



## SCHEMA TECNOLOGICA DEL CAPRINO A PASTA ERBORINATA

a cura di Lucia Sepe

Nel Mezzogiorno non viene prodotto tradizionalmente, ma sono formaggi molto ricercati dagli estimatori, e quindi presentano buone prospettive di mercato.

<b>MATERIA PRIMA</b>	Latte di capra o di pecora termizzato (60-63°C per pochi minuti e poi raffreddato)
<b>COAGULAZIONE</b>	
<b>Temperatura</b>	32°C
<b>Fermenti</b>	fermenti termofili (1-3 ml per 100 litri di latte)
<b>Dose di caglio</b>	Liquido, nella dose di 30-35 ml/100 litri di latte
<b>TRATTAMENTO DEL COAGULO</b>	Quando la cagliata è pronta, la rottura si effettua fino ad ottenere pezzi della dimensione di una noce. Dopo una breve sosta, la cagliata viene trasferita nelle forme, circolari, di varia dimensione, senza pressatura. Le forme vengono poste a spurgare in ambiente caldo alla temperatura di 25-30°C, per 24-36 ore. Viene effettuata la bucatura della pasta con aghi coperti di spore di <i>Penicillium roqueforti</i> (nella dose indicata sulla confezione) ciò anche per favorire l'ingresso dell'aria e agevolare lo sviluppo delle muffe aerobiche
<b>SALATURA</b>	In salamoia*
<b>STAGIONATURA</b>	I formaggi vanno tenuti alla temperatura di 8-10°C e ad una elevata umidità ambientale (90-95% U.R.), avendo cura di tenere il locale pulito da altre muffe, che possono inquinare la crosta, compromettendo la qualità del formaggio. In caso di necessità, lavare la crosta con acqua salata. La stagionatura prosegue avvolgendo la forma con pellicola trasparente o in alluminio.

## \*PREPARAZIONE DELLA SALAMOIA:

- 1** si fa bollire l'acqua e si aggiunge la giusta quantità di sale (per questi formaggi la soluzione deve essere quasi prossima alla saturazione, cioè 320 g di sale per litro di acqua);
- 2** si raffredda la salamoia a 20°C e si misura la concentrazione con un densimetro per salamoia;
- 3** si raffredda la salamoia a 10-13°C;
- 4** acidificare la salamoia per favorire il passaggio del sale al formaggio e per ostacolare lo sviluppo di batteri gasogeni; per ottenere l'acidificazione occorre aggiungere alla salamoia il siero del giorno prima, conservato a 42°C e riscaldato a 70°C per 3 minuti, fino a quando il pH non si attesta sui 4,8-5,2. Chi non fosse dotato di pHmetro può fare ricorso all'esperienza: l'acidità della salamoia fresca deve essere uguale a quella di una salamoia vecchia. Generalmente può essere sufficiente aggiungere 15 kg di siero per 100 litri di acqua.