



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CAPRINO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino (in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro) e alto maceratese.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima utilizzata: latte caprino di provenienza locale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Si produce in primavera - autunno. Altezza cm 6-10; diametro cm 9-14; peso Kg 0,5-1,5; forma cilindrica, crosta morbida increspata, se fresco; dura di colore nocciola di varie sfumature se stagionato; pasta compatta con rare o nessuna occhiatura, pastoso; sapore sapido e gradevolmente piccante.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si porta il latte crudo a circa 35-37° aggiungendovi il caglio. Coagula in 30 minuti.
Dopo la rottura della cagliata (a dimensioni di grani molto piccoli), si riporta la temperatura a circa 40°.
Una volta depositata, la massa viene estratta e messa in appositi stampi a sgrondare; la pressatura si effettua con le mani.
Salatura a secco sulle forme per massimo due giorni; poi si toglie il sale in eccesso lavando le forme con il siero caldo.
Matura in tre settimane in casera dove le forme vengono lavate quotidianamente per i primi tre giorni e ogni due per i successivi.
Stagionatura da un mese fino a un anno circa, in ambiente fresco e asciutto.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto. Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.
Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Il caprino è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.
Riferimenti bibliografici:
AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;
AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;
Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;
Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;
Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi tipici italiani, in "Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per la Agricoltura Continentale", 1992, pp. 37-50.