

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

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

- Scheda identificativa del prodotto -

Formaggio caprino dell'Alto Mugello

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Formaggio caprino dell'Alto Mugello

2. Sinonimi:

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio prodotto esclusivamente con latte di capra, si distingue in fresco e "maturo", aromatizzato con erba cipollina, rucola e pepe. Ha forma ed aspetto simile al tomino. Il fresco è di pasta bianca, morbida e cremosa, il "maturo", di colore giallo paglierino, sapore lievemente acidulo, racchiude e mantiene il caratteristico sapore del latte prodotto al pascolo. Il profumo molto forte cambia in base agli aromi ed ai tempi di stagionatura.

4. Territorio interessato alla produzione:

Territorio compreso nell'Alto Mugello, provincia di Firenze.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Al latte di capra viene aggiunto caglio, fermenti lattici e sale; i granuli vengono uniti e raccolti in fucelle o stampi e posti ad asciugare. Si utilizza latte proveniente da allevamenti posti ad un'altitudine compresa tra i 500-650 m s.l.m.; le capre pascolano principalmente nel periodo da febbraio-novembre (neve permettendo) e questo consente al latte di apportare ai formaggi aromi e sapori unici.

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

- Caldaia
- Mastelli
- Spino
- Stampi o fucelle
- Celle frigo.

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

La particolarità del prodotto è legata alle tecniche di lavorazione e al latte di capra proveniente da allevamenti locali.

9. Produzione:

L'attuale produzione, anche se potenziata, non copre le sempre più numerose richieste che provengono da una clientela sempre più estesa e selezionata.



Foto di proprietà ARSIA - Autore: Provincia di Firenze

[◆ Altre informazioni](#)