

Generalità		Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino	
Presentazione	<p>Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino Il formaggio, nonostante il nome faccia pensare ad un formaggio di capra, viene prodotto con latte vaccino soprattutto a causa dell'abbandono degli allevamenti di capre nelle zone di montagna, conservando però sempre lo stesso nome. Si tratta di un formaggio fresco, a pasta molle, non sottoposto alla fase di stagionatura, prodotto da latte vaccino intero e pastorizzato. Si caratterizza per l'assenza di crosta, per una pasta bianca, morbida e compatta e per la frequente aromatizzazione con aggiunta di erbe e spezie quali basilico, origano, timo, erba cipollina, rucola, erbe spontanee commestibili, pepe verde, peperoncino ecc. Ha forma cilindrica, facce piane di diametro di 8÷12 cm, scalzo diritto con spigolo arrotondato e peso di circa 250 g. È un formaggio con utilizzo prevalente "da tavola", con gusto dolciastro e poco salato, da consumare freschissimo, in purezza o associato a verdure fresche in insalata. È particolarmente adatto nelle diete ipocaloriche. Si abbina a vini bianchi secchi, di annata.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : in particolare nel territorio del comune di Supino	
	Tipologie	"Semplice"	"Aromatizzato"
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento Vacche di razze varie, allevate nella zona della Ciociaria	
	Alimentazione	Erba fresca o affienata prodotta nel territorio	
Storia	<p>Aggrappato alle pendici del versante orientale dei Monti Lepini, disposto come una lunga balconata, Supino si affaccia sulla valle del fiume Sacco. Il suo territorio, disseminato di boschi e di pascoli sempreverdi, è ricco di allevamenti bovini dal cui latte si ricavano gustosi prodotti. In particolare il formaggio caprino di Supino si ottiene da latte vaccino da oltre 30÷40 anni. Così chiamato in quanto in passato si produceva con latte di capra o latte misto di capra e mucca, con la perdita degli allevamenti di capre nelle zone di montagna si è passati a fare questo formaggio con il solo latte di vacca.</p> <p>Il formaggio è frutto della tradizione storica ciociara tramandata di generazione in generazione. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940, quando Eugenio Marchioni, con una fornace di mattoni a legna dove al di sopra poneva un grande "callaro" di rame per scaldare il latte, inizia la propria attività presso Supino.</p> <p>Da allora, con alterne vicende determinate dalla crisi economica degli anni '50, si sono succedute tre generazioni mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione del prodotto.</p> <p>È un formaggio a rischio di estinzione la cui produzione è stata recuperata solo recentemente.</p>		

Descrizione		Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	Latte, Sale, Erbe aromatiche
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	Aromatizzato
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 8÷12	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto (a spigolo rotondo) n.d.	
Peso	Kg	~ 0,250	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Assente, Trattata
	Aspetto	Superficie leggermente rugosa	Superficie leggermente rugosa, coperta da erbe aromatiche
	Colore	Bianco	
	Spessore	n.a.	
	Consistenza	n.a.	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Abbastanza Compatta, Morbida, Cremosa	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa	Medio-bassa, Media
	Riconoscimenti	Lattici (Lattico fresco, Burro)	Aromatico (caratteristico delle erbe aromatiche utilizzate)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Poco salato	
Sensazioni Trigeminale		n.a.	Speziato, Piccante (per l'aggiunta di pepe o peperoncino)
Struttura (in bocca)		Tenero, Cremoso, Leggermente Adesivo, Poco solubile	
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso	

Utilizzo		Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
Utilizzo	In tavola	È un formaggio con utilizzo prevalente "da tavola", da consumare in purezza o associato a verdure fresche in insalata È particolarmente adatto nelle diete ipocaloriche
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi secchi, di annata
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Verdure fresche
	Pane	

Produzione		Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamenti della Ciociaria			

	Munte	Una munta, alla mattina: – Non refrigerato e lavorato entro 2 ore dalla mungitura, <i>oppure</i> – Refrigerato a 0÷4 °C, per alcune ore, fino alla lavorazione
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Pastorizzato alla temperatura di 65 °C, per alcuni secondi
	Aggiunte	n.a.
	Preparazione	Raccolto nelle polivalenti di acciaio, o in caldaia di rame, il latte viene riscaldato alla temperatura ideale per la coagulazione
Coagulazione e Aromatizzazione	Temperatura	32÷37 °C
	Tempo di presa	30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
	Aromatizzazione	n.a. Durante la coagulazione vengono aggiunte le erbe e le spezie desiderate: basilico, origano, timo, erba cipollina, rucola, erbe spontanee commestibili, pepe verde, peperoncino, ecc.
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura con la lira, o con lo spino rompi-cagliata di legno fino al raggiungimento delle dimensioni desiderate dei granuli: <i>noce</i> o <i>nocciola</i>
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Trattamenti forma	Formatura	La cagliata viene prelevata manualmente dalla caldaia e inserita nelle fascere di plastica o di legno per la formatura Spurgo delle forme per 12÷24 ore, seguito dall'eliminazione delle fascere
	Salatura	A secco o in salamoia
Stagionatura	Tempo °C - UR%	Non prevista Le forme invendute vengono conservate in cella frigo a 4 °C, per qualche giorno