

Generalità		Caprino	
Presentazione	<p>Caprino Formaggio grasso, fresco o di media stagionatura, a pasta cruda e semidura, ottenuto con coagulazione presamica di latte crudo, esclusivamente di capra, con forma cilindrica di peso variabile con le dimensioni, facce piane di diametro 10÷23 cm e scalzo diritto o leggermente convesso di 5÷7 cm. La superficie, è rugosa, bianca e spesso senza crosta nel prodotto fresco, mentre in quello stagionato è evidente una crosta che diventa spessa e dura con la stagionatura, di colore giallo paglierino; la pasta è di colore bianco (il latte di capra è privo di beta-Carotene), con struttura pastosa, compatta, morbida al taglio nel prodotto fresco che, in quello stagionato, diventa leggermente giallina, dura e occhiata, con sapidità pronunciata e odore caratteristico del latte utilizzato. È un formaggio "da tavola" che viene usato come componente di antipasti oppure, se stagionato, viene grattugiato e costituisce un importante ingrediente per condire ricette tradizionali di pasta. L'abbinamento con i vini è di tipo territoriale, con prodotti rosati, o rossi giovani.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Provincia di Lecce : tutto il territorio provinciale	
	Tipologie	Fresco	Semistagionato
Allevamento	Tipo	Greggi di capre di razze locali, per lo più tenute al pascolo	
	Alimentazione	Pascolo con eventuale modesta integrazione all'ovile	
Storia	<p>L'allevamento caprino è sempre stato importante in <i>Terra d'Otranto</i>, insieme a quello ovino, per le condizioni pedoclimatiche. Il territorio, che oggi può essere ben identificato nel "<i>Grande Salento</i>" (province di Brindisi, Taranto, Lecce), offriva scarse risorse per i bovini e la capra era un animale lattifero in grado di ben valorizzare la modesta vegetazione presente.</p> <p>Cosimo De Giorgi cita la produzione di formaggi caprini nella provincia leccese: "<i>I formaggi di pecora e di capra sono i più comuni; quelli di vacca si lavorano nelle sole grandi fattorie...</i>"</p> <p>Per la popolazione locale il caprino, o il formaggio misto, era "il formaggio" in senso lato.</p> <p>Il formaggio caprino veniva ottenuto con tecnologia rudimentale, a livello familiare, con vendita direttamente in azienda.</p> <p>Costanza del metodo di produzione maggiore del periodo di 25 anni previsto dalla normativa</p> <p>Referenze bibliografiche</p> <p>- Cosimo De Giorgi, "<i>La Provincia di Lecce. Bozzetti di viaggio</i>", Ed. G. Spacciante, 1884</p>		

Descrizione		Caprino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 10÷23	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 5÷7	
Peso	Kg	1,0÷3,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	Pulita
	Aspetto	Rugoso (dovuta ai segni della <i>fiscella</i>)	
	Colore	Bianco	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile	Media
	Consistenza	Semidura	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Lievemente paglierino
	Struttura	Compatta, Umida	Compatta, Semidura, Friabile (se stagionato a lungo)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Irregolare Piccola e Media Localizzata	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media	Medio-alta
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Animale (ircino)	Lattico cotto (latte bollito), Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce medio, Salato medio-basso, Acido basso	Dolce medio, Salato Medio-alto (sapore più intenso)
Sensazioni Trigeminali		n.d.	Pungente
Struttura (in bocca)		Morbida	Abbastanza Dura, Granulosa, Friabile nel prodotto stagionato più a lungo
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	

Utilizzo		Caprino	
Utilizzo	In tavola	Viene consumato tal quale, di solito come antipasto	n.d.
	In cucina	n.d.	Utilizzato "da grattugia", per arricchire diverse pietanze tradizionali (<i>sagne 'ncannulate</i> , verdura lessa)
Abbinamenti	Vino	Vini rossi di medio corpo	
	Miele / Confetture		
	Pane		

Produzione		Caprino			
Periodo produzione		Aprile ÷ Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	

	Provenienza	Pascolo	
	Munte	n.d.	
	Trattamenti Fisici	Intero	
	Trattamenti Termici	Crudo Il latte fresco deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive e, se la carica batterica totale dovesse essere molto alta, si può prevedere di sanitzare il latte ad una temperatura di circa 72 °C	
	Aggiunte	Nessuna (unicamente microflora endogena)	
Coagulazione	Preparazione	Il latte crudo di capra, viene filtrato direttamente in caldaie di rame stagnato con teli di cotone a trama fine, o colino a rete fine, e portato, a fuoco diretto, a 36-37 °C	
	Temperatura	36-37 °C	
	Tempo	15-45 minuti (la possibile differenza nel tempo di presa è legata alla diversa attitudine alla coagulazione, tipica del latte caprino di queste zone) Sosta di circa 15 minuti per il rassodamento del coagulo	
	Tipo di caglio	Vitello, o Capretto, o Agnello, liquidi, prodotti generalmente in azienda	
Rottura coagulo	Dimensione	Fino a dimensione di <i>pisello</i> , con bastone di legno (<i>ruotolo</i>) La cagliata viene lasciata a riposo per qualche minuto e spinta manualmente sul fondo della caldaia	
Formatura e Trattamenti forma		<p>La cagliata viene estratta manualmente o con schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco (<i>fische</i>) o di plastica</p> <p>Le fiscelle vengono poste su ripiani inclinati di legno per eliminare il siero, avendo cura di pressarle manualmente nei successivi 30-40 minuti per favorirne lo spurgo</p> <p>In seguito, le stesse, sono immerse per qualche secondo nella scotta a 80-85 °C (<i>unghiatura</i>)</p> <p>Successivamente le forme nelle fiscelle vengono rivoltate e pressate leggermente</p> <p>Segue un periodo di spurgo a temperatura ambiente, su tavoli di legno, per circa 24 ore</p> <p>Salatura "a secco", cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore e, il giorno successivo, la superficie rimanente</p> <p>Le forme, ancora nelle fiscelle, vengono impilate e lasciate sotto carico per 2-3 giorni, cambiandone ripetutamente la posizione nella pila</p> <p>Successivamente le forme vengono estratte dalle fiscelle e portate nei locali di stagionatura</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Poche settimane	6-8 mesi
	°C - UR%	Locali in muratura, freschi, con "tavolieri" di legno	
	Cura forma	Durante il primo periodo di stagionatura, le forme vengono lavate con siero ogni 2-3 giorni e contemporaneamente rivoltate In seguito vengono trattate con una miscela di olio e piccole quantità di aceto	
Nota			