

Codice prodotto

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali****SCHEMA PRODOTTO**  
**FORMAGGIO CAPRINO DELLA LIMINA**

*Categoria:* Formaggi e derivati del latte

*Analisi delle varianti:*

Il formaggio caprino della Limina si ottiene esclusivamente dal latte di capra di razza indigena. L'aroma è particolare. Il sapore forte, tendenzialmente piccante, varia di intensità con il mutare delle stagioni. Il profumo è intenso e persistente. Il colore esterno è giallo chiaro, l'interno è bianco. Di forma rotonda, di ½ kg, il caprino può essere consumato fresco o stagionato, da 8 a 12 mesi.

*Territorio interessato alla produzione:*

Territorio dei comuni appartenenti alla Comunità Montana della Limina: Mammola, Grotteria, San Giovanni di Gerace, Martone, Gioiosa Jonica, Canolo, Gerace, ed i comuni limitrofi di Marina di Gioiosa Jonica, Siderno ed Agnana Calabra.

*Valutazione dell'assetto produttivo:*  a rischio

*Descrizione delle metodiche di lavorazione:*

Si versa il latte caprino appena munto in un pentolone. Si scioglie il caglio (prodotto ottenuto nell'ambito dell'azienda stessa, ricavato dallo stomaco dei capretti e messo a stagionare) in poca acqua e lo si versa nel latte ancora crudo. Si mescola il tutto e lo si lascia cuocere un'ora circa. Quando il contenuto si addensa, si mescola con un cucchiaino di legno, fino a che non diventa di nuovo liquido.

Pian piano si estrae il formaggio separato dalla "lacciata" (latte sgrassato) con le mani e lo si mette dentro le forme di giunco comprimendolo fino a quando non è ben scolato. Dopo la si rimette nella forma per un giorno ancora, quindi la si toglie e la si lascia stagionare. Hanno a questo punto le operazioni di cura e di protezione del

formaggio, cospargendo un velo d'olio di oliva sull'intera superficie. Queste particolari tecniche di produzione fanno del formaggio caprino della Limina un prodotto tipico di grande pregio.

*Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:*

- pentoloni in acciaio e cucchiai di legno di erica;
- contenitori del formaggio che si chiamano "fasceji" (fatte di giunco) di forma rotonda;
- "masterja" (tavola usata a mò di gocciolatoio per la premitura del formaggio);
- "culaturi" (scolino in acciaio per filtrare il latte);
- "minatori" (bastoncino di legno a punta ramificata).

*Osservazioni su tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione nel tempo delle regole produttive:*

Il formaggio caprino della Limina si ottiene dal latte delle capre di varie razze indigene raggruppate in mandrie e condotte giornalmente in pascoli col sistema brado, allevate nelle zone montane e collinari. Questi animali si adattano bene al clima locale, danno un'ottima resa e, grazie anche alla grande varietà di erbe presenti nei pascoli, il latte prodotto è di alta qualità. La commercializzazione del caprino viene fatta direttamente dai produttori e attraverso i negozi locali. Essendo molto richiesto non riesce a soddisfare la domanda.

Negli ultimi anni la produzione di caprino è diminuita in quanto alcuni allevatori hanno sostituito le capre con le vacche da latte, perché ritenute più redditizie. È tradizione che i pastori, così come veniva fatto in passato paghino il fitto dei pascoli in natura con adeguata quantità di formaggio. Il caprino, considerato il più antico dei formaggi, deve essere conservato per circa 8-12 mesi, al fine di essere stagionato, nelle cantine e nei bassi dove viene costantemente curato attraverso l'emulsione di olio di oliva e di un aceto.

Alle volte si aggiunge un po' di pepe rosso macinato.

*Abbinamenti caratteristici:*

Il formaggio caprino della Limina viene utilizzato nei piatti tipici calabresi: in particolare per la realizzazione delle melanzane ripiene (ricetta tipica del territorio), grattugiato sulle paste caserecce, nella preparazione delle polpette, nelle frittate e nei ripieni in genere.

Il formaggio varia di sapore a seconda della durata della stagionatura. Viene usato anche come antipasto ed a fine pasto degustato con vini calabresi e locali.

*Ricette tipiche:*

*Nome della Ricetta:* Melanzane ripiene (Melanzane chjini)

*Sintesi della ricetta:* Melanzane di media grandezza, mollica di pane o pane grattugiato, formaggio caprino della Limina, peperoncino, prezzemolo o basilico, uova, aglio, sale, olio di oliva.

*Preparazione:* Tagliare le melanzane a metà, per lungo. Praticare due o tre tagli di lungo sulla parte interna in modo da favorire la cottura e lessarle. Una volta raffreddate, svuotarle della polpa lasciando intatto l'involucro. Preparare l'impasto con la polpa delle melanzane, la mollica di pane e pane grattugiato, formaggio caprino, peperoncino tagliuzzato, prezzemolo e/o basilico, tuorlo di uovo e aglio. Riempire le melanzane tagliate a metà e spalmarle con il bianco dell'uovo, poi friggerle in padella con l'olio di oliva.

Prima di servire, grattugiare sulle melanzane un pò di formaggio caprino.

Si può utilizzare come antipasto e/o come secondo piatto.