

Caprino a coagulazione lattica



Formaggio fra i più diffusi, il **Caprino a coagulazione lattica** è un formaggio fresco a breve stagionatura, come gran parte dei formaggi ottenuti con il latte di capra. Le proteine del latte di capra, infatti, contengono meno caseina, la proteina che forma la cagliata, determinando una maggior difficoltà nella caseificazione. È per questo che il latte di capra produce cagliate meno consistenti di quelle ottenute con il latte vaccino, poco adatte ai processi di lavorazione ad alte temperature, più difficili da spurgare, impossibili da filare (la mozzarella di capra non esiste). Queste caratteristiche non consentono di produrre formaggi adatti a lunghe stagionature: i formaggi di capra sono quasi sempre freschi a pasta molle o al massimo semidura proprio come il Caprino a coagulazione lattica.

Caratteristiche

Il Caprino a coagulazione lattica ha la forma di un cilindro con 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza, peso variabile tra i 100 e i 200 grammi, è privo di crosta e ha la pasta color latte.

Bianco e di consistenza cremosa, per il suo ridotto contenuto di colesterolo il Caprino ha conosciuto una diffusione ragguardevole, conquistando le tavole dei più attenti nutrizionisti.

In commercio si trova avvolto da carta pergamena ed eventualmente confezionato in vaschette di plastica.

Modalità produttive

La coagulazione lattica, che differisce da quella presamica perché permette la formazione del coagulo con l'abbassamento del pH del latte, anziché con l'aggiunta di caglio, impiega dalle 24 alle 36 ore. Per limitare i tempi e quindi i costi produttivi, attualmente i casari impiegano una piccolissima quantità di caglio per avviare il processo di coagulazione lattica o acida. In questo modo, il processo si riduce a 12-18 ore.

A questo punto la cagliata è riposta in appositi contenitori cilindrici forati per 24 ore circa, favorendo l'eliminazione del siero. Il Caprino può essere messo in commercio così com'è oppure può subire una stagionatura di una settimana, acquisendo profumi e aromi di capra molto forti, soprattutto nel sottocrosta dove la maturazione rende cremosa la pasta.

Curiosità

Il Caprino è prodotto facendo coagulare le proteine e i grassi del latte, ovvero facendoli passare dallo stato liquido a quello semisolido, chiamato cagliata. Quando questo processo avviene grazie agli enzimi del caglio (soprattutto la chimosina) si parla di coagulazione presamica; viceversa, se la formazione della cagliata avviene con l'aumento dell'acidità del latte si parla di coagulazione lattica o acida. Nel primo caso si ottiene una cagliata piuttosto tenace ed elastica, che ben si presta a essere spurgata dal siero e quindi a produrre formaggi a pasta semidura e dura, che possono essere stagionati anche a lungo. Nel secondo caso la cagliata è poco compatta, impalpabile, con una consistenza simile allo yogurt.

Caratteristiche organolettiche

Il Caprino a coagulazione lattica presenta un sapore dolce e delicato, un odore tipico di latte lievemente acido o simile allo yogurt. Se soggetto a breve stagionatura acquisisce un gusto un po' più intenso e un deciso sentore di capra, che a volte ricorda la frutta molto matura.

Come si consuma

Formaggio molto versatile, il Caprino può essere mangiato da solo, condito con erbe e spezie, con olio e sale, con pomodori freschi o secchi, o con il miele. Può anche essere usato per preparare primi piatti, per farcire le verdure o per la preparazione di creme.

Area di produzione

Caprino a coagulazione lattica è prodotto in tutte le province lombarde.