

Generalità		Caprino della Val Vigizzo	
Presentazione	<p><b>Caprino della Val Vigizzo</b> Formaggio fresco prodotto con latte di capra di razze diverse, a pasta molle, a coagulazione presamica, di pronto consumo e di piccola pezzatura. Assume gusti lievemente differenti in base alle località di produzione e in rapporto al tipo di alimentazione delle capre. La forma è cilindrica con scalzo da 4,0 a 12,0 cm, diametro da 8,0 a 15/20 cm. e peso tra 0,3 e 1 kg. La crosta, di colore variabile a seconda del luogo di stagionatura, va dal bianco avorio, al grigio, sino al rossastro-marrone. Normalmente è di minimo spessore, liscia o leggermente rugosa. La pasta è bianco latte, morbida, umida, friabile e l'occhiatura è inesistente. I profumi sono piacevoli e delicati con sentori acidi. Il sapore è mite, gradevole, dolce. Il termine <i>Caprino della Val Vigizzo</i> raggruppa tipologie casearie caprine simili sul territorio provinciale.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Zona	Provincia del <b>Verbano-Cusio-Ossola</b> : intero territorio	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>tomino di capra</b> " o " <b>formaggino</b> " (per le sue piccole dimensioni).	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Capre di razze diverse	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Nella Val Vigizzo la tradizione dell'allevamento caprino rappresenta una realtà consolidata da secoli. Nei secoli passati le capre allevate erano così numerose che fu necessario regolare il pascolo per evitare che distruggessero vigne, alberi da frutta e castagneti; ciò si evince dagli antichi Statuti e Ordinamenti dei comuni dell'Ossola sin dal 1600. Il caprino della Val Vigizzo, conosciuto anche come "<i>furmagit at crava</i>", un tempo aveva un ruolo significativo nell'alimentazione locale ed era anche utilizzato come merce di scambio per acquistare altri prodotti.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giovanni Del Forno, "<i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta</i>", Edizioni EDA, 1981</li> <li>- AA.VV., "<i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>", a cura dell'Inisor, Edizioni Franco Angeli, 1991</li> <li>- Bologna P., Mazzi B., Zoppis F., "<i>Piccole storie Ossolane</i>", Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983</li> <li>- AA.VV., "<i>La capra campa</i>", Santa Maria Maggiore, Comunità Montana Valle Vigizzo, 2000</li> <li>- Bergamaschi Cirillo, "<i>La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo</i>", Verbania, Alberti, 1997</li> <li>- Copiatti Fabio, "<i>I sentieri del Gusto</i>", Parco Nazionale della Val Grande, 2003</li> </ul>		

Descrizione		Caprino della Val Vigizzo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro (se conservato per 3÷4 mesi)	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato (se conservato per 3÷4 mesi)	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø da 8 a 15÷20	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto, o quasi diritto 4÷12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,3 ÷ 1,0 kg (raramente supera il peso massimo)
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, o leggermente Ammuffita
	<b>Aspetto</b>	Liscia o leggermente rugosa
	<b>Colore</b>	Dal bianco avorio al grigio, sino al rossastro-marrone, di tonalità variabile a seconda del luogo di stagionatura (e quindi delle colonie di muffe che si instaurano)
	<b>Spessore</b>	Normalmente sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Compatta, morbida, elastica
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Da Sottile a Media
	<b>Occhiatura</b>	Inesistente
	<b>Erborinatura</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Bassa o Media
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico, delicato; In molti formaggi il richiamo alla capra non è quasi per nulla presente perché una corretta mungitura e la caseificazione evitano di sviluppare gusti ircini sgradevoli.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, leggermente acido, armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Assenti nel prodotto fresco. Le forme più stagionate assumono un sapore notevolmente piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, umida, friabile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Caprino della Val Vigizzo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Tradizionalmente si consuma sia fresco che stagionato, quasi sempre al naturale.
	<b>In cucina</b>	In cucina si presta per svariate preparazioni tenendo conto che le forme più stagionate assumono un sapore notevolmente piccante.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Caprino della Val Vigizzo</b>				
<b>Periodo produzione</b>		Esclusivamente tra la fine di giugno ed i primi di settembre				
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	
	<b>% q.tà</b>			100		

	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo
	<b>Munte</b>	È frequente l'uso di latte di due munte di cui una refrigerata
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	Di solito si impiega latte senza preventiva acidificazione
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	30 ÷ 39 °C
	<b>Tempo</b>	30 ÷ 60 minuti (a seconda della temperatura di coagulazione)
	<b>Tipo di caglio</b>	Animale
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Dalla <i>nocciola</i> al <i>chicco di riso</i> . (non essendo una produzione "unificata" le fasi in caldaia possono presentare differenze sulla dimensione del granulo finale, mantenendo però l'obiettivo tecnologico di ottenere una pasta senza occhiatura e sufficientemente morbida).
<b>Cottura</b>	<b>°C - Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Estratta la cagliata, la si pone in stampi di plastica alimentare di varia dimensione Si prosegue con una stufatura a temperatura ambiente, o un poco più elevata, per alcune ore. Il giorno successivo alla produzione le forme si salano (a secco o in salamoia).
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Pochi giorni ÷ 1 mese. Occasionalmente si prolunga anche per 3÷4 mesi.
	<b>°C - UR%</b>	In celle frigorifere, o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali
	<b>Cura forma</b>	Viene stagionato su assi di legno.
<b>Commercializzazione</b>		Il termine <i>Caprino della Val Vigizzo</i> raggruppa tipologie casearie caprine simili nel territorio provinciale.