



CAPRINO "PRESAMICO" (DI LATTE VACCINO) DI SUPINO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Frosinone: Supino

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Caprino "presamico" di Supino, nonostante il nome faccia pensare ad un formaggio di capra, è prodotto con il latte vaccino o a volte latte misto di capra e mucca. Il nome deriva dall'antica lavorazione del formaggio di capra per essere facilmente identificato dalla gente del posto. Ma con il passare del tempo, e soprattutto con l'abbandono degli allevamenti di capre nelle zone di montagna, si è passati con gli anni a fare questo formaggio con il solo latte di vacca (oppure misto) conservando 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. 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.

METODO DI PRODUZIONE Il Caprino "presamico" di Supino viene prodotto con il latte 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. Il latte, sottoposto alla pastorizzazione per alcuni secondi ed alla temperatura di 65-75°C, viene raccolto nelle caldaie o 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 rompi-cagliata di legno, fino al raggiungimento delle dimensioni del coagulo desiderato, ossia come una noce o una 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 le spezie desiderate (basilico, origano, timo, erba cipollina, rucola, erbe spontanee commestibili, pepe verde, peperoncino).

CENNI STORICI 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 "presamico" di Supino si ottiene da latte vaccino da oltre 30-40 anni: è frutto della tradizione storica ciociara tramandata di generazione in generazione. La produzione casearia artigianale risulta censita dal 1940 allorquando un produttore inizia a caseificare utilizzando una vecchia fornace per mattoni e una caldaia in rame (il callaro) per scaldare il latte. 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.