Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO PRESAMICO 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 Presamico Piemontese* è la denominazione all'interno della quale si comprendono produzioni casearie piemontesi a latte caprino, rientranti nella tipologie casearie genericamente definite come "Toma" o "Caciotta". 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. Con il nome *Caprino Presamico Piemontese* si raggruppano tutte quelle tradizioni casearie caprine, non puntualmente definite da un nome storico e da una storica tecnologia produttiva, ma storicamente presenti sul territorio. Sono quasi sempre quei formaggi che genericamente vengono definiti, in dialetto piemontese, "Tuma o Tumin 'd Crava". La caratteristica essenziale è la tecnologia produttiva, riconducibile al termine "coagulazione presamica" e quindi a delle distinte caratteristiche organolettiche.

Il *Caprino Presamico Piemontese* è un formaggio a puro latte caprino intero sia crudo che pastorizzato, la forma è cilindrica e la stagionatura è variabile 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: poco presente nelle versioni di pochi giorni, diventa più consistente in stagionatura, frequentemente con colorazioni leggermente aranciate.

Pasta: del caratteristico colore bianco/avorio dei formaggi caprini non molto stagionati, compatta, poco o per nulla occhiata, morbida, alcune volte leggermente gessata.

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: si impiega latte caprino intero, crudo o pastorizzato, di due o più munte senza particolari acidificazioni.

Coagulazione: si usa di consuetudine caglio animale di vitello (raramente caglio caprino liquido o in pasta) in quantità sufficienti a coagulare in 30–60 minuti (da 20 a 40 cc per 100 litri di latte), con una temperatura variabile da 35 a 38 °C.

Lavorazione in caldaia: la rottura, di norma con lira, viene effettuata con un primo taglio a croce seguito da una breve sosta oppure con un unico taglio sino a dimensione del coagulo di noce/nocciola. Seguono brevi agitazioni per far rassodare leggermente la pasta senza perdere troppo siero, per evitare cagliate troppo asciutte.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene estratta e sistemata direttamente negli stampi, segue una "stufatura" per alcune ore a temperatura ambiente con alcuni rivoltamenti e senza pressatura.

Salatura: di norma si effettua una salatura a secco, con sale fino disposto a distanza di alcune ore sulle due facce, è possibile anche una salatura in salamoia.

Stagionatura: si stagiona il *Caprino Presamico Piemontese* in cantine adibite all'uso oppure in celle di stagionatura, le temperature ideali sono di 8–10 °C con elevata umidità relativa (85–90 %). In caso di sviluppo di muffe grigie, si lavano le forme con acqua o acqua e sale. La durata della stagionatura è varia, dai pochi giorni (minimo una settimana) ai 60 giorni in forme superiori al chilogrammo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'intero territorio del 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 Presamico 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 abbinate.

Bibliografia:

Luigi Clavarino, *Corografia delle Valli di Lanzo*, Tip. Gazzetta del Popolo, Torino, 1867
F. Confidenza, *I Margari della Provincia di Torino*, relazione adunanza del 20 Maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX pp.87-112)
Cunsolo Felice, *Guida Gastronomica d'Italia*, Edizioni T.C.I., 1969
B. Passarin, *I Tomini e le Robione del Vercellese*, La Cucina Italiana n. 7, 1969
Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990
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
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