

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Formaggio di capra siciliano “Formaggiu ri capra”

Attrezzature storiche:

Tina di legno, rotula di legno, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco “fascette”, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura:

Sono dei locali asciutti e freschi dove le forme vengono sistemate negli scaffali di legno singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra. Si riscontrano inoltre cantine e grotte.

Denominazioni ricorrenti derivanti da diversi stadi di salatura/stagionatura:

Tuma fresca: senza alcuna salatura.

Primosale: indica un formaggio fresco di 8-10 giorni circa che ha subito la salatura a secco esterna.

Secondosale: indica un formaggio semi-stagionato di 2-3 mesi circa che ha subito la salatura a secco.

Stagionato: indica un formaggio, salato con le stesse modalità, la cui maturazione supera i 3-4 mesi.

Brevi cenni storici:

Le origini di questo formaggio risalgono al XI secolo a.C. Omero parla di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Anche Aristotele, nel IV secolo a.C. si sofferma sulle tradizioni casearie siciliane esaltando il gusto del latte caprino mescolato con il latte vaccino o di pecora.

Nel periodo Romano, II secolo a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutrizionali del latte di capra e dei formaggi caprini. Un accenno alla bontà del formaggio caprino appare nel “Corso compiuto di agricoltura teorica pratica ed economica” dell'abate Rozier intorno al XVIII secolo.

La tecnologia di trasformazione è illustrata nel già citato libro del Campisi.

Tipologia: Formaggio a pasta dura, cruda..

Area di produzione: L'intero territorio siciliano.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Capra;

materia prima: Latte intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di capretto a volte di agnello;

sistema di alimentazione prevalente:

Pascolo ricco di essenze spontanee raramente integrato con alimentazione in stalla.

tecniche di lavorazione:

Il formaggiu ri capra (formaggio di capra siciliano) viene ancora prodotto con tecniche tradizionali. Il latte coagula in una tina di legno a circa 34-35°C con caglio in pasta di capretto e/o agnello in circa 45'. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco “fascette” che lasciano sulla superficie una particolare modellatura.

All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino, viene quindi scottata per circa 4 ore con scotta calda, posta su un tavoliere di legno ad asciugare;

salatura:

Il giorno successivo alla produzione viene praticata a mano la salatura a secco sull'intera superficie della forma. Dopo 10 giorni la forma viene trattata nuovamente e può subire un'altra salatura a distanza di altri 10 giorni circa.

Stagionatura: Da 2-3 giorni, ad oltre 4 mesi;

Caratteristiche del prodotto:

La forma è cilindrica a facce piane o lievemente concave; la crosta è bianca- giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e viene cappata con olio; la pasta è compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante. Pesa circa 3 Kg.

Riferimenti storici:

Plinio il Vecchio: “Naturalis Historia” (libro 11°).

Pietro de' Crescenzi: “Liber ruralium commodorum”, 1294.

Omero: “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.

Virgilio: “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.

Istituto Nazionale Sociologia Rurale: “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

Campisi Carmelo “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato editore, Catania, 1933.