



Prodotti tradizionali

Caciotta di capra dei Monti Lattari



I Monti Lattari costituiscono la dorsale della Penisola Sorrentina, divisa tra la Provincia di Napoli e quella di Salerno. Furono definiti già dagli antichi romani: Montes Lactarii, cioè ricchi di latte, per via delle numerose capre di razza detta "napoletana", produttrici di un ottimo latte, allevate in questa zona. Ancora oggi le capre napoletane, seppure in via di estinzione, pascolano in stato semibrado per i monti Lattari cibandosi di cereali, producendo un latte pregiatissimo, con il quale si confeziona la caciotta 'e zi' Maria, o caciotta di capra dei Monti Lattari, un formaggio prodotto da generazioni nel piccolo comune di Pimonte. È una caciotta fresca o brevemente stagionata, non eccessivamente profumata, caratterizzata da un sapore delicatissimo e tendenzialmente dolce, ideale come ripieno per la pasta fresca e come accompagnamento a salumi o verdure. Prodotta in varie pezzature, dai 400 g. fino al kilo, in forme che ricordano un tronco di cono o un doppio tronco di cono, oltre che per il suo gusto tipico, fresco e naturale, è apprezzata per la sua particolare leggerezza e il suo basso contenuto calorico. È, dunque, un formaggio che riesce a coniugare il gusto dei sapori antichi con le moderne tendenze della scienza dell'alimentazione che consiglia il consumo di cibi a basso contenuto di calorie e grassi.

The Lattari Mountains constitute the ridge of the Sorrentino Peninsula between the Province of Naples and Salerno. They have been defined already by ancient Romans: Montes Lactarii, that means rich in milk, because of numerous goats of the "Neapolitan" race, producers of excellent milk, that are bred in this area. Even today the Neapolitan goats,

although dying out, graze in a semi-wild manner in the Lattari Mountains, producing a quality milk, used to produce the 'e zi' Maria caciotta or the goat caciotta of the Lattari Mountains, a cheese produced by many generations in the little town of Pimonte. This caciotta is fresh or matured for a short time, it is not excessively fragrant and it is characterized by a very delicate and sweet flavour, ideal as filling for fresh pasta and it can be eaten with salami or vegetables. It is produced in various sizes, from 400g to 1kg, in forms that remind of a truncated cone or a double truncated cone and it is appreciated not only for its typical taste, fresh and natural, but also for its particular lightness and its low calorie content. This is why it is a cheese that combines the ancient taste with the modern tendency of the food science, that advises the consumption of food with low calorie and fat content.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015