



## SCHEDA TECNOLOGICA DEL SEMICOTTO CAPRINO

a cura di Lucia Sepe

È un formaggio prodotto soprattutto in Sardegna. È una tecnica indicata per formaggi caprini a lunga stagionatura.

<b>MATERIA PRIMA</b>	Latte di capra fresco o pastorizzato
<b>COAGULAZIONE</b>	
<b>Temperatura</b>	37°C
<b>Fermenti</b>	Se si pastorizza si può usare il sieroinnesto (siero della lavorazione del giorno prima) o i fermenti lattici (1-3 ml per 100 litri di latte)
<b>Dose di caglio</b>	Liquido, nella dose di 20-25 ml/100 litri di latte; in pasta, di agnello o capretto
<b>TRATTAMENTO DEL COAGULO</b>	Quando la cagliata è pronta, si effettua la rottura fino ad ottenere granuli di ridotta dimensione (riso). Successivamente la cagliata viene scaldata fino a 42-45°C, si lascia sostare per 20-25 minuti, quindi si trasferisce nelle fucelle da 2 kg ca e la pasta viene pressata a mano. Le fucelle vengono sottoposte a stufatura per 5 ore alla temperatura di 25-30°C, rivoltando le forme almeno 6 volte.
<b>SALATURA</b>	Immersione in salamoia (per la preparazione, vedi dettagli sotto*), per 48 ore. Nelle prime 24 ore la concentrazione salina deve essere leggermente inferiore a quella delle 24 ore successive.
<b>STAGIONATURA</b>	Varia da 3 a 6 mesi, in locali in cui la temperatura oscilla fra i 12 e i 15°C, con umidità 75-80%. Sono preferibili grotte o cantine interrato, da destinare esclusivamente alla cura dei formaggi. Un semicotto sprigiona tutte le sue potenzialità a 12 mesi di stagionatura

## \*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.