



FORMAGGIO DI CAPRA



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Di pasta molle, grassa, o dura, il Formaggio di capra si caratterizza per il sapore tipicamente acido, non salato, o di piacevole tendenza dolce-intenso o pungente nelle forme più stagionate. Il colore della pasta va da bianco latte a bianco avorio fino al giallo paglierino. Può essere prodotto con aggiunta di aromi (peperoncino o salsa di olio, aceto, origano, rosmarino) e commercializzato sia fresco che stagionato per 20 giorni fino a 6 mesi. Nel comprensorio di Monte San Biagio ed Itri il formaggio di capra è tradizionalmente chiamato "cotto".

METODO DI PRODUZIONE Il periodo di produzione del Formaggio di capra è variabile a seconda della zona: da aprile-giugno nella zona di Frosinone e Latina; dall'autunno alla primavera in provincia di Roma. Nei suddetti areali la produzione di questo formaggio è tradizionalmente legata alla presenza di capre autoctone a rischio di erosione genetica (Bianca Monticellana, Grigia Ciociara, Capestrina, Fulva, tutelate dalla L.R. 1 marzo 2000 n. 15), allevate sui pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea dei Monti Aurunci, Ausoni, Prenestini e nella Valle di Comino. La tecnologia utilizzata per la produzione del Formaggio di capra prevede l'impiego del solo latte intero di capra, derivante da 2/4 mungiture, refrigerato a 4°C o destinato direttamente alla lavorazione a crudo o pastorizzato a 68-72°C per 15-30 secondi. Dopo la pastorizzazione è necessario l'inserimento di fermenti lattici a 36-39°C. La coagulazione è favorita dall'aggiunta di caglio liquido, inserito a 38-44°C, 10 minuti dopo l'inoculo dei fermenti o di caglio in pasta di capretto, inseri-

to a temperature differenziate in base al momento della lavorazione: la sera a 28-30°C per 3-6 ore di coagulazione; la mattina a 30-32°C per 1-2 ore di coagulazione. Il coagulo viene frantumato fino alle dimensioni di una nocciola o di un chicco di riso ed eventualmente cotto secondo modalità differenti: a 37°C per 15 minuti; per il tempo necessario a portare la cagliata alla temperatura di 43-45°C con sosta sotto siero da 5 a 20 minuti; a 34-35°C con sosta sotto siero per circa 5 minuti. Le fasi successive sono la formatura, con eventuale pressatura del coagulo anche direttamente in caldaia e la stufatura in cassone spento a 40-45°C per 2-24 ore, o a 37°C per 3 ore. Lo spurgo avviene in 60-90 minuti o 10-12 ore. Il Formaggio di capra viene salato a secco su assi di legno per 2-5 giorni a temperatura ambiente o in cella a 8-12°C; in salamoia a 20° Boumé per 5-10 ore/kg di prodotto, iniziata 10-24 ore dopo la stufatura o per 4-5 giorni in cella a 4°C a partire dal termine dello spurgo. Il formaggio viene posto ad asciugare per 4-20 giorni su graticci di canne e in locali ventilati e asciutti e successivamente a stagionare su assi di legno o in vasi di vetro o coccio seguendo modalità e tempistiche differenti a seconda della zona di produzione: per 3-4 mesi a temperatura ambiente; per almeno 20-40 giorni e a temperatura ambiente; per 10-60 giorni in cella a 4°C; per 5-6 mesi in cella a 8-12°C; da 45 giorni a 6 mesi in cella a 10°C; per 20 giorni in cella a 8-12°C. Prima della commercializzazione sono previsti lavaggi con acqua o acqua e olio o il massaggio con una salsa a base di aceto, origano, peperoncino e rosmarino.

CENNI STORICI Tra i formaggi laziali più antichi c'è sicuramente quello di capra, munto e consumato molto prima di quello di pecora e parte integrante della cultura romana. Omero nel racconto dell'Odissea evoca il ciclope Polifemo che "*seduto mungeva pecore e capre belanti*". Marco Terenzio Varrone descrive i principali tipi di formaggi consumati a Roma nel I secolo a.C. tra cui un posto d'onore hanno quelli caprini sia freschi che stagionati, usati per rifornire e sfamare le truppe durante le guerre. Nel Medioevo il formaggio di capra è utilizzato come moneta di scambio e sono, poi, i monaci ad affinarne la tecnica di conservazione.



POMODORINI AL FORMAGGIO DI CAPRA

Ingredienti: 8 pomodori, formaggio di capra fresco, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Procedimento: riscaldare il forno a 180°C. Lavare i pomodori, togliere la calotta superiore, scavarli delicatamente al centro e sgocciolarli bene. Con una forchetta, mescolare il formaggio di capra con l'olio. Mettere un po' di ripieno in ogni pomodoro, aggiungere un filetto d'olio, sale e pepe. Rimettere 'il cappello' e disporre i pomodori su un piatto da forno. Farli cuocere per 40 minuti a 180°C. Servire caldo su qualche foglia di insalata.