

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia



Foto di proprietà ARSIA - autore: Azienda Agricola "La Stalla" di Eligio Gambardella

◆ Altre informazioni

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

♦ *Caciotta*: formaggio stagionato a latte crudo. Forma cilindrica, peso 700 grammi, di puro latte di capra (da allevamento biologico). Formaggio a pasta dura, dal sapore che richiama i profumi e gli aromi della macchia mediterranea.

♦ *Caprino*: formaggio fresco a latte crudo. Forma cilindrica, peso 70 grammi, di puro latte di capra, spalmabile; al gusto appare leggermente acidulo, è molto aromatico e viene reso ancora più gustoso se impastato con aglio e rosmarino, timo, erba cipollina, peperoncino.

♦ *Crema di latte*: dessert composto da latte intero di capra zuccherato e addensato con amido di frumento. Venduto fresco, in stampi da 100 grammi, esalta l'aroma particolare del latte intero di capra e risulta molto digeribile.

A Capraia, il pascolo di foraggi integri nella loro freschezza influenza la composizione del latte, nonché le sue caratteristiche nutritive.

4. Territorio interessato alla produzione:

Isola di Capraia.

5. Produzione in atto:

scomparso a rischio attivo

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Formaggio fresco e stagionato: inoculo diretto di fermenti nel latte appena munto, successiva aggiunta di caglio in misura di una goccia per ogni litro. Sosta di 24 ore per la coagulazione. Per il formaggio fresco, la cagliata viene trasferita in teli dove verrà fatta scolare per 12 ore e successivamente salata, impastata e trafilata. Per ottenere formaggi stagionati, la cagliata viene invece trasferita in forme, salata e fatta stagionare. Crema di latte: il latte viene amalgamato a freddo con lo zucchero, l'amido e portato all'ebollizione e successivamente trasferito negli appositi stampi e lasciato raffreddare.

7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- ♦ Locale di lavorazione
- ♦ Frigorifero
- ♦ Pastorizzatrice
- ♦ Fuscelle
- ♦ Teli.

8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

La tipicità dei prodotti sta sicuramente nelle caratteristiche organolettiche della materia prima, il latte di capra, influenzate dal tipo di pascolo e dalle essenze di cui da sempre si nutrono le capre a Capraia. I Romani la chiamarono Capraia, non a caso, proprio perché abitata dalle capre che da sempre hanno trovato nell'isola un habitat ideale. L'allevamento del bestiame è stato per anni fonte vitale di sostentamento sull'isola viste le distanze dal continente; anche durante il periodo nel quale a Capraia fu costituita una Colonia Penale Agricola (1812-1986), le capre allevate ammontavano a circa 400 capi e il latte veniva

utilizzato dai detenuti per fare formaggi o per essere venduto fresco agli isolani. Nel 1910 sorge anche una società (Aegylon) dedita all'allevamento di capre ed alla produzione di formaggi.

9. Produzione:

Sull'isola è presente solo un'azienda che alleva capre e produce formaggi. La vendita avviene totalmente in zona, la maggior parte a privati in azienda, solo una piccola quota viene venduta a ristoranti.