# STRACCHINO DI CAPRA

LEGAME CON LA BIODIVERSITÀ

PAT POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

**Territorio interessato alla produzione**
**Provincia di Roma e Provincia di Viterbo**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Lo Stracchino di capra, ottenuto dal solo latte intero di capra, lavorato crudo o pastorizzato, è un formaggio fresco e di brevissima stagionatura. Presenta con crosta sottile a volte fiorita o privo di crosta, colore bianco porcellanato e pasta interna omogenea, a volte con leggere occhiature, morbida, cremosa e spalmabile. La forma può essere variabile a seconda della zona di produzione: quadrata, tipo mattonella o a caciottina, con pezzature di 250 g fino a 2 kg, a facce piane e scalzo dritto o convesso. Il sapore è caratteristico del latte caprino, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni. Il periodo di produzione va da marzo a settembre e coincide con il periodo di lattazione delle capre.

**METODO DI PRODUZIONE** Il latte di due munte è lavorato subito o previa refrigerazione di alcune ore, ottenuto da capre allevate al pascolo meticce o di razza Maremmana, Saanen, o delle popolazioni autoctone di capre: Caprestina, Bianca Monticellana e Grigia Ciociara a rischio di erosione genetica e tutelate dalla L.R. 1 marzo 2000 n.15. Le modalità di lavorazione sono differenti a seconda della zona di produzione e soprattutto a seconda dell'esperienza del casaro. In ogni caso il risultato è sempre lo stesso ossia di un formaggio fresco e pasta molle, cremoso e spalmabile. Il latte può essere lavorato crudo o sottoposto a pastorizzazione fino al raggiungimento dei 70°C, cui segue un immediato raffreddamento ponendo la caldaia in un altro contenitore contenente acqua fredda. Nel caso in cui è prevista la pastorizzazione, al fine di ristabilire la naturale flora microbica, il casaro aggiunge lo yogurt di capra che risulta essere particolarmente ricco di fermenti naturali (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*). Al latte, previo riscaldamento a 45°C e riposo fino al raggiungimento dei 36-35°C, viene aggiunto il caglio in pasta di capretto, con tempo di presa di 20-30 minuti. Segue una prima rottura molto grossolana ossia a quadrati grandi con riposo per 20 minuti circa al fine di favorire lo spurgo del siero, seppure in quantità non eccessiva, e la seconda rottura a pezzi abbastanza grandi. Il coagulo viene poi prelevato con mestolo e disposto nelle fascere di varia forma (quadrate, tonde, parallelepipeda). Il giorno successivo la cagliata subisce la salatura a secco o in salamoia per 30 minuti circa per 2 kg di prodotto. Segue una fase di asciugatura/breve stagionatura di 3-4 giorni o in alcuni casi fino a 15 giorni, che rende lo Stracchino di capra a pasta morbida, cremosa, spalmabile.

**CENNI STORICI** Da una ricerca storica effettuata sui testi di tecnologia casearia si è appreso che le origini del formaggio "stracchino" sono riconducibili al nord Italia e soprattutto si apprende che questo termine deriva dal lombardo "stracch", ossia stanco, e che in passato fu attribuito al formaggio a pasta molle e di breve stagionatura prodotto con latte vaccino intero. Sembra però che con il passare del tempo si è diffusa soprattutto nel centro Italia e in modo significativo anche nel Lazio, l'attribuzione del termine stracchino al formaggio ottenuto con il latte di capra. Da alcune testimonianze raccolte presso allevatori di capre, sembra che in passato i pastori locali, in alternativa alla produzione del cosiddetto formaggio "primo sale", abbiano provato ad applicare la lavorazione dello stracchino vaccino al latte di capra. Il risultato è stato sorprendente in quanto lo stracchino di capra è risultato un formaggio gustoso, delicato, dolce, burroso e leggermente acidulo dopo alcuni giorni di stagionatura. Con il tempo la tecnologia di preparazione dello Stracchino di capra è stata tramandata di generazione in generazione e ancora oggi, alcune aziende del Lazio, soprattutto a conduzione familiare, hanno preservato a continuato la produzione di questo formaggio riscuotendo anche una buona risposta dal consumatore.