

# CACIOCAPRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Caciocapra, caciotta stagionata di capra, cacio di pura capra.



## La storia

Il formaggio di capra è uno dei tanti prodotti caseari che offre la provincia di Vicenza. La produzione appartiene dunque alla tradizione locale di allevamento delle capre, tipica soprattutto della zona dell'Altopiano di Asiago. Ancora oggi, presso gli allevatori caprini, si tramanda la produzione di "caciocapra" con regole tramandate oralmente tra i casari, che consentono di ottenere un formaggio particolare e molto apprezzato dagli estimatori.

## Descrizione del prodotto

Il "caciocapra" è un formaggio prodotto con latte di capra intero termizzato (cioè trattato termicamente), proveniente da due mungiture, a pasta semicotta, dura. La coagulazione avviene per acidità naturale con l'aggiunta di caglio vegetale in polvere. È un formaggio di breve-media stagionatura (da due a quattro mesi). Si presenta con forme cilindriche del peso variabile da 0,5 a 2 kg; non presenta necessariamente pasta bianco-candida in quanto a mano a mano che invecchia, tende ad assumere colorazione più scura.

## Processo di produzione

Il latte viene filtrato accuratamente con colli di plastica e filtri di carta per ottenere latte sano, esente da microrganismi che si possono sviluppare durante le fasi di stagionatura.

Il latte della sera viene lasciato riposare tutta la notte e successivamente messo nella caldaia di rame assieme al latte della mungitura della mattina per il trattamento termico a 65-67 °C. Quindi si spegne il fuoco e lo si lascia riposare per 10-17 minuti a seconda delle condizioni climatiche, successivamente si immerge nel latte una serpentina all'interno della quale passa dell'acqua fredda che abbassa in breve tempo la temperatura del latte a 37 °C. Si aggiunge caglio secco diluito in un po' d'acqua, si miscela con il latte e si lascia riposare per 15-20 minuti.

Avvenuta la coagulazione si rompe dolcemente la cagliata ottenendo frammenti delle dimensioni di una nocciola e si lascia riposare per 1 minuto per ottenere lo spurgo del siero. Si lascia riposare altri 2 minuti, si riaccende il fuoco e si raggiungono i 45 °C; poi, spento il fuoco, si lascia deporre la cagliata sul fondo e, con la "tela del casaro", si estrae il formaggio dalla caldaia. Viene quindi messo nelle formelle di plastica per favorire lo scolo degli ultimi residui di siero. Le forme e si lasciano riposare tutta la notte e il giorno successivo si salano le facce e si mettono in una salamoia per un tempo variabile a seconda delle dimensioni, quindi si mettono nel locale maturazione e conservazione dove rimangono dai 2 ai 6 mesi.

## Usi

Il "caciocapra" è un formaggio da pasto, dal gusto particolare, saporito, gustoso e leggermente piccante se stagionato. Può venire utilizzato come ingrediente per salse o ripieni e se stagionato, viene grattugiato.

## Reperibilità

È reperibile presso alcune malghe o le aziende agricole in cui vengono allevate le capre e lavorato il latte prodotto dagli animali. Alcuni rivenditori della zona e della città di Vicenza propongono il prodotto direttamente ai consumatori.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare Luiana, in provincia di Vicenza.

