

Generalità		Caprino Valsesiano
Presentazione	<p>Caprino Valsesiano Formaggio fresco, grasso ad acidità naturale e a maturazione rapida, ha la forma di un piccolo cilindro piuttosto alto. Il peso varia dai 200 ai 500 g. La pasta è molle o semidura, il colore evolve dal bianco latte al colore paglierino con il progredire della stagionatura. L'odore è lievemente caprino e il sapore forte e piccante, che diventa molto pronunciato con l'invecchiamento. Esiste anche una versione del Caprino Valsesiano o Crava di dimensioni maggiori (anche di 2-4 kg e dimensioni adeguate) che mantiene la stessa tecnologia, ma con tempi di stagionatura più lunghi, quindi un formaggio "caprino" che rispecchia le tradizioni casearie di montagna con una pezzatura variabile in relazione al latte disponibile per la caseificazione.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Vercelli : Val Sesia, tutti i comuni.
	Tipologie	Conosciuto anche col nome: Crava
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Capre di razze diverse
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
Storia	<p>In Val Sesia la tradizione dell'allevamento caprino rappresenta una realtà consolidata da secoli date le caratteristiche geomorfologiche del territorio che in alcune aree non permette il pascolo dei bovini. I documenti storici di varie epoche attestano che la produzione dei formaggi di capra in queste zone esiste praticamente da sempre. I caprini venivano anche barattati in cambio di altri generi alimentari o per lo sfruttamento del pascolo.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consolo Felice, "Guida Gastronomica d'Italia", Edizioni T.C.I., 1969 - B. Passarin, "I Tomini e le Robione del Vercellese", La Cucina Italiana n. 7, 1969 - Sandro Doglio, "Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, 1995 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 	

Descrizione		Caprino Valsesiano
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle o Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 8 ÷ 10
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 3 ÷ 6
Peso	Kg	0,200 ÷ 0,500

		Esiste anche una versione del Caprino Valsesiano o Crava di dimensioni maggiori (anche di 2÷4 kg e dimensioni adeguate) che mantiene la stessa tecnologia, ma con tempi di stagionatura più lunghi, quindi un formaggio "caprino" che rispecchia le tradizioni casearie di montagna con una pezzatura variabile in relazione al latte disponibile per la caseificazione
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Fiorita
	Aspetto	Liscia o leggermente irregolare (rugosa)
	Colore	Da grigio a rossiccio
	Spessore	Sottile, più spessa se stagionata
	Consistenza	Abbastanza elastica se fresco, abbastanza dura, untuosa e rugosa se stagionato
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca tendente al paglierino
	Struttura	Compatta, morbida
	Unghia/Sottocrosta	Sottile, più evidente se stagionata
	Occhiatura	Piccola o media, irregolarmente distribuita
	Erborinatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Da bassa a medio-alta con il progredire della stagionatura
	Riconoscimenti, Retrogusto	Latte di capra, mai troppo forte.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, diventa molto pronunciato con l'invecchiamento
Sensazioni Trigeminale		Piccante con l'invecchiamento
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, abbastanza solubile, friabile (a stagionatura più avanzata)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Caprino Valsesiano
Utilizzo	In tavola	Ottimi consumati al naturale, con miele dal sapore più o meno intenso secondo il grado di stagionatura, o con confetture di frutta.
	In cucina	In cucina i caprini più freschi si prestano a preparazioni più delicate mentre quelli più stagionati per piatti ove si vuole dare un sapore intenso.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi di media struttura.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Caprino Valsesiano			
Periodo produzione		Dalla primavera a fine autunno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Stalla o Pascolo			

	Munte	Il latte normalmente si caseifica appena munto, anche se è frequente uno stoccaggio della munta della sera unita alla munta del mattino
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Senza particolari acidificazioni
Coagulazione	Temperatura	30 ÷ 35 °C
	Tempo	~ 60 minuti
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido. (Frequente ancora l'uso di caglio in polvere)
Rottura coagulo	Dimensione	Chicco di mais, o riso, praticando un leggero riscaldamento della cagliata sino a circa 35 °C
Cottura	°C- Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Dopo una breve sosta sotto siero (5 minuti) si estrae la cagliata e si pone direttamente in formine di plastica alimentare lasciandola sgrondare dal siero, eventualmente comprimendola leggermente a mano.</p> <p>Nell'arco della giornata di produzione, o subito al mattino del giorno successivo, dopo alcuni rivoltamenti negli stampi, il formaggio viene tolto dalle forme.</p> <p>La salatura viene subito effettuata a secco o in salamoia.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	<p>≤ 15 giorni</p> <p>Solo nelle versioni più grandi si prolunga per alcuni mesi.</p>
	°C - UR%	In celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali
	Cura forma	