

## Categoria D

### 1) CATEGORIA: FORMAGGI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO VALSESIANO o CRAVA

### 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 Valsesiano* è un formaggio a latte caprino crudo a pasta molle di breve o media stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

*Dimensioni:* peso da 0,2 a 0,5 kg, scalzo da 3,0 a 6,0 cm, diametro da 8,0 a 10,0 cm.

*Crosta:* liscia o leggermente irregolare (rugosa) con colorazioni variabili dal grigio a rossiccio

*Pasta:* bianca, con occhiatura minuta e poco diffusa, di consistenza morbida.

*Sapore:* dolce, con i sentori legati al latte di capra ma mai troppo forte.

*Note:* esiste anche una versione del *Caprino Valsesiano* o Crava di dimensioni maggiori (anche di 2–4 kg) che mantiene la stessa tecnologia, ma con tempi di stagionatura più lunghi, quindi un formaggio “caprino” che rispecchia le tradizioni casearie di montagna con una pezzatura variabile in relazione al latte disponibile per la caseificazione.

#### Metodiche di lavorazione

*Preparazione del latte:* il latte normalmente si caseifica appena munto, anche se è frequente uno stoccaggio della munta della sera, per la caseificazione unita con la munta del mattino.

*Coagulazione:* la temperatura del latte varia da 30 a 35 °C (appena munto), la quantità di caglio è calcolata in rapporto ad una durata di coagulazione di circa un’ora (frequente ancora l’uso di caglio in polvere).

*Lavorazione in caldaia:* si rompe la cagliata a mais o riso e si pratica un leggero riscaldamento della cagliata sino a circa 35 °C.

*Lavorazione fuori caldaia:* dopo una breve sosta sotto siero (5 minuti) si estrae la cagliata e si pone direttamente in formine di plastica alimentare, si lascia sgrondare dal siero ed eventualmente si comprime leggermente a mano. Nell’arco della giornata di produzione o subito al mattino del giorno dopo, in seguito ad alcuni rivoltamenti negli stampi, il formaggio viene tolto dalle forme e posto a salare a secco od in salamoia.

*Stagionatura:* la stagionatura di norma non supera i 15 giorni, solo nelle versioni più grandi si prolunga anche di alcuni mesi.

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Sesia (VC), tutti i comuni.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

### 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

Bibliografia:

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  
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

## DEROGHE

<b>1) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO VALSESIANO o CRAVA</b>
<b>2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Caldaje di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed assi per la stagionatura di legno.
<b>3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
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.
<b>4) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
<b>5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
<b>6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>
La tecnologia del <i>Caprino Valsesiano</i> o <i>Crava</i> rende il PAT inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.