

MISTO CAPRA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta semicotta, a latte intero, pastorizzato o termizzato, da pasto;

- pasta sostenuta, compatta, di colore bianco o paglierino;
- occhiatura rada, piccola, sparsa;
- crosta dura, liscia;
- forma cilindrica del diametro di cm. 28-35, altezza dello scalzo cm. 9-12;
- peso della forma variabile da 8 a 12 kg.;
- pronto per il consumo dopo 60 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte utilizzato deve provenire da capre e vacche 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 presenti 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 la produzione di questo tipo di formaggio può essere miscelato in caldaia il latte bovino di una o due munte (circa il 50% del totale) e il latte di capra di due o tre munte (il restante 50%).

La miscela viene riscaldata a 34-36 °C, previa aggiunta di latteinnesto naturale o di colture selezionate. All'aggiunta di caglio in pasta di capretto segue una coagulazione in 15-20 minuti. La cagliata viene rotta alla dimensione di una nocciola e, quindi, semicotta alla temperatura di 43-44 °C.

Dopo una sosta di 10-20 minuti sul fondo della caldaia, la cagliata viene estratta e messa negli appositi stampi. Questi, con la cagliata, vengono rivoltati alcune volte nelle prime 3-4 ore.

Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia a 16-18 °Baumé per 24-48 ore e successivamente vengono portate sulle scalere del magazzino per la maturazione.

Il formaggio è pronto per il consumo dopo almeno 60 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 ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

CURIOSITA'

Le capre sono allevate da sempre in molti 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. È ripresa la produzione di formaggi caprini a livello di singolo allevamento, ma soprattutto da parte dei caseifici sociali di Cavalese (Val di Fiemme) e di Fiavé (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: 2013-12-27 19:33