

Caprino di malga

Caprino della Valbrevenna, Caprino di malga delle Alpi Marittime

- Tomini di latte caprino di forma cilindrica, dal diametro di circa 5 centimetri. Colore bianco, peso di circa 180 grammi.
- **Zona di produzione:** Val d'Aveto, alta valle Scrivia e zone montane delle Alpi Marittime
- **Lavorazione:** Tomini prodotti con latte caprino puro.
Le formine vengono trattate con cenere di castagno o di faggio per due ore e fatte maturare per circa 10 giorni, in Valbrevenna.
Viene anche prodotta una formaggetta, preparata mediante coagulazione enzimatica con solo latte crudo caprino, o talvolta con un'aggiunta di latte vaccino, del diametro di cm 10-14. Si consuma fresca o semistagionata, per circa trenta giorni.
- **Curiosità:** Nel patrimonio caprino italiano è difficile poter individuare delle vere e proprie razze, trattandosi per lo più di individui originatisi da incroci. Ci si trova quindi di fronte, solitamente, a popolazioni meticce.
Nel settentrione prevalgono le capre del tipo alpino, acorni o con corna ripiegate all'indietro, rustiche, prolifiche e buone lattifere.
Il latte di capra, anche se poco usato, è sempre stato molto apprezzato perché facilmente digeribile, grazie alla finezza dei suoi globuli di grasso in esso contenuto. Per la caseificazione è inoltre eccellente: dà un burro particolarmente gustoso (ma generalmente viene di rado prodotto) e formaggi tradizionali di particolare pregio.
La capra, *la vacca del povero*, sta avendo ora una giusta rivalutazione, tanto che dall'allevamento tradizionale estensivo si va passando a quello intensivo, con il conseguente apprezzamento per la sua produzione di latte e di carne (capretto).
Gli allevamenti delle nostre valli sono di tipo semi intensivo: pur ricorrendo sostanzialmente al pascolo, prevede l'integrazione alimentare con foraggiere coltivate e fornendo agli animali, idonei ricoveri, seppur economici.