



REGIONE LAZIO

ARSIAL
[Home](#)
[Prodotti](#)
[Ricerche](#)
[Modulistica](#)
[Normativa](#)
[Storico](#)
[Tracciabilità](#)
[Links](#)
[Mappe](#)
[Scrivici](#)
[Ricetta](#)

del Mese


[Regione](#)
[Lazio](#)

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino**

[Operatori di Filiera](#)
[Scheda Analitica](#)
[Ricette](#)
Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco G.U.:

Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino

Aree di rinvenimento del Prodotto:

Supino (FR)

Aree di rinvenimento produttori censiti:

Supino (FR)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input checked="" type="checkbox"/> A rischio <input checked="" type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Mercato di riferimento:	Locale

Descrizione del prodotto:

Il caprino "presamico" di Supino, nonostante che il nome faccia pensare ad un formaggio di capra, viene prodotto con latte vaccino. In passato veniva prodotto con latte di capra o latte misto di capra e di mucca, ma con il passare del tempo e soprattutto con l'abbandono degli allevamenti di capre sulle zone di montagna, si è passato a fare questo formaggio con il solo latte di vacca conservando sempre lo stesso nome. Si tratta di un formaggio fresco, non sottoposto alla fase di stagionatura, che si caratterizza per una pasta bianca, morbida e compatta. La crosta è assente, la pezzatura è intorno ai 250 g e il diametro è di 8-12 cm. Si tratta di un formaggio da tavola da consumare freschissimo che si caratterizza per il gusto dolciastro e poco salato; è particolarmente adatto nelle diete ipocaloriche. Il caprino presamico di Supino può essere aromatizzato con l'aggiunta di erbe e spezie, quali basilico, origano, timo, erba cipollina, rucola, erbe spontanee commestibili, pepe verde, peperoncino ecc. Il caprino "presamico" di Supino viene prodotto con il latte vaccino munto alla mattina e proveniente dagli allevamenti della Ciociaria. Il latte che giunge al caseificio, viene pesato, refrigerato a 0 / +4°C per alcune ore o destinato direttamente alla lavorazione. La lavorazione è di tipo presamico. Il latte, sottoposto alla pastorizzazione per alcuni secondi ed alla temperatura di 65°C, viene raccolto nelle polivalenti di acciaio o in caldaia di rame e riscaldato ad una temperatura di 32-37 °C al fine di creare le condizioni ideali per la coagulazione. Si procede con l'aggiunta di caglio liquido di vitello e si attende la coagulazione che in genere avviene in 30 minuti. Segue la rottura del coagulo con la lira o lo spino rompiciagliata di legno fino al raggiungimento delle dimensioni del coagulo desiderato, ossia come una noce/nocciola. La cagliata viene prelevata manualmente dalla caldaia e inserita nelle fascere di plastica o di legno per la formatura e lo spurgo. Terminata la fase di spurgo (12-24 ore) il formaggio viene salato a secco o in salamoia. Nel caso del caprino presamico aromatizzato nella fase della coagulazione vengono aggiunte le erbe e spezie desiderate (basilico, origano, timo, erba cipollina, rucola, erbe spontanee commestibili, pepe verde, peperoncino ecc).



Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego della caldaia di rame e fuscelle di legno.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	I materiali utilizzati per la produzione del formaggio caprino "presamico" (di latte vaccino) di Supino sono: recipienti per il trasporto del latte, refrigeratore del latte, caldaia di rame e/o acciaio; spini rompiciagliata in metallo o legno. fuscelle di legno o plastica per la formatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	I locali utilizzati per la produzione del formaggio caprino "presamico" (di latte vaccino) di Supino sono: locale di stoccaggio del latte, caseificio in cui avviene la trasformazione del latte, cella di stoccaggio.
Storia tradizionale del Prodotto:	Aggrappato alle pendici del versante orientale dei Monti Lepini, disposto come una lunga balconata, Supino si affaccia sulla valle del Sacco. Il suo territorio, disseminato di boschi e di pascoli sempreverdi, è ricco di allevamenti bovini dal cui latte si ricavano gustosi prodotti. In particolare il formaggio caprino di Supino si ottiene da latte vaccino da oltre 30-40 anni. Così chiamato in quanto in passato si produceva con latte di capra o latte misto di capra e mucca. Con la perdita degli allevamenti di capre nelle zone di montagna, si è passati a fare questo formaggio con il solo latte di vacca. Il formaggio è frutto della tradizione storica ciociara tramandata di generazione in generazione. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940, quando Eugenio Marchioni, con una fornace di mattoni a legna dove al di sopra poneva un grande "callaro" di rame per scaldare il latte, inizia la propria attività presso Supino. Da allora, con alterne vicende determinate dalla crisi economica degli anni '50, tre generazioni si sono succedute mantenendo inalterate le metodiche di lavorazione e preparazione dei prodotti.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO