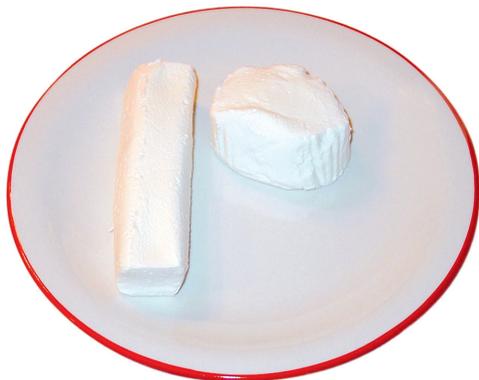


FORMAGGIO ACIDINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio acidino, acidino, fior di capra con o senza erbette.



La storia

L'acidino, fior di capra, è uno dei tanti prodotti caseari tipici dell'Altopiano dei Sette Comuni. Ottenuto dal latte caprino, avvalendosi di una metodologia semplice, è un prodotto apprezzato per il gusto particolare e la facile digeribilità. Secondo le testimonianze raccolte nella zona, il metodo di produzione appartiene alla tradizione casearia locale e

consente di realizzare un formaggio semplice ma molto apprezzato.

Descrizione del prodotto

È un formaggio molle derivato dal latte caprino, a pasta fresca e a brevissima conservazione. Il latte intero pastorizzato subisce un processo di acidificazione naturale e, nella fase finale di produzione, alla pasta (cagliata) ottenuta vengono aggiunte erbette aromatiche di montagna e sale. Si presenta in forme di piccole dimensioni, simili a salsicce o di forma tronco conica, con pasta di colore bianco e la presenza eventuale delle erbette. Il sapore è delicato e leggermente acidulo, ma gradevole.

Processo di produzione

Il latte munto viene filtrato con dei coli di plastica e dei filtri di carta e successivamente pastorizzato a temperatura di 72 °C. Segue un trattamento termico per portare rapidamente la temperatura del latte a 20 °C. Si lascia riposare per 15-20 ore in modo da favorire un'acidificazione naturale del latte fino al 18%. Si aggiunge poco caglio per favorire la coagulazione della cagliata; si agita fortemente con un bastone e si lascia riposare 5 minuti. La cagliata si deposita sul fondo e viene tagliata in pezzi delle dimensioni di 40x40 cm e raccolta con delle tele, appoggiata su un piano d'acciaio e messa a scolare in cassette bucate di materiale plastico per alimenti. Rimane a scolare una notte intera. Il giorno successivo si lavora la pasta con le mani facendo delle formine simili a salsicce, a cui si aggiungono, a seconda della stagione, erbette fresche e aromatiche come cumino, timo, erba cipollina, crescione e sale. Le formine così ottenute vengono avvolte in pellicole di plastica e messe in frigorifero per essere presto commercializzate.

Usi

Questo particolare formaggio è consigliato nella primissima infanzia, ai bambini che presentano intolleranze al latte vaccino, e alle persone anziane, date anche le caratteristiche di morbidezza della pasta.

Reperibilità

Presso le latterie, i caseifici e i rivenditori al dettaglio della zona, l'acidino è reperibile abbastanza facilmente durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare nel comune di Lusiana in provincia di Vicenza.

