

CAPRINO ABRUZZESE

Presentazione



In Abruzzo si producono due tipi di formaggio caprino, che differiscono tra di loro per la diversa tecnica di caseificazione utilizzata, per aspetto e per consistenza: c'è il formaggio caprino a coagulazione lattica (prodotto nella zona di Farindola, in provincia di Pescara) che è a pasta cremosa e morbida, facilmente spalmabile e va consumato fresco. Il formaggio caprino a coagulazione presamica (prodotto nella Valle del Sagittario, in modo particolare nella zona di Villalago, in provincia di L'Aquila) è invece stagionato, a pasta dura, con occhiature tonde medie e, a differenza del prodotto fresco, presenta la crosta sulla superficie esterna. Gli ingredienti sono comuni a entrambe le lavorazioni: latte intero crudo di capra (eventualmente per renderlo più consistente si aggiunge una minima percentuale di latte ovino), caglio (solo per il formaggio a coagulazione presamica), sale. Il formaggio caprino a coagulazione lattica si prepara filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità, e aggiungendo del siero o del latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Si porta a coagulazione il latte in 20-24 ore. Raggiunta la coagulazione, si preleva quest'ultima in sacchetti di tela, si riempiono i canestrini (o fuscelle), posti sul tavolo spersorio (tavolo inclinato), favorendo così lo spurgo del siero fino a ottenere la consistenza desiderata. Poi le forme vengono refrigerate a 4°C. Quindi il formaggio viene tolto dalle fuscelle, impastato, salato e lisciato e confezionato nuovamente in fuscelle. La preparazione del formaggio caprino a coagulazione presamica prevede, una volta raggiunta la temperatura di coagulazione, la cagliatura, con l'aggiunta di caglio in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 20-30 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede alla sua rottura e a un'ulteriore cottura a 35-38°C per 10 minuti, per completare lo spurgo del siero. Durante questa seconda cottura la massa va costantemente mescolata per evitare che certe parti non subiscano un eccessivo riscaldamento rispetto ad altre, impedendo la fuoriuscita del siero. Poi si procede all'estrazione manuale, e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle), attuando una pressione che favorisce la fuoriuscita del siero. Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Infine si procede alla salatura a secco o in salamoia satura. Successivamente la forma viene messa a stagionare in locali freschi e aerati, anticamente le forme venivano conservate in madie di legno per la stagionatura. Tipico delle zone intorno a Farindola è il caprino a coagulazione lattica, anche se non è documentata una particolare tradizione per quanto concerne la produzione di formaggio caprino in passato. Risulta invece tipico di

queste zone l'uso di mescolare il latte caprino a quello ovino per la produzione di formaggio. Secondo fonti storiche, invece, nella Valle del Sagittario, dalla quale proviene il caprino a coagulazione presamica, l'allevamento delle capre è frutto di un'antica tradizione qui consolidata, come attesta il De Nino in una pubblicazione del 1864.

Descrizione:

Il caglio può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido, ma sempre di origine animale, meglio se di ovino o caprino. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: fuscelle per il formaggio caprino a coagulazione lattica.
- Razze: varie razze caprine e ovine, autoctone e non.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 250 g e 300 g, a seconda delle dimensioni, per il caprino a coagulazione lattica; variabile tra 700 g e 800 g, a seconda delle dimensioni, per il caprino a coagulazione presamica.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- La superficie esterna di entrambe le tipologie ha la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco vivo.
- Odore: aroma delicato, leggermente ircino per il caprino a coagulazione lattica; decisamente ircino per il caprino a coagulazione presamica. Aromi legati sia alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione degli animali, sia per la presenza di particolari acidi grassi caratteristica della composizione del latte di capra.
- Sapore: leggermente acidulo e delicatamente dolce per il caprino a coagulazione lattica; ircino per il caprino a coagulazione presamica.
- Modalità di conservazione/stagionatura: refrigerato a 4 °C per il caprino a coagulazione lattica; per quello a coagulazione presamica si procede alla stagionatura in locali freschi e arieggiati per minimo 60 giorni.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

Metodiche:

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.

- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Sacchetti di tela o altro materiale a norma per separare la cagliata dal siero.
- Madie di legno o scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80 può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipiche.

Tradizione:

Il padre domenicano Serafino Razzi, scrittore umanista e conferenziere che fu priore a Penne e a Vasto tra il 1574 e il 1579; attraversò quasi tutta la regione per svolgere le sue mansioni. Nel 1575 nel suo viaggio da Penne a Farindola, così descrive quest'ultima località: "Farinola, Terra di circa 220 fuochi, vogliono che deve dirsi Ferinola, dalle fiere che abbondano attorno di lei nelle vicine selve, come porci cignali, capri, lupi et orsi" (S. Razzi, Viaggi in Abruzzo, 1575). Antica in questo luogo deve essere la tradizione di produrre formaggi se il Razzi nella cronaca di un successivo viaggio racconta: "A' 6 agosto 1575 intorno all'ora di Vespro, partendo con due compagni da Penna andammo cinque miglia pian piano fino alla Terra di Farinosa... e benedette le corone, et essendosi fatta da nostri amorevoli una cerca per lo nostro convento, di mezza somma di grano, di quattro forme di cacio: di venti pani e di ventinove uova: ce ne ritornammo la sera al convento nostro in Penna". Amministrativamente Farindola fu parte integrante della Provincia

Abruzzo Ulteriore I prima del 1863, in seguito e fino al 1927 appartenne alla Provincia di Teramo. In una monografia della Provincia di Teramo, del 1892, troviamo scritto: "Secondo il censimento del 1881 i capi di bestiame caprino ammontavano a 18.913. Nella parte bassa eletta provincia, ed intorno a quasi tutti i centri di popolazione non mancano mai poche capre mantenute esclusivamente pel latte, che è, specialmente in primavera, molto ricercato dagli abitanti. Nella montagna invece abbiamo delle mandre che vivono all'aperto ed il latte, in quantità variabilissima per ogni capo, mescolato a quello di pecora, serve per la fabbricazione del formaggi" (Archivio di Stato di Teramo). Nel circondario di Farindola, nel 1930, in base agli elementi fornitici dal Catasto Agrario, venivano allevati 127 capi caprini contro 3229 capi ovini (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, Catasto Agrario VIII Compartimento degli Abruzzi e Molise, Provincia di Pescara, 1929).

Nella provincia di Teramo e quindi anche nel circondario di Farindola sembra che la produzione di formaggio caprino non fosse particolarmente in uso: piuttosto il latte caprino veniva mescolato a quello ovino per la produzione di formaggio. Nella Valle del Sagittario l'allevamento delle capre, secondo le fonti storiche, veniva già effettuato in epoca alto medioevale. Nel IX secolo d.C. il monastero di S. Vincenzo al Volturno aveva una proprietà nell'alta Valle del Sagittario, appena sopra Anversa, denominata S. Maria in Flaturno (anticamente il Sagittario veniva indicato con il termine latino Fluturnum, da cui l'italiano Flaturno). Un documento relativo a Flaturno (toponimo utilizzato per indicare un insieme di insediamenti umani, probabilmente derivato dal nome dei fiume), datato 874 d.C. e consistente in una lista di servi, elenca i nomi di 120 schiavi divisi in nove villae (insediamenti); tra di essi vi troviamo un pastore di capre, indicato con il termine latino di caprarius (Chronicon Vulturense, doc n.176), (C. Wickham, Studi sulle società degli Appennini nell'alto Medioevo. Contadini, signori ed insediamenti nel territorio di Valva, 1982, pag.45).

Ulteriore testimonianza dell'antica tradizione dell'allevamento delle capre nella Valle dei Sagittario la troviamo in una pubblicazione del 1864 di De Nino. Nel capitolo secondo a proposito delle capre scrive: "Di queste località abbonda il Mandamento di Scanno, le cui macchie, talleti e prunai piuttosto estesi e frequenti nelle erte, nei greppi e nelle pendici rupinose di que'monti, fioriscono pastura abbondante e adattata all'indole delle capre". Nel 1863 la consistenza della popolazione caprina nel Mandamento di Scanno era pari a 1128 capi, di cui 615 erano allevati nella zona di Villalago e 450 nella zona di Scanno. Nel 1863 Villalago poteva vantare la più consistente popolazione caprina (Della Produzione, Governo e Miglioramento del bestiame nel Mandamento di Scanno per G. Tanturri, De Nino, 1864).

Particolarmente interessanti sono le informazioni desunte dal Censimento del bestiame nel 1930. Facendo un rapido confronto su scala regionale tra tutti i comuni risulta che in ben 5 comuni abruzzesi la popolazione caprina a quei tempi superava anche di molto la popolazione ovina, e di questi ben due ricadono nella Valle dei Sagittario: Villalago e Scanno. In assoluto il Comune con più alto numero di capi caprini era Villalago, con ben 790 capi a fronte di 367 capi ovini (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia).