

“Formaggini di Capra”



Territorio di produzione

Lombardia - Provincie di Sondrio, Como e Brescia.

Provenienza

Pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Alpe Legnone, F.R. Val Lesina (SO) -Terz'Alpe, F.R. Corni di Canzo (CO) – Vaia, F.R. Alpe Vaia (BS).

Tipologia

Formaggio prodotto esclusivamente con latte di capra, a forma piatta e cilindrica o a tronco di cono. Scalzo irregolare, peso da 100 a 250 gr. Ottenuto sfruttando e potenziando l'acidità del latte con sieroinnesto che forma una cagliata poco compatta messa poi, per 24 ore, in stampi forati per eliminare il siero dalla pasta. Dopo la salatura e alcuni giorni di maturazione il prodotto fresco si può commercializzare. Consumato fresco o dopo una breve stagionatura di circa 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Pasta morbida color latte, compatta e cremosa e spalmabile, dal sapore dolce e delicato di latte, yogurt, con sentori d'erba fresca, sapido con una leggera punta di acidità. Una stagionatura breve crea un aroma più vigoroso di capra con gusto deciso e intenso specialmente nel sottocrosta dove la pasta è più densa e cremosa.

Note

E' un formaggio tradizionale riconosciuto dalla Regione Lombardia e per questo inserito nell' elenco PAT- Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Le produzioni d'alpeggio soddisfano il mercato a chilometro zero o quello locale. Consumato da solo o con erbe e spezie è utilizzato in cucina per primi piatti, creme e come guarnizione per verdure fresche.

Vini Consigliati

- Vini bianchi fruttati con aromi e sentori primaverili.