



Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, Rurale e della Pesca L'atlante dei prodotti tradizionali del Molise

Caprino

Area di produzione

Intero territorio regionale; particolarmente rinomato quello prodotto nel comprensorio del comune di Montefalcone del Sannio dove l'allevamento delle capre (di razza autoctona) ha sempre rivestito un aspetto preponderante della locale economia e dove si pratica ancora "l'addiaccio", cioè il pascolo in montagna delle capre riunite e munte in grosse greggi.

Caratteristiche del prodotto

Il formaggio viene consumato tal quale oppure grattugiato per arricchire diverse pietanze tradizionali.

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte ottenuto da capre di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendale, caglio di capretto, sale da cucina.

Il latte viene scaldato in caldaio di rame stagnato e portato alla temperatura di circa 38-40° C, quindi si aggiunge il caglio, e lo si mescola con un particolare mestolo di legno e si lascia coagulare per circa trenta minuti.

Dopo averne testato la consistenza, si procede poi alla rottura (in grani piuttosto fini) della cagliata, che viene lasciata precipitare sul fondo. Nello stesso tempo si ravviva la fiamma per aumentare la temperatura fino a 42-43° C.

Quando la cagliata forma una massa sferoidale, viene raccolta e pressata nelle fruscelle di giunco.

Successivamente con tutta la fruscella il formaggio viene immerso per alcuni minuti nel siero bollente, residuo della lavorazione della ricotta.

Infine si procede alla salatura a secco per circa 24 ore.

Il periodo di produzione va da aprile a settembre.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaio di rame stagnato, mestolo di legno, "fruscelle" di giunco, "cascera" (utensile in legno appeso al soffitto dove vengono collocate le forme per la stagionatura).

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il prodotto viene stagionato in cantine, luoghi freschi ed aerati.

Le forme vengono messe a stagionare sulla "cascera" per un periodo di almeno due mesi.

Aspetti igienico-sanitari

Il caprino è prodotto a partire da latte crudo ottenuto da capre ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi.

Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti.

La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le capre, nonché alle varianti genetiche delle popolazioni caprine stesse (es. Capra di Montefalcone)

L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.

Un periodo di stagionatura superiore ai 2 mesi consente di ottenere un prodotto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Cenni storici

Indagine Murattiana cita la produzione di formaggi caprini in diversi comprensori regionali tra cui Agnone, Carovilli, S. Pietro Avellana.

Indagine Murattiana.

È un documento di straordinaria importanza, al fine di conoscere il "genere di vita" degli abitanti del Molise, in un momento storico particolare, il decennio francese (1806-1815), conservato presso l'Archivio di Stato di Campobasso. Tale statistica/indagine voluta da Murat, re di Napoli, si presenta come una testimonianza attuale che permette di ragionare sulla qualità della vita agli inizi dell'Ottocento ed in particolare offre un importante strumento per desumere caratteristiche peculiari di alcuni comuni gravitanti sul *tratturo Castel di Sangro - Lucera*.