

Generalità		Caprino al lattice di fico	
Presentazione	<p>Caprino al lattice di fico Il Caprino al Lattice di Fico è un formaggio prodotto a Monte Paganuccio, nel comune di Cagli, con un'antica tecnica. L'utilizzo del lattice di fico come coagulante è un metodo legato al passato che è stato recuperato per ottenere questo particolare formaggio. Prodotto nelle versione fresca e stagionata, il Caprino al Lattice di Fico viene confezionato in forme cilindriche di dimensioni variabili. La crosta, ruvida e asciutta, nella variante fresca si presenta morbida e di colore avorio o grigio; in quella stagionata è, invece, dura e di colore giallo paglierino. Ha una pasta compatta, abbastanza morbida o dura in base al livello di stagionatura, di colore bianco o avorio, con occhiatura rada, irregolare e di dimensione fine. Il sapore, sapido e lievemente piccante, lascia spazio a note aromatiche intense e decise.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Marche	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Marche	
	Province-Zona	Provincia di Pesaro-Urbino : nel territorio del Montefeltro, in particolare a Monte Paganuccio, nel comune di Cagli.	
	Tipologie	FRESCO o STAGIONATO	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>In una zona delle Marche rigogliosa e verdeggiante come il Montefeltro, non meraviglia che in cucina le erbe abbiano assunto, nei secoli, un ruolo sempre più rilevante, grazie anche alle loro note proprietà terapeutiche. Un tempo le donne estraevano il lattice di fico per utilizzarlo come coagulante del latte ed ancora oggi questa tradizione è rimasta viva tra i casari della zona che, grazie all'impiego del fico per la preparazione di un particolare tipo di formaggio caprino, riescono a conferire al loro prodotto note gustative ed aromatiche uniche. Una tale tecnica di caseificazione richiede, però, un'elevata abilità nel maneggiare una sostanza come il lattice. Una sua immersione troppo prolungata potrebbe, infatti, far assumere al formaggio un sapore sgradevole e amaro, trasformando una degustazione dalle note di eccellenza in un'esperienza da dimenticare. Preparato a regola d'arte, però, questo tipo di caprino regalerà sentori unici che lo differenziano da ogni altro formaggio di latte di capra.</p> <p>Per la preparazione di questo formaggio, che viene prodotto dalla primavera sino a tutto l'autunno, si ricorre ancora oggi a metodi e strumenti tradizionali, come attrezzi in legno e caldaie in rame stagnato che preservano la flora batterica autoctona, fondamentale per la sua buona riuscita. Un tempo, inoltre, soprattutto nell'Italia centrale, si ricorreva ad una tecnica davvero particolare, ormai caduta in disuso: si tratta della "cova" della cagliata, della quale si occupavano soprattutto le donne, che permetteva di ottenere formaggi di elevata qualità.</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Graziella Picchi, "La mappa del gusto - Il Montefeltro: la gente, i luoghi, il cibo", a cura dell'Agenzia Turistica Montefeltro, Grafica Vadese, Sant'Angelo in Vado (PU), 2001. 		

Descrizione		Caprino al lattice di fico	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Ramo di fico	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica, di dimensioni variabili	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (cm)	ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto n.d.	
Peso	Kg	Variabile	
		FRESCO	STAGIONATO
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Ruvida e asciutta	
	Colore	Avorio o grigio	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile	Più spessa con l'evolvere della stagionatura
	Consistenza	Morbida	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Avorio
	Struttura	Compatta, Abbastanza morbida	Compatta, Semidura o Dura in base al livello di stagionatura,
	Occhiatura	Rada	
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine Irregolare	
Odore / Aroma	Intensità,	Media o Medio elevata a seconda della stagionatura	
	Persistenza	Media	
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Animale (ircino)	Lattico cotto, Animale, Erbaceo, con note aromatiche intense e decise.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido, lievemente Acido, Abbastanza Armonico	Sapido, Armonico
Sensazioni Trigeminale			Leggermente piccante
Struttura (in bocca)		Morbida, mediamente adesiva, poco solubile.	Semidura o dura, Solubile, Abbastanza friabile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso	

Utilizzo		Caprino al lattice di fico
Utilizzo	In tavola	Ottimo da consumare al naturale come antipasto, questo caprino può essere gustato anche come secondo.
	In cucina	Come ingrediente è un prodotto dalle caratteristiche uniche in grado di conferire note aromatiche molto particolari alle ricette in cui viene impiegato
Abbinamenti	Vino	La versione invecchiata si abbina gradevolmente a vini bianchi aromatici o rossi, di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Caprino al lattice di fico			
Periodo produzione		Dalla primavera all'autunno			
Materia prima: • Latte • Sale • Ramo di albero di fico	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	Fino a coagulazione			
	Tipo di caglio	Vegetale (lattice di fico) Il latte viene fatto coagulare tramite immersione di un rametto di fico inciso che viene fatto ruotare fino a quando il latte non è rappreso.			
Rottura coagulo	Dimensione	Dopo adeguato riposo, si rompe la cagliata con attrezzi di legno, alle dimensioni di un "chicco di riso" e si lascia depositare sul fondo del recipiente			
Cottura	°C – Tempo - Azione				
Formatura e Trattamenti forma		A deposito ultimato, la massa viene estratta e messa in appositi stampi a sgrondare e successivamente pressata con le mani. La salatura si effettua a secco sulle forme e dura al massimo due giorni, dopodiché le forme si mettono a maturare.			
Stagionatura	Tempo minimo	1 mese Può protrarsi fino a circa 1 anno.			
	°C - UR%	In ambiente fresco e asciutto.			
	Cura forma				
Note					

