

Generalità		Caprino
Presentazione	<p>Caprino Formaggio prodotto in provincia di Pesaro-Urbino (in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro) e alto maceratese, da latte intero di capra prodotto localmente. È grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura. Ha forma cilindrica con facce piane o leggermente concave di \varnothing 9-14 cm; scalzo diritto o leggermente convesso di 6÷10 cm; peso di 0,5÷1,5 Kg. La crosta è abbastanza sottile, di colore da giallo paglierino chiaro a marrone (con la stagionatura), inizialmente morbida, tende a diventare dura e liscia con il protrarsi della stagionatura. La pasta è compatta, da abbastanza morbida a dura con la stagionatura; di colore da bianco ad avorio, in funzione della stagionatura, con occhiatura assente o molto rada e fine. Il sapore armonico e gradevole. Con la stagionatura può diventare abbastanza piccante. Stagionatura da un mese fino a un anno circa, in ambiente fresco e asciutto.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Marche	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Marche
	Province-Zona	Provincia di Pesaro-Urbino : in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro e alto maceratese
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo
	Alimentazione	Foraggi, miscele di cereali e leguminose, rami, sterpi e altri vegetali.
Storia	<p>La storia dei Caprini è comune in gran parte del territorio montano italiano. Già prima di Cristo le capre erano un sostentamento decisivo per la vita dell'uomo e pare che proprio dal latte caprino si sia prodotto il primo formaggio.</p> <p>La capra si alimenta con erba, rami, sterpi e altri vegetali che le vacche e le pecore disdegnano. Per questo motivo, l'uomo l'ha sempre sfruttata per ottenere un latte da lavorare crudo, subito dopo la mungitura, per fare formaggi come il Caprino, presente nella storia del territorio.</p> <p>Il caprino è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990; - AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992; - Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990; - Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998; - Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi" 	

Descrizione		Caprino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane o leggermente concave.

	Dimensioni (cm)	ø 9÷14
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 6 ÷ 10
Peso	Kg	0,5 ÷ 1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Morbida e increspata.
	Colore	Da giallo paglierino chiaro a nocciola di varie sfumature con la stagionatura
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Inizialmente morbida, tende a diventare dura e liscia con il protrarsi della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco ad avorio, in funzione della stagionatura
	Struttura	Compatta, da abbastanza morbida a dura con la stagionatura
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente o molto rada n.d. Fine n.d.
Odore / Aroma	Intensità,	Media, medio elevata
	Persistenza	Media.
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Animale (latte di capra)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevole.
Sensazioni Trigeminale		Con la stagionatura può diventare gradevolmente piccante
Struttura (in bocca)		Pastosa, Leggermente adesiva, abbastanza solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Caprino
Utilizzo	In tavola	A tavola si degusta in purezza come antipasto, ma può essere servito condito con spezie e/o olio extravergine d'oliva.
	In cucina	Come ingrediente per primi piatti, insalate e dolci.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi corposi e invecchiati, specialmente con prodotto stagionato
	Miele / Confetture	Mostarda di zucca.
	Frutta	Frutta fresca (pere Kaiser).
	Verdure	Ottimo abbinato a pomodorini freschi o miele.
	Pane	Pane casereccio croccante

Produzione		Caprino			
Periodo produzione		Marzo ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	

	Provenienza	Stalla o Pascolo
	Munte	
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 37 °C
	Tempo	~ 30 minuti
	Tipo di caglio	Animale
Rottura coagulo	Dimensione	Effettuata a mano, o con attrezzi manuali, a " <i>chicco di riso</i> ". La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.
Cottura	°C – Tempo - Azione	Blanda semi-cottura . Si innalza a 40 °C la temperatura del coagulo e lo si lascia depositare sul fondo della caldaia.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione a mano nelle fucelle e successiva pressatura con le mani per far spurgare il siero. Salatura "a secco" per massimo 2 gg, poi si toglie il sale in eccesso lavando le forme con siero caldo. Matura per 3 settimane in casera dove le forme vengono lavate quotidianamente per i primi 3 gg, poi ogni 2 gg per i rimanenti.	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 30 giorni e fino a circa 1 anno.
	°C - UR%	In locali freschi e asciutti.
Marchiatura		

μτ

