



REGIONE LAZIO
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta

del Mese

Regione
Lazio

laziomatca

home > lista dei prodotti > scheda: **Stracchino di capra**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco
G.U.:

Stracchino di capra

Aree di rinvenimento del
Prodotto:

Roma (RM), Viterbo (VT)

Aree di rinvenimento
produttori
censiti:

Mentana (RM), Viterbo (VT)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Il periodo di produzione va da marzo a settembre/ottobre.
Mercato di riferimento:	Regionale
Descrizione del prodotto:	Lo Stracchino di capra, ottenuto dal solo latte intero di capra, lavorato crudo o pastorizzato, è un formaggio fresco e di brevissima stagionatura, con crosta sottile a volte fiorita o privo di crosta, di colore bianco porcellanato e dalla pasta interna omogenea a volte con leggere occhiature, morbida, cremosa e spalmabile. La forma può essere variabile a seconda della zona di produzione: quadrata, tipo mattonella o a caciottina, con pezzature di 250 g fino a 2 kg, a facce piane e scalzo dritto o convesso. Il sapore è caratteristico del latte caprino, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Per la preparazione dello Stracchino di capra sono utilizzate le seguenti attrezzature: passini di acciaio inox o plastica per filtrazione latte; caldaia in rame o in acciaio inox provvista di doppio fondo; spino rompicagliata di legno, plastica o acciaio per la rottura della cagliata; fucelle di plastica o legno per la formatura del formaggio; assi di legno o teflon per la stagionatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	I locali per la preparazione del formaggio dello Stracchino di capra sono: sala di conservazione del latte appena giunto al caseificio; laboratorio per tutte le lavorazioni; locale di stagionatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Da una ricerca storica effettuata sui testi di tecnologia casearia si è appreso che le origini del formaggio "stracchino" sono riconducibili al nord Italia e soprattutto si apprende che il termine stracchino deriva dal lombardo "stracch", ossia stanco, e che in passato fu attribuito al formaggio a pasta molle e di breve stagionatura prodotto con latte vaccino intero. Sembra però che con il passare del tempo si è diffusa soprattutto nel centro Italia e in modo significativo anche nel Lazio, l'attribuzione del termine stracchino al formaggio ottenuto con il latte di capra. Da alcune testimonianze raccolte presso allevatori di capre, sembra che in passato i pastori locali, in alternativa alla produzione del cosiddetto formaggio "primo sale", abbiano provato ad applicare la lavorazione dello stracchino vaccino al latte di capra. Il risultato è stato sorprendente in quanto lo stracchino di capra è risultato un formaggio gustoso, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni di stagionatura. Con il tempo la tecnologia di preparazione dello Stracchino di capra è stata tramandata di generazione in generazione e ancora oggi, alcune aziende del Lazio, soprattutto a conduzione familiare, hanno preservato e continuato la produzione di questo formaggio risuotendo anche una buona risposta dal consumatore.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO

