

Generalità	Caprino Nicastrese			
Presentazione	<p><b>Caprino Nicastrese</b>            Formaggio grasso, di breve e media stagionatura, a pasta semidura o dura, prodotto con latte di capra di razza <i>Nicastrese</i>, intero e crudo, a coagulazione presamica con caglio in pasta di capretto preparato direttamente dai pastori. Viene prodotto in Aspromonte, nel territorio di Lamezia Terme (già Nicastro, da cui deriva il nome), caratterizzato da vegetazione eterogenea sia alle basse quote, che a quelle montane in virtù della vicinanza dei mari Ionio e Tirreno. I pascoli sono ricchi di essenze, con abbondanza di presenza di leguminose e di graminacee, tipiche della macchia mediterranea, che gli conferiscono particolari qualità organolettiche. La maggior parte del prodotto subisce una stagionatura breve mentre una piccola quantità segue una stagionatura più prolungata, assumendo di conseguenza caratteristiche organolettiche diverse. Ha <b>forma</b> cilindrica, a facce piane, di diametro di ~ 20 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di ~7 cm, peso di 1,0÷1,5 Kg; <b>crosta</b>, visibilmente segnata dalle striature causate dai canestri di giunco intrecciato che vengono utilizzati durante la formatura: se <i>giovane</i> è di colore bianco o bianco-grigiastro, sottile, morbida, poco elastica; se <i>stagionato</i> è di colore da paglierino a giallo bruno, più spessa, abbastanza dura o dura, rigida e untuosa; <b>pasta</b>: se <i>giovane</i> è di colore bianco, morbida e compatta; se <i>stagionato</i> è di colore bianco, abbastanza dura o dura, abbastanza friabile e con una piccola e fitta occhiatura; <b>sapore</b> dolce e acidulo nei formaggi fino a 20-30 giorni di stagionatura, diventa più sapido e piccante in quelli stagionati da almeno 4-5 mesi; <b>odore/aroma</b> di intensità e persistenza di livello medio o medio-elevato, con sentori che, pur rimanendo fortemente legati al lattico (acido, o cotto), sono caratterizzati dall'alimentazione dell'animale e dalla stagionatura del prodotto, evidenziando note erbacee, di sottobosco e di fiori.            A stagionatura breve prodotto viene consumato "tal quale", spesso accompagnato da frutta o miele, oppure in abbinamento con insalate o altre pietanze; il prodotto più stagionato (≥ 6 mesi) viene utilizzato "<i>da grattugia</i>".            Per quanto riguarda il vino da abbinare al prodotto si seguono abbastanza le tradizioni/convenzioni: prodotto a stagionatura breve-media con vino bianco abbastanza giovane, abbastanza strutturato, morbido, anche fruttato; prodotto a stagionatura oltre i 4 mesi con vino rosso di buon corpo, caldo, con tannini poco marcati.</p> <p style="text-align: center;"><b>Documentazione NON pervenuta dalla Regione Calabria</b></p> <p style="text-align: center;">Solo alcune caratteristiche sono proprie del prodotto            La più parte è riferibile ad un prodotto locale simile</p>			
Riconoscimenti	<p><b>PAT Regione Calabria</b>            Anno 2024</p>			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Calabria		
	Province-Zona	Provincia di <b>Catanzaro</b> : territorio montano del comune di Lamezia Terme		
	Tipologie	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">Fresco</td> <td style="width: 50%;">Stagionato</td> </tr> </table>	Fresco	Stagionato
Fresco	Stagionato			
Allevamento	Tipo	<p><b>Capre di razza <i>Nicastrese</i></b>            autoctona del territorio di Nicastro (ora Lamezia Terme), con spiccata attitudine lattifera, grande rusticità, frugalità, resistenza alle malattie e alle diverse situazioni ambientali: tutte caratteristiche molto apprezzate dagli allevatori, tanto che il suo utilizzo si è diffuso negli anni su tutto il territorio della Regione Calabria</p>		
	Alimentazione	<p>Pascolo brado, o semi-estensivo            Ricco di essenze, con abbondanza di presenza di leguminose e di graminacee tipiche della macchia mediterranea</p>		
Storia	<p>Viene prodotto nel territorio di Lamezia Terme (già Nicastro, da cui deriva il nome), erede dell'antica Neocastrum (dal nome greco Neōcastron = castello nuovo) di origine bizantina, posta ai piedi del Monte Reventino.            L'area di produzione è caratterizzata da vegetazione eterogenea in virtù della vicinanza dei mari Ionio e Tirreno, delle basse quote e delle quote montane. I pascoli sono ricchi di essenze, con abbondanza di presenza di leguminose e di graminacee, tipiche della macchia mediterranea, che gli conferiscono particolari qualità organolettiche</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "24-esimo <i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>" dal Ministero delle Politiche Agricole - 2024</p>			

Descrizione	Caprino Nicastrese
-------------	--------------------

Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.d.	
	Stagionatura	Freschissimo,	Fresco + Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso ~ 7	
Peso	Kg	1,5÷2,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o con macchie brune dovute a residui di colonie di muffe asportate durante la stagionatura	
	Aspetto	Rigata (con l'impronta dei canestri di giunco)	
	Colore	Bianco, bianco grigiastro	Da giallo paglierino a giallo bruno
	Spessore	Sottile	Leggermente spessa + spessa
	Consistenza	Morbida, poco elastica, umida	Leggermente dura + dura, rigida e untuosa a stagionatura prolungata
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Bianco
	Struttura	Compatta, Morbida, Grassa, Poco elastica, Umida	Leggermente dura + dura, untuosa, abbastanza friabile
	Occhiatura	n.d.	Piccola e fitta
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie	Medie + Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico fresco, lattico acido	Lattico cotto (latte bollito, burro fuso) Erbaceo (note di sottobosco e di fiori derivate dall'alimentazione dell'animale e dalla stagionatura del prodotto) Leggero Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenza dolce, Acidulo	Abbastanza armonico, Sapido (al progredire della stagionatura)
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Abbastanza piccante (dopo almeno 4-5 mesi di stagionatura)
Struttura (in bocca)		Discreta palatabilità, Abbastanza consistente, Globuloso, Abbastanza grasso, Leggermente adesivo, Poco solubile	Buona palatabilità, Abbastanza tenace, Abbastanza friabile, Abbastanza Untuoso, Poco adesivo, Abbastanza solubile

<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
---	------------------------	------------------

<b>Utilizzo</b>		<b>Caprino Nicastrese</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Fino a 5-6 mesi viene consumato tal quale, spesso accompagnato da frutta o miele, o in abbinamento con insalate di verdura fresca, o stufata (anche miste di verdura e frutta)	
	<b>In cucina</b>	Il prodotto più stagionato ( $\geq 6$ mesi) viene utilizzato "da grattugia" come ingrediente in varie ricette locali	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vino bianco abbastanza giovane, abbastanza strutturato, morbido, anche fruttato	Oltre i 4 mesi, vino rosso abbastanza maturo, di buon corpo, caldo, morbido, con tannini poco marcati

<b>Produzione</b>		<b>Caprino Nicastrese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Gennaio (dopo la vendita dei capretti) + Fine Giugno (quando le capre vanno in asciutta) Per la caseificazione l'allevatore utilizza strutture nei pressi dell'ovile e, talvolta, anche locali annessi alle abitazioni Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	-	-	100	-
	<b>Provenienza</b>	Allevamento con stabulazione libera, pascolo brado			
	<b>Munte</b>	2 / giorno (mattina e sera), manuali, in ovile Il latte viene conservato a temperatura ambiente nei locali adibiti alla trasformazione, oppure viene lasciato per tutta la notte in secchi appesi all'esterno dell'ovile			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Nessuna			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Preparazione</b>	Il latte della mungitura della sera precedente e quello del mattino vengono filtrati con un colino a maglie fitte nel momento in cui sono versati in caldaia poi, dopo averlo riscaldato alla temperatura di coagulazione, gli viene aggiunto il caglio			
	<b>Temperatura</b>	27+34 °C			
	<b>Tempo</b>	30+50 minuti dall'aggiunta del caglio			
	<b>Tipo di caglio</b>	Capretto in pasta, preparato dagli stessi pastori e preventivamente diluito in acqua tiepida			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Una volta ottenuto il coagulo della giusta consistenza se ne effettua la rottura manuale con un bastone tondo, per 2+4 minuti, fino ad ottenere granuli della dimensione di un <i>chicco di riso</i> Viene lasciato sedimentare spontaneamente sul fondo della caldaia esercitando, di tanto in tanto, una leggera pressione con le mani per favorirne il compattamento (il tempo complessivo di lavorazione in caldaia è di circa 60+70 minuti)			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Estrazione, Formatura, Pressatura, Salatura, ...</b>	Il coagulo viene suddiviso manualmente nei canestri di giunco che vengono posti su tavolati in lieve pendenza per favorire lo spurgo e la raccolta del siero, per poi essere pressati manualmente			

		<p>Il coagulo contenuto in ogni canestro viene rivoltato più volte, per prendere forma e consistenza</p> <p>La salatura viene effettuata "a secco", strofinando una sola colta la forma con sale fino</p> <p>Lasciate asciugare per circa 24 ore le forme vengono tolte dai canestri, riposte su ripiani di legno e avviate alla stagionatura</p>	
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	20+30 giorni: la maggior parte della produzione, destinata a prodotto fresco, " <i>da tavola</i> "	1 ÷ 6 mesi: discreta parte della produzione, destinata ancora a prodotto " <i>da tavola</i> " ≥ 6 mesi: parte limitata della produzione , destinata a formaggio " <i>da grattugia</i> "
	<b>°C - UR%</b>	In cantine o locali non condizionati, adatti alla stagionatura, freschi e asciutti, con le forme appoggiate su ripiani in canne, o in legno	
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura le forme vengono spostate frequentemente per ottenere una asciugatura omogenea, rivoltate e, all'occorrenza, pulite per eliminare eventuali formazioni di muffe	

Mrt