

Generalità		Formaggio caprino morbido	
Presentazione	<p>Formaggio caprino morbido</p> <p>Prodotto da latte di capra, intero, crudo o trattato termicamente (termizzato o pastorizzato), con l'aggiunta di fermenti selezionati, in cilindri di circa 4÷5 cm di diametro e della lunghezza di 10÷12 cm formati da pasta semplice o impastata con erbe aromatiche della zona.</p> <p>Viene chiamato in modi diversi a seconda della zona produttiva: <i>jama morbido</i>, o <i>kozji žmiteka</i> nelle zone del Carso al confine con la Slovenia.</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 utilizzato come secondo piatto, accompagnato da verdure crude. L'abbinamento tradizionale è con vini bianchi aromatici e/o frizzanti.</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		
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado, Stalla	
	Alimentazione	Essenze fresche dei pascoli, fieno	
Storia	<p>L'allevamento tradizionale della capra in Friuli-Venezia Giulia ha una tradizione secolare e il prodotto principale di questo allevamento era ed è il latte. Il latte caprino oltre che impiegato come tale, per le qualità riconosciute fin dall'antichità veniva destinato alla caseificazione che era l'unico modo per conservarlo nel tempo. La produzione dei formaggi di puro latte di capra era però in genere limitata a livello familiare o comunque di piccole aziende, dato che il latte caprino ottenuto da animali condotti al pascolo, veniva frequentemente lavorato nelle malghe insieme al latte delle bovine.</p>		

Descrizione		Formaggio caprino morbido	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattam. latte	Crudo, Termizzato, o Pastorizzato	
	Temper.Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica allungata	
	Facce Dimensioni (cm)	∅ 4÷5	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 10÷12	
Peso	Kg	0,2÷0,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
	Aspetto	Liscio	
	Colore	Bianco	
	Spessore	n.a.	

	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco (eventualmente con erbe aromatiche aggiunte, visibili)
	Struttura	Molle, Compatta, Spalmabile
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità	Bassa÷Media
	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	Lattico acido (yogurt), Burro, Aromatico (se impastato con erbe aromatiche), Animale (ircino, solo dopo qualche giorno dalla preparazione)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza dolce, Leggermente acido, Non salato.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cre moso, Deformabile, Leggermente adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Formaggio caprino morbido
Utilizzo	In tavola	Come secondo piatto, accompagnato con verdura fresca; da solo, come dessert
	In cucina	Condimenti per paste asciutte, o base per salse per carni grigliate o arrosto
Abbinamenti	Vino	Bianchi del territorio, abbastanza caldi, freschi, mediamente strutturati, secchi, abbastanza aromatici
	Miele/Confetture	
	Frutta	Mele, pere, kiwi, ...
	Verdure	Verdure fresche a foglia, croccanti e ricche d'acqua, non amare
	Pane	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Formaggio caprino morbido			
Periodo di produzione		Novembre÷Agosto			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, Termizzato o Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti selezionati			
Coagulazione	Temperatura	20 °C			

	Tipo di caglio	Coagulazione Acida
	Tempo	24 ore
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.
Preparazione		La cagliata viene raccolta con la spannarola e messa in sacchetti di iuta dove rimane a spurgare per circa 24 ore La pasta ottenuta viene lavorata, salata ed eventualmente miscelata con erbe aromatiche.
Stagionatura	Tempo	Nessuna stagionatura
	°C - UR%	In ambienti freschi, con scarsa luminosità, temperatura e umidità costanti
	Cura forma	
Marchiatura		