

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Caprino della Val Vigizzo* è un formaggio presamico di latte caprino crudo, a pasta molle di breve stagionatura di forma cilindrica.

Dimensioni: peso variabile da 0,3 a 1,0 kg (in alcuni rari casi supera questi pesi), scalzo da 4,0 a 12,0 cm, diametro da 8,0 a 15,0/20,0 cm.

Crosta: di tonalità variabile a seconda del luogo di stagionatura dal bianco avorio al grigio, sino al rossastro-marrone, normalmente di minimo spessore, liscia o leggermente rugosa.

Pasta: bianca, compatta, morbida, elastica.

Sapore: dolce di latte, delicato, in molti formaggi il richiamo alla capra non è quasi per nulla presente perché una corretta mungitura e caseificazione evita di inglobare e sviluppare gusti ircini sgradevoli.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: è frequente l'uso di latte di due munte di cui una refrigerata. Di solito si impiega latte senza preventiva acidificazione.

Coagulazione: con temperature molto variabili dai 30 ai 39°C e con durate ovviamente altrettanto variabili tra 30 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: non essendo una produzione "unificata" le fasi in caldaia possono presentare delle differenze sulla dimensione del granulo finale dalla nocciola al riso, mantenendo però l'obiettivo tecnologico di ottenere una pasta senza occhiatura e sufficientemente morbida.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata, la si pone in stampi di plastica alimentare di varia dimensione e si prosegue con una stufatura a temperatura ambiente, o un poco più elevata, per alcune ore. Il giorno dopo alla produzione si salano (a secco o in salamoia).

Stagionatura: la stagionatura avviene più frequentemente in cantine naturali, su assi di legno, per un periodo variabile dai pochi giorni al mese. Talvolta si prolunga anche per 3 – 4 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio della provincia del Verbano-Cusio-Ossola

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Caldaie di lavorazione in rame, assi di legno per la stagionatura.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Il termine *Caprino della Val Vigizzo* vuole raggruppare tipologie casearie caprine simili sul territorio provinciale.

Bibliografia:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Bologna Paolo, Mazzi Benito, Zoppis Francesco, *Piccole storie Ossolane*, Giovanacci, Santa Maria Maggiore, 1983

A.V., *La capra campa*, Santa Maria Maggiore, Comunità Montana Valle Vigezzo, 2000

Bergamaschi Cirillo, *La vita quotidiana in Valle Cannobina nell'ultimo secolo*, Verbania, Alberti, 1997

Copiatti Fabio, *I sentieri del Gusto*, Parco Nazionale della Val Grande, 2003

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Paioli in rame per la lavorazione del latte, assi di legno per la stagionatura. Riscaldamento del latte a fuoco diretto di legna o gas.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia produttiva, pur partendo anche da latte crudo, non prevede passaggi tecnologici che possano limitare i requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa.