

Generalità		Ricotta di capra	
Presentazione	Ricotta di capra		
	Prodotto ottenuto dalla coagulazione del siero di latte intero di capra, riscaldato a 85 °C. In alcune zone viene aggiunto dal 5 all' 8 % di latte intero di capra. Come adiuvante può essere impiegato acido citrico. Può essere consumata fresca, o affumicata con fumo di essenze di boschi locali, o aromatizzata con erbe locali che conferiscono al prodotto un aroma particolare. Il latte di capra è il più simile, dopo quello di asino, a quello umano: ha soltanto grassi saturi e quindi facilmente digeribili, non ha proteine allergeniche, è ricco di vitamine del gruppo B, è più leggero non soltanto di quello di pecora ma anche di quello vaccino e quindi dà origine a formaggi meno sostanziosi, molli e non adatti a lunghe stagionature. E' un ottimo alimento, leggero e saporito, quindi consigliato per bambini e per anziani.		
Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine : l'intero territorio regionale.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Stalla In Friuli la razza di capre più diffusa è la "Camosciata delle Alpi"	
	Alimentazione	Nel periodo primavera-autunno, quasi esclusivamente con essenze fresche, con integrazione minima di foraggio secco, vitamine e sali minerali; nel periodo invernale con foraggio secco, sali minerali e integratori.	
Storia	<p>L'allevamento tradizionale della capra in Friuli-Venezia Giulia ha una tradizione secolare, 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> <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 Buř</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 inizio a produrre formaggi e ricotta caprini fin da ragazzo assieme al padre, signor Leopoldo Cartelli. Risale al 1952 una ricevuta dell'affitto di una malga del conte Gian Carlo Maniago.</p>		

Descrizione		Ricotta di capra	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte caprino, con aggiunta del 5÷8 % di latte intero di capra	
	Lattifera	Capra	
	Trattam. latte	n.d.	
	Temper.Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle, Cremoso	
	Tecnologia	Ricotto, Affumicato, Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Magro	
Forma	Aspetto	Ricotta fresca : formette a tronco di cono dell'altezza di ~15 cm e del diametro di base di ~8÷10 cm. Ricotta affumicata : pani dalla forma ovoidale, semicompressa.	
	Peso Kg	0,200÷0,500	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Colore	Bianco
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Finemente granuloso, Spalmabile
Odore / Aroma	Intensità	Media-bassa, Media
	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	Lattico acido, Burro, Erbaceo (con erbe aromatiche), Tostato (affumicato)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico con il dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Molle, finemente granuloso, leggermente adesivo.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Prodotto magro

Utilizzo		Ricotta di capra
Utilizzo	In tavola	Consumata fresca su crostoni di pane abbrustoliti, o in accompagnamento a insalate di verdura fresca, o come dessert accostato a frutta fresca.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Bianchi del territorio, moderatamente caldi, freschi, armonici, con buona persistenza aromatica.
	Miele/Confetture	
	Frutta	Mele, pere, kiwi, ...
	Verdure	Fresche in insalata
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Ricotta di capra			
Periodo di produzione		Novembre-Agosto			
Materia prima: • Siero di latte • Latte intero	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo brado, stalla			
Preparazione	Il siero di latte residuo della lavorazione dei formaggi di capra locali, eventualmente aggiunto di latte intero, dopo essere stato filtrato, viene riscaldato nella stessa caldaia impiegata per la trasformazione del latte in formaggio agitando continuamente fino alla temperatura di flocculazione delle proteine.				
Coagulazione	Temperatura	Il siero in caldaia viene portato a 85 °C			
	Tipo coagulante di	Quando la massa raggiunge la temperatura desiderata si può aiutare la flocculazione delle proteine del siero aggiungendo acido citrico.			
Formatura e Trattamenti forma	Una volta formatasi, la ricotta viene raccolta nei cestini e lasciata spurgare naturalmente. Durante la formatura possono essere mescolate nella ricotta erbe aromatiche locali.				

	<p>Il prodotto destinato ad essere affumicato</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viene raccolto in sacchetti di tela e pressato per ridurne l'umidità e raggiungere la consistenza desiderata, - Viene esposto al fumo prodotto dalla combustione di legname di specie autoctone (preferibilmente faggio e nocciolo, o frasche di ginepro, abete ed altre essenze aromatiche). - La fase dell'affumicatura dura circa 48 ore. 	
Stagionatura	Tempo	<p>Il prodotto fresco si deve consumare entro 2÷3 giorni. Può essere stagionato fino a qualche mese.</p>
	°C - UR%	<p>Il prodotto fresco viene conservato in cella frigorifera Il prodotto stagionato si conserva in ambienti con scarsa luminosità, freschi e con umidità costanti.</p>
	Cura forma	