

Generalità		Caprino	
Presentazione	<p>Caprino Fatto con latte di capra crudo, in tutto il Molise dove vi sono capre e in particolare nel territorio di Montefalcone del Sannio. È un formaggio grasso, a coagulazione presamica, semicotto, di breve stagionatura, a pasta semidura. Ha forma cilindrica a facce piane del diametro di 15÷17 cm, con scalzo leggermente convesso, alto 6-8 cm, e peso è di 0,5÷0,6 kg. La crosta è dura, rugosa, di colore paglierino, la pasta è morbida, umida, di colore bianco. Ha una stagionatura di almeno 2 mesi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Molise	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Molise	
	Province-Zona	Province di Campobasso, Isernia : l'intero territorio della Regione.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Mandrie di capre di razze locali, per lo più tenute al pascolo	
	Alimentazione	Foraggi integrati da granaglie aziendale.	
Storia	<p>L'allevamento delle capre è sempre stato importante per l'economia del territorio, tanto che l'animale viene ancora allevato in tutto il territorio molisano.</p> <p>Particolarmente rinomato è il formaggio prodotto nel comprensorio del comune di Montefalcone del Sannio dove l'allevamento delle capre (di razza autoctona – Capra di Montefalcone -) ha sempre rivestito un aspetto preponderante della locale economia e dove si pratica ancora l' "addiaccio", cioè il pascolo in montagna delle capre riunite e munte in grosse greggi.</p> <p>Referenze bibliografiche – "Indagine Murattiana" cita la produzione di formaggi caprini in diversi comprensori regionali tra cui Agnone, Carovilli, S. Pietro Avellana.</p> <p>È un documento di straordinaria importanza, al fine di conoscere il "genere di vita" degli abitanti del Molise, in un momento storico particolare, il decennio francese (1806-1815), conservato presso l'Archivio di Stato di Campobasso. Tale statistica/indagine voluta da Murat, re di Napoli, si presenta come una testimonianza attuale che permette di ragionare sulla qualità della vita agli inizi dell'Ottocento ed in particolare offre un importante strumento per desumere caratteristiche peculiari di alcuni comuni gravitanti sul tratturo Castel di Sangro - Lucera.</p>		

Descrizione		Caprino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 15÷17	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 6÷8	

Peso	Kg	0,5÷0,6
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Rugosa (dovuta ai segni della <i>fruscella</i>)
	Colore	Paglierino
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Compatta, Umida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
	Odore / Aroma	
	Intensità e Persistenza	Media
	Riconoscimenti	Lattico fresco o cotto, Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, diventa più salato prolungando la stagionatura
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Morbida, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Caprino
Utilizzo	In tavola	Se fresco o di breve stagionatura il formaggio viene consumato tal quale
	In cucina	Se più invecchiato viene usato "da grattugia" per arricchire diverse pietanze tradizionali.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi robusti
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Caprino			
Periodo produzione		Da aprile a settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
Coagulazione	Preparazione	
	Temperatura	38÷40 °C Il latte viene scaldato in caldaio di rame stagnato, si aggiunge il caglio mescolandolo con un particolare mestolo di legno e si lascia coagulare
	Tempo	~1 ora
	Tipo di caglio	Capretto (in pasta).
Rottura coagulo	Dimensione	Dopo averne testato la consistenza, si procede alla rottura della cagliata in grani piuttosto fini e la si lascia precipitare sul fondo. Nello stesso tempo si ravviva la fiamma per aumentare la temperatura in caldaia
Cottura		42÷43° C (semicottura).
Formatura e Trattamenti forma	Quando la cagliata forma una massa sferoidale viene raccolta e pressata nelle "fruscelle" di giunco. Successivamente, con tutta la "fruscella", il formaggio viene immerso per alcuni minuti nel siero bollente residuo della lavorazione della ricotta. Infine si procede alla salatura "a secco" delle forme per circa 24 ore.	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 2 mesi.
	°C - UR%	In cantine, luoghi freschi ed aerati. Le forme vengono messe a stagionare sulla "cascera" (utensile in legno appeso al soffitto dove vengono collocate le forme per la stagionatura).
Note	Un periodo di stagionatura superiore ai 2 mesi consente di ottenere un prodotto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario.	

μπ

