

Generalità		Caprino
Presentazione	<p>Caprino Formaggio da latte caprino, intero, pastorizzato, a pasta semicotta, da pasto. La forma è cilindrica, con facce piane di diametro di 19÷21 cm, scalzo dritto o leggermente convesso di 6÷9 cm e peso variabile da 2 a 3 kg. La crosta è giallo-ocra, liscia e dura; la pasta, semicotta, è compatta, di colore bianco o giallo paglierino, con occhiatura rada, piccola e sparsa. Le forme sono pronte dopo 45 giorni, ma la stagionatura può raggiungere anche i 90 giorni con il sapore che risulta più spiccato e saporito. Con parametri di produzione meno spinti, viene prodotto anche un caprino "dolce" che è pronto dopo 15÷20 giorni con caratteristiche gusto-olfattive più delicate. È consigliato l'abbinamento con vini rossi del territorio, di buon corpo (es. Marzemino) e con miele e confetture locali.</p>	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di Trento : tutto il territorio della Provincia e, in particolare, nei caseifici sociali di Cavalese (Val di Fiemme) e Fivavé (Valli Giudicarie).
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla. Capre di razze varie (quelle maggiormente diffuse nel territorio).
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da capre alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile. La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.
Storia	<p>Le capre sono allevate da sempre in tutti i paesi delle Alpi. Il latte prodotto un tempo era tradizionalmente lavorato in casa e il formaggio prodotto utilizzato per l'autoconsumo. Dagli anni Trenta, a partire dal mese di febbraio fino a settembre, la quantità di latte prodotto superava l'autoconsumo; da qui la necessità della sua lavorazione in un caseificio di paese. È questo il caso di Predazzo, dove il caseificio sociale specializzato nella trasformazione di solo latte di capra è sopravvissuto fino all'inizio degli anni Settanta.</p> <p>L'allevamento delle capre da latte, a partire dagli anni Sessanta, però, è andato diminuendo, fino quasi a scomparire. Da un decennio a questa parte, invece, tale allevamento è ripreso con molto vigore, con stalle molto razionali anche di decine di capi. Il Caprino Trentino (o Rustico) è un formaggio che nel Trentino vanta quindi un'antica tradizione casearia anche se la sua produzione è ripresa soprattutto nei caseifici sociali di Cavalese (Val di Fiemme) e Fivavé (Valli Giudicarie).</p> <p>Una testimonianza della presenza storica degli allevamenti di capra e della sua trasformazione in formaggi di capra e misti capra-vacca è riportata in un articolo dell' "<i>Almanacco agrario</i>" del 1926.</p>	

Descrizione		Caprino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotta
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce	Piane Ø 19÷21

	Dimensioni (cm)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o leggermente convesso 6÷9
Peso	Kg	2÷3.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo-ocra.
	Spessore	Abbastanza sottile, si ispessisce con la stagionatura
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o giallo paglierino
	Struttura	Compatta, Dura, Untuosa.
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine Abbastanza regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Saporito.
Sensazioni Trigeminale		Può essere piccante (a stagionatura molto avanzata)
Struttura (in bocca)		Tenace, Discretamente solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Caprino
Utilizzo	In tavola	Viene comunemente usato "da tavola", o per preparare panini molto golosi abbinato a prosciutto cotto e carciofi, realizzando un ripieno tutto da assaporare.
	In cucina	<p>È anche un formaggio molto creativo in cucina, con cui preparare gustose ricette.</p> <p>Una delle più tipiche è quella che lo vede insieme con le foglie di vite in salamoia: <i>si prepara facendo marinare il formaggio per una notte con le foglie di vite e coperto di olio; successivamente va tagliato in cubetti conditi con peperoncino, avvolti nelle foglie di vite, sistemati su uno spiedino e scaldati fino a far essiccare la foglia, per poi essere gustati insieme con le noci.</i></p> <p>Un altro modo molto sfizioso di prepararlo è quello di tagliarlo in cubetti che andranno poi passati in una pastella e fritti in olio bollente. Si consiglia di gustarlo accompagnando queste frittelline di formaggio con gli asparagi.</p> <p>Il Caprino Cavalese con i peperoni dà vita anche ad una golosissima torta rustica che può diventare un ottimo piatto unico oppure, tagliata in piccoli pezzi, come stuzzichini per un aperitivo.</p> <p>Un'altra ricetta davvero squisita è quella che lo vede insieme con la ricotta per la creazione di gnocchi che andranno gustati con un semplice condimento a base di burro e salvia e con l'aggiunta finale di qualche scaglia dello stesso caprino.</p> <p>Può essere, infine, fuso insieme con la panna per ottenere una salsa con cui andare a definire il sapore di filetti di carne di coniglio rosolati.</p>
Abbinamenti	Vino	È consigliato l'abbinamento con vini rossi del territorio, abbastanza caldi e di buon corpo (es. Marzemino d'Isera.).
	Miele / Confetture	Ottimo da gustare in abbinamento a miele e confetture locali.

	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Caprino			
Periodo produzione		Gennaio÷Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	Due, Tre La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Colture batteriche selezionate			
	Preparazione	Il latte con le colture selezionate, viene riscaldato in caldaie d'acciaio a 38÷40 °C.			
Coagulazione	Temperatura	38÷40 °C			
	Tempo	20÷25 minuti			
	Tipo di caglio	Bovino, o Capretto (per un prodotto dal sapore più accentuato)			
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettua fino alla dimensione di " <i>chicco di mais</i> " Riscaldamento con agitazione della massa fino alla temperatura di cottura.			
Cottura		45 °C (semicottura).			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta in stampi forati e sul tutto viene versata acqua calda. Si effettuano vari rivoltamenti. Le forme vengono messe in salamoia per 20÷24 ore, dopodiché passano in magazzino di stagionatura. I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali, o delle caratteristiche del latte utilizzato.			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 45 giorni e fino a 3 mesi Con parametri di produzione meno spinti, viene prodotto anche un caprino "dolce" che è pronto dopo 15÷20 giorni.			
	°C - UR%	Locali freschi e ventilati			
	Cura forme				
Commercializzazione					