

## **CAPRINO**

### **DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

- Formaggio a pasta semicotta, a latte intero, pastorizzato, da pasto;
- pasta sostenuta, compatta, di colore bianco o paglierino;
- occhiatura rada, piccola, sparsa;
- crosta dura, liscia;
- forma cilindrica del diametro cm. 19-21, altezza dello scalzo cm. 6-9;
- peso della forma variabile da 2 a 3 kg.;
- pronto per il consumo dopo 15-20 giorni.

### **METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE**

Il latte utilizzato deve provenire da capre alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile.

La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo. Le razze sono quelle maggiormente diffuse nel nostro territorio.

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.

Per ottenere questo tipo di formaggio, può essere miscelato in caldaia il latte di due o tre munte. Questo viene riscaldato alla temperatura di 38-40 °C previa aggiunta di colture selezionate. All'aggiunta di caglio bovino o di capretto (per un prodotto dal sapore più accentuato) segue una coagulazione che dura 20-25 minuti. La successiva rottura arriva al chicco di mais.

La lavorazione termina con la semicottura a 45 °C. La cagliata viene messa in stampi forati e sul tutto viene versata acqua calda. Dopo diversi rivoltamenti le forme vengono messe in salamoia per 20-24 ore, dopodiché passano in magazzino di stagionatura. Le forme sono pronte dopo 45 giorni. La stagionatura può raggiungere anche i 90 giorni.

Con parametri di produzione meno spinti, viene prodotto anche un caprino dolce che è pronto dopo 15-20 giorni.

I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

### **Materie prime e attrezzature utilizzate per la preparazione:**

Latte, caglio, sale e la normale attrezzatura di un caseificio sociale e/o privato.

### **CURIOSITA'**

Le capre sono allevate da sempre in tutti i paesi delle Alpi. Il latte prodotto un tempo era tradizionalmente lavorato in casa e il formaggio prodotto utilizzato per l'autoconsumo. Dagli anni Trenta, a partire dal mese di febbraio fino a settembre, la quantità di latte prodotto superava l'autoconsumo; da qui la necessità della sua lavorazione in un caseificio di paese. È questo il caso di Predazzo, dove il caseificio sociale specializzato nella trasformazione di solo latte di capra è sopravvissuto fino all'inizio degli anni Settanta.

L'allevamento delle capre da latte, a partire dagli anni Sessanta, però, è andato diminuendo, fino quasi a scomparire. Da un decennio a questa parte, tale allevamento, invece, è ripreso con molto vigore con stalle anche di decine di capi, molto razionali e conseguentemente è ripresa la produzione di formaggi caprini a livello di singolo allevamento, ma soprattutto nei caseifici sociali di Cavalese (Val di Fiemme) e Fiauvé (Valli Giudicarie).

Una testimonianza della presenza storica degli allevamenti di capra e della sua trasformazione in formaggi di capra e misti capra-vacca è riportata in un articolo dell'"*Almanacco agrario*" del 1926.

*Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 18:39*