

## Categoria D

### 1) CATEGORIA: FORMAGGI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO LATTICO PIEMONTESE

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

#### Caratteristiche

Il formaggio *Caprino Lattico Piemontese* è la denominazione che raggruppa produzioni casearie piemontesi a latte caprino, rientranti nelle tipologie casearie genericamente definite come “lattiche”. In Piemonte l'allevamento della capra da latte non ha mai avuto una evoluzione paragonabile a quella vaccina. In molti casi la tecnologia casearia non era dissimile da quella applicata con il latte di vacca, generalmente ne differiva la pezzatura finale del formaggio e, di norma, se ne diminuiva anche la stagionatura. Negli ultimi decenni si è diffusa anche la versione tecnologica definita “a coagulazione lattica”, storicamente appartenente al formaggio conosciuto anche come “Formaggetta”. Con il nome *Caprino Lattico Piemontese* si vuole raggruppare tutte quelle tradizioni casearie caprine, non puntualmente definite da un nome storico e da una storica tecnologia produttiva, ma tradizionalmente presenti sul territorio piemontese. La caratteristica essenziale è la tecnologia produttiva, riconducibile al termine “coagulazione lattica” e quindi a delle distinte caratteristiche organolettiche.

Il *Caprino Lattico Piemontese* è un formaggio a puro latte caprino intero, sia crudo che pastorizzato, la forma è variabile, frequentemente cilindrica e la stagionatura va da pochi giorni sino a 2 – 3 mesi.

*Dimensioni*: di norma sono formaggi di piccola pezzatura dai 100 ai 500 g circa, ma possono raggiungere anche 1 – 2 kg.

*Crosta*: assente nelle versioni fresche, diventa presente nei formaggi con più di due settimane di stagionatura, si manifesta con superficie liscia o leggermente rugosa, frequentemente fiorita da muffe nobili casearie, più raramente di colore aranciato.

*Pasta*: colore bianco/avorio, umida e priva di occhiature nei formaggi freschi, più compatta anche se comunque ancora di una buona umidità, nei formaggi più stagionati. Raramente molto asciutta in formaggi di alcuni mesi.

*Sapore*: dolce, leggermente acidulino nelle produzioni giovani, di sapore più intenso nei formaggi stagionati ma quasi mai raggiunge uno sgradevole gusto di caprone (il consumatore, erroneamente, associa il latte di capra a gusto forti e sgradevoli, questo era più comprensibile in passato, attualmente l'allevamento moderno permette di ottenere latte con caratteristiche di odore pulite e delicate).

#### Metodiche di lavorazione

*Preparazione del latte*: la tipologia casearia prevede generalmente l'acidificazione del latte prima della coagulazione (anche se non mancano le tradizioni che prevedono la partenza del processo produttivo da latte “dolce”). L'acidificazione veniva fatta in passato solo con l'impiego di siero della lavorazione precedente, aggiunto al latte appena munto e raffreddato a temperature di 20 – 25 °C e mantenuto a queste temperature sino a 12 ore. Attualmente vi sono alcuni produttori che si avvalgono di fermenti lattici selezionati a questo scopo. In molti casi il latte viene caseificato crudo, ma può anche essere pastorizzato.

*Lavorazione in caldaia*: raggiunta la corretta acidità del latte (da 4 a 7 °SH/50), il latte viene coagulato con l'aggiunta di caglio generalmente liquido/animale in ragione di 1/10 cc per 100 litri di latte. La coagulazione dura dalle 12 alle 24 ore in un ambiente a 20–25 °C. Raggiunta la consistenza desiderata del coagulo, si avvia l'estrazione della cagliata senza tagli o rotture. Nel caso di coagulazioni unitarie in bicchieri. si pone lo stampo sopra il contenitore e si capovolge lo stesso.

*Lavorazione fuori caldaia*: l'estrazione si effettua generalmente direttamente negli stampi, ma vi sono anche casi di estrazione in tela per permettere alla cagliata di perdere una certa quota di siero e successivamente passare la cagliata in stampo. Se il *Caprino Lattico Piemontese* è destinato ad un consumo fresco, dopo alcune ore di sgrondo nello stampo, si pone il formaggio in locale freddo a 4 °C. Se si destina la produzione

alla stagionatura, generalmente si lascia il formaggio nello stampo per 1-2 giorni nel locale di caseificazione, successivamente si trasferisce in una zona detta di asciugatura, ove per minor umidità relativa dell'ambiente e temperatura tra i 10 ed i 15 °C si permette ancora uno spurgo al formaggio e si mettono nelle buone condizioni di sviluppo le muffe casearie. In seguito si passa alla stagionatura.

*Salatura:* la salatura avviene a secco con sale fino, normalmente nei giorni di permanenza del formaggio in caseificio.

*Stagionatura:* può svilupparsi per alcuni giorni sino ad alcuni mesi, in locali di buona umidità e temperatura di 8–12 °C.

*Elaborazioni del formaggio:* il *Caprino Lattico Piemontese* quando è particolarmente stagionato (oltre i 3–5 mesi) diventa molto asciutto, senza però perdere le sue peculiarità organolettiche di gusto, si può quindi consumare “da taglio” o anche “da grattugia”. Alcuni produttori hanno anche l'abitudine di porzionare in piccoli pezzi il formaggio così asciutto e di riporlo in una albanella di vetro, colmando gli spazi vuoti sino a copertura con olio di oliva, in questo modo il formaggio si conserva per diversi mesi ed acquista sapori ed umidità.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Tutto il Piemonte

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

#### **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 Lattico Piemontese* non compare in testi storici, è stato coniato per raggruppare formaggi di simili tecnologie che in passato acquisivano nomi territoriali per abitudine ma senza specifiche caratteristiche abbinare.

##### **Bibliografia:**

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

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

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

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996