



SCHEDA TECNOLOGICA DELLE CACIOTTE CAPRINE

a cura di Lucia Sepe

Con il nome di caciotta si indica una tipologia di formaggi che hanno alla base la stessa tecnica ma che si differenziano per pezzatura, aspetto, struttura, stagionatura, gusto e aroma. Sono consigliati a coloro che

intendono differenziare la produzione, in modo particolare a quelli che vendono direttamente in azienda, poiché consente di offrire una ampia gamma di formaggi freschi e meno freschi.

MATERIA PRIMA	Latte caprino o misto ovino. Se il prodotto viene immesso subito in commercio, è necessaria la pasteurizzazione; se si vuole usare latte crudo, il formaggio deve essere stagionato almeno 60 gg
COAGULAZIONE	
Temperatura	Da 32° a 38°C, a seconda se si vogliono meno o più stagionati.
Fermenti	Se si pasteurizza si può usare il sieroinnesto (siero della lavorazione del giorno prima) o i fermenti lattici (1-3 ml per 100 litri di latte)
Dose di caglio	30-35 ml/100 litri di latte, se liquido; 30 grammi per 100 litri se in pasta (stemperare in 1 litro di acqua fredda batteriologicamente sana, filtrare due volte con un telo a maglia stretta, bollito, fare decantare quindi aggiungere al latte), mescolare e coprire
TRATTAMENTO DEL COAGULO	Quando la cagliata è pronta, fare un taglio a croce per ottenere quadrati di 5-10 cm di lato. Lasciare riposare 10 minuti, quindi romperla a pezzi della dimensione di una nocciola; lasciare riposare fino all'affioramento del siero, quindi estrarre la cagliata e mettere in forma, lasciare spurgare in un ambiente con temperatura di circa 20°C, per 4 ore, rivoltando ogni ora. Lasciare il formaggio nelle fuscelle per 24 ore
SALATURA	A secco o immersione in salamoia (per la preparazione, vedi dettagli *), per 4-8 ore. Se il prodotto si vende fresco, salare con una modesta dose di sale
STAGIONATURA	Per differenziare il formaggio, le forme si possono trattare con vino rosso (immersione in fuscella per 10 ore a temperatura ambiente ca. 18°C, rivoltando dopo 5 ore; successivamente mettere ad asciugare in cella), oppure erbe aromatiche (massaggiare il trito su tutta la superficie), e tutto quello che la fantasia suggerisce (aromi mescolati alla cagliata al momento della messa in forma, ad esempio zafferano, pepe, peperoncino, olio al tartufo, ecc.). Si suggerisce di non consumare prima dei 10 giorni di maturazione

*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.



CACIOTTE

SEMPLICE

AL TIMO

AL VINO ROSSO