

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

CAPRINO

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Latte crudo di capre al pascolo.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fuscelle in giunco.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Il latte si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 36-40°C in una caldaia di rame stagnato (caccavo), temperatura alla quale si aggiunge il caglio di capretto. Dopo circa 30 minuti la cagliata è pronta per essere rotta con il ruotolo, o scuopolo di legno, in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare, la si raccoglie manualmente in fuscelle di giunco, fugandola (pressandola con le dita) per favorire la veloce fuoriuscita del siero. Dopo la produzione della ricotta la forma nella fuscella viene immersa nella scotta per un tempo variabile da qualche decina di secondi a 15-20 minuti e quindi sistemata sul tompagno (tavolo spersore in legno) fino al mattino dopo, quando inizia la salatura. Questa viene eseguita a secco o in salamoia. Le forme si lasciano asciugare in un locale fresco e asciutto prima di sistemarle nei locali di stagionatura per un tempo variabile da circa 2 mesi fino ad oltre un anno.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
Caratteristiche del prodotto finito:	La forma è cilindrica. La crosta è spessa e va dal giallo intenso al bruno con il procedere della stagionatura. La pasta è di colore avorio, compatta, con poche occhiature di piccole dimensioni. Il sapore è maturo, pastoso e leggermente piccante, specialmente se la stagionatura è avanzata.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Riferimenti storici:	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi; La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo I.