paglierina. Ha struttura semidura o dura, poco adesiva, moderatamente solubile e, a stagionatura più avanzata, abbastanza friabile rendendone possibile la grattugiatura.</p> <p>Odore e aroma sono caratteristici, con sentori ircini che diventano più intensi e persistenti protraendone la stagionatura. Di sapore gradevole e ben equilibrato viene apprezzato come appetizer nella tipologia FRESCO e come secondo piatto, accompagnato da pere o frutta secca, nella tipologia STAGIONATO. L'abbinamento tradizionale è con vini bianchi del territorio, armonici, di corpo e con buona persistenza aromatica.</p> <p>Sono possibili varie denominazioni: <i>caciotta caprina</i>, <i>caciotta di capra</i>, <i>formaggio caprino classico</i>, <i>formadiele</i>, <i>formaele</i>, <i>formajele</i>, <i>formael</i>, <i>formadeut di cjavre</i>, <i>jama classico</i>, <i>caprino delle Carnia</i> o <i>vecjo di cjavre</i> quando destinato alla stagionatura.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di Trieste, Udine, Pordenone, Gorizia : tutto il territorio regionale	
	Tipologie	FRESCO	STAGIONATO
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado, Stalla Razza più diffusa: 'Camosciata delle Alpi'	Pascolo semibrado, Stalla Razza più diffusa: 'Camosciata delle Alpi'
	Alimentazione	Essenze fresche dei pascoli, fieno	
Storia	<p>In Friuli Venezia Giulia, in particolare nelle aree montane, la tradizione dell'allevamento caprino vanta solide e antiche radici: la produzione dei formaggi di puro latte di capra era in genere limitata a livello familiare, o comunque a piccole aziende, dato che il latte caprino ottenuto da animali condotti al pascolo veniva frequentemente lavorato nelle malghe insieme al latte delle bovine. Nel corso del Novecento il numero dei capi allevati ha subito un drastico ridimensionamento, che è proseguito anche nell'ultimo decennio, con una forte riduzione della consistenza degli ovi-caprini regionali (-14,4%). Questo processo è stata accompagnata dalla scomparsa di un gran numero di aziende con piccoli ruminanti (-57,6%), ma anche da un aumento delle dimensioni aziendali, a testimonianza della progressiva affermazione di realtà imprenditoriali dinamiche, pur persistendo un quadro generale di contrazione della base produttiva settoriale. Un esempio di questa vitalità imprenditoriale è costituito dagli allevatori di capre che hanno realizzato in azienda anche le strutture per la caseificazione del latte, integrando l'attività zootecnica tradizionale con quella della trasformazione diretta dei prodotti dell'allevamento. Le aziende trasformatrici, ubicate per lo più in zona montana, possono essere suddivise in tre diverse tipologie: aziende minori, con meno di trenta capi; aziende con prevalente attività agrituristica, con un numero di capi compreso tra i 30 e i 100 soggetti; aziende specializzate, con un numero di capi superiore al centinaio.</p> <p>Attualmente la caciotta rappresenta la produzione quantitativamente più importante delle aziende caprine regionali. Non mancano le aziende che producono (semi)stagionati di solo latte caprino, con stagionatura compresa tra i 2-3 mesi fino ai 6-8 mesi. Negli ultimi decenni si è affermata, affiancandosi alle precedenti, la produzione di formaggi a coagulazione lattica, tra questi i caprini morbidi sono testimonianza della lenta, ma generale, evoluzione verso prodotti "freschi" più rispondenti al gusto dei consumatori contemporanei.</p> <p>Nel "<i>Bullettino della Associazione Agraria Friulana</i>" si trovano diversi riferimenti sull'allevamento caprino e sui formaggi di capra. A titolo di esempio nel volume XXXI serie VII stampato nel 1914, si trova un ampio articolo ad opera del dott. Giambattista Gaspardis dal titolo "<i>L'allevamento della capra e della pecora nel Goriziano</i>"; in questo articolo si dice che tutto il latte non consumato direttamente fosse destinato alla produzione di ricotte e formaggi.</p> <p>In un testo del 1967 (G. Fior, M. Garzona e A. Matiz in "<i>La capra, Flora e Fauna, I marmi dell'Alto But</i>") oltre alla ricotta fresca e affumicata, si trova citato come ancora prodotto nelle malghe, con metodologia simile all'omologo vaccino, anche il "montasio caprino" (a titolo di esempio, viene citata una malga sul Monte Terzo sopra Cleulis).</p> <p>Non mancano inoltre testimonianze da parte di persone in grado di tramandare la loro esperienza pluridecennale. Tra queste il signor Valentino Cartelli, residente in Maniago, tutt'oggi allevatore di capre, che iniziò a produrre formaggi e ricotta caprini fin da ragazzo assieme al padre, Leopoldo Cartelli. Risale al 1952 una ricevuta dell'affitto di una malga del conte Gian Carlo Maniago.</p> <p>Con la denominazione "Caprino della Carnia" questa tipologia di formaggio è stata citata tra i principali formaggi caprini italiani nell'articolo "<i>Produzione e trasformazione del latte di capra in Italia</i>" di Rubino R., Cogliandro E. in "<i>L'allevatore di Ovini e Caprini</i>", 8 (11), 1-5; 1991.</p>		

Descrizione		Caciotta caprina	
		FRESCO	STAGIONATO
Classificazione	Categoria	PAT	PAT
	Prodotto	Formaggio	Formaggio
	Materia prima	Latte	Latte
	Lattifera	Capra	Capra
	Trattam. latte	Crudo o Termizzato	Crudo o Termizzato
	Temper.Cagliata	Crudo	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Pressato	Pressato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 12÷15	Piane ø 15÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 6÷8	Convesso ~ 10
Peso	Kg	0,8~1,2	1,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	Pulita
	Aspetto	Regolare, Segni delle fucelle,	Regolare, Segni delle fucelle, Leggerm. untuosa
	Colore	Paglierino	Paglierino intenso
	Spessore	Sottile	Sottile, Leggerm. spessa
	Consistenza	Elastica	Poco elastica, Abbastanza Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Bianco-leggerm. paglierino
	Struttura	Compatta, Abbastanza elastica	Compatta, Poco elastica, Abbast. dura
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente	Possibile Giallo-bruno 3 mm
	Occhiatura	n.d.	n.d.
Odore / Aroma	Intensità	Poco intenso	Abbastanza intenso
	Persistenza	Poco persistente	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Lattico acido (yogurt), Lattico cotto, Leggero animale (ircino)	Lattico cotto, Burro, Leggero animale (ircino)
	Retrogusto	n.d.	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbast. dolce, Non salato, Acido abbastanza evidente	Abbast. dolce, Più salato con la stagionatura, Armonico.
Sensazioni Trigeminali			
Struttura (in bocca)		Abb. Morbida, Abb. Elastica, Globosa, Poco solubile, Legg. adesiva	Abbastanza Dura, Dura, Poco elastica, Leggerm. Friabile, Abbast. solubile

Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	30	30÷35
---	------------------------	----	-------

Utilizzo		Caciotta caprina	
		FRESCO	STAGIONATO
Utilizzo	In tavola	Come appetizer, guarnito con verdura fresca; A fette in un bel panino (come merenda);	Da solo come dessert
	In cucina	Nelle insalate tagliato a cubetti, A lamelle sulle uova fritte	Grattugiato per condire paste Miscelato a farce di tortini di verdura
Abbinamenti	Vino	Bianchi del territorio, freschi, leggeri, poco aromatici Spumanti secchi serviti a temperatura di 7/8 °C se servito come aperitivo	Bianchi del territorio, caldi, strutturati, abbast. morbidi, abbastanza aromatici
	Miele/Confetture		
	Frutta	Frutti dolci, maturi	Mele, pere, kiwi, papaya, ananas, ...
	Verdure	Verdure fresche a foglia, croccanti e ricche d'acqua, non amare	Verdure grigliate, brasate, gratinate, ...
	Pane	Pani morbidi e lievitati, al latte	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Caciotta caprina							
		FRESCO				STAGIONATO			
Periodo di produzione		Tutto l'anno				Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100				100	
	Provenienza	Allevamento, Stalla				Allevamento, Stalla			
	Munte								
	Trattamenti Fisici	Intero							
	Trattamenti Termici	Crudo o Termizzato							
	Aggiunte	Colture di batteri lattici autoctoni, o fermenti, o latte-innesto				Colture di batteri lattici autoctoni, o fermenti, o latte-innesto. L'aggiunta del fermento viene effettuata nel latte a 38÷39 °C seguita da una sosta di 30 minuti (sarebbe ideale, prima dell'aggiunta del caglio, raggiungere un pH di 6,5 circa).			
Coagulazione	Temperatura	34÷35°C				38 °C			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido				Vitello, liquido, o Capretto			
	Tempo (minuti)	30÷40				30			
Rottura coagulo	Dimensione	Tagliata in cubettoni di 5÷10 cm di lato Viene fatta riposare per una decina di minuti Sminuzzata con la lira alla dimensione di nocciola.				Grano di mais o grano di riso (per la variante a più lunga stagionatura).			
Cottura		Frequentemente si procede ad elevare la temperatura sino a 40÷42 °C per ottenere un prodotto stagionabile per qualche				Riscaldamento lento fino a 42÷43 °C.			

		settimana in più.	
Formatura		Il prodotto viene raccolto in cestini di plastica alimentare ove riposa per alcune ore durante le quali viene saltuariamente rigirato.	Estrazione con i cestelli e formatura manuale
Trattamenti forma	Pressatura		Le forme vengono pressate Rivoltamento delle forme (più frequentemente nella prima ora).
	Salatura	Le formelle così rassodate vengono salate a mano o in salamoia.	A secco per aspersione manuale, o in salamoia
Stagionatura	Tempo	2÷3 settimane	Fino a 8 mesi
	°C - UR%	Locale di conservazione con scarsa luminosità, temperatura e umidità costanti	Locale di conservazione con scarsa luminosità, temperatura e umidità costanti
	Cura forma		