



Prodotti tradizionali

Cacioricotta caprino del Cilento



Il cacioricotta è un gustoso formaggio di Capra il cui nome deriva dalla particolare tecnica di coagulazione del latte ed è legato alla zona del Cilento, in provincia di Salerno, dove viene prodotto e commercializzato da anni. La sua forma è cilindrica e il colore tendente al giallo paglierino, più intenso quanto maggiore è il periodo di stagionatura così come, naturalmente, diventa più intenso il sapore. Fondamentale per la sua originalità è la materia prima: esclusivamente latte fresco di capra. Altrettanto importante è la procedura di lavorazione: il latte viene, infatti, riscaldato fino all'ebollizione e lasciato poi raffreddare in modo naturale fino a 37 gradi circa. A questa temperatura si aggiunge caglio di capretto. La cagliata viene rotta energicamente e successivamente raccolta e compattata nelle fuscelle, i tipici cestini di vimini, per la fuoriuscita del siero. La particolare combinazione di temperature e caglio determina la coagulazione delle proteine del latte, cioè il cacio, e del siero, la ricotta. Il prodotto che si ottiene, viene consumato fresco o stagionato. La stagionatura lo rende particolarmente duro, compatto e scaglioso.

Cacioricotta is a tasty goat cheese whose name derives from the particular milk coagulation process and is tied to Cilento's area, near Salerno, where it's been produced and traded for years. It's cylindrical and a light hay yellow or darker colour and has an intense flavour depending on the amount of time spent seasoning. The main ingredient is the fresh goat milk that makes it unique. The production process is also very important: the milk is heated until it boils and left to cool until it's about 37° C. In this stage goat curd is added. The curd is broken in pieces and then put together

again in fuscelle, typical wicker baskets, to let the whey pour out. The particular combination of heat and curd determines the coagulation of milks proteins, that is cacium and the whey, become ricotta. The product is consumed fresh or seasoned. Seasoning makes it hard, compact and flaky.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015