



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI CAPRINI DE LA BERGAMASCA

1 Denominazione

Il nome *Caprini de la Bergamasca* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

2 Zona di produzione

La zona di produzione dei *Caprini de la Bergamasca* è rappresentata dall'intero territorio della provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

3 Descrizione del prodotto

3.1. Materie prime

La lavorazione tradizionale dei *Caprini de la Bergamasca* prevede l'utilizzo delle seguenti materie prime:

- Latte caprino intero: prodotto da capi caprini alimentati con foraggi freschi e/o affienati, integrati con aggiunta di mangime complementare composto da: granella di mais, granella di orzo, polpa essiccata di barbabietola da zucchero e farina di soia.

Le caratteristiche chimico - fisiche che deve possedere il latte per poter essere lavorato e trasformato in formaggio sono le seguenti:

- tenore minimo in grasso pari al 3,1%;
- acidità 2,6 – 3,5 SH / 50 ml;
- temperatura in accettazione: inferiore ai 6°C, salvo il caso in cui il latte sia stato raccolto nelle due ore successive alla mungitura.
- Caglio: naturale di vitello secondo le seguenti dosi:
 - 5 – 12 ml per 100 litri di latte per i caprini a lavorazione acida (titolo1:10000);
 - 10 – 40 ml per 100 litri di latte per i caprini a lavorazione presamica a pasta sia molle che dura (titolo1:10000).

Per titoli diversi, proporzionalmente alle dosi sopra riportate.

- Sieroinnesto: ottenuto con l'aggiunta di fermenti mesofili per i caprini a lavorazione acida.
- Innesti fungini: per i caprini a lavorazione acida.
- Fermenti mesofili e termofili: circa 10 g per 100 litri di latte.
- Lattoinnesto: innesto di fermenti sviluppati dal produttore.
- Sale marino: q.b.

Il prodotto non contiene coloranti o conservanti. Può essere aromatizzato con aromi, spezie ed erbe; la superficie può essere ricoperta con polveri di carbone.

3.2 Metodo di produzione

La lavorazione tradizionale dei *Caprini de la Bergamasca* prevede quattro tipologie di formaggio:

1. a coagulazione acida (tipo caprino classico);
2. a coagulazione acida (tipo caprino a crosta fiorita)
3. a coagulazione presamica a pasta molle (tipo stracchino);
4. a coagulazione presamica pasta dura (tipo formaggella).

3.2.1 Lavorazione dei caprini a coagulazione acida (tipo caprino classico)

Il latte, preventivamente filtrato per asportare eventuali impurità grossolane, viene versato in una caldaia fino a fargli raggiungere una temperatura oscillante tra i 18 e i 24°C. Al latte viene addizionato sieroinnesto o, in alternativa, vengono inoculati fermenti mesofili.

Il latte viene lasciato a coagulare per circa 24 ore fino a quando il coagulo non raggiunge un valore di pH pari a 4,4. Tramite un mestolo si estrae la cagliata ottenuta, la quale può essere sottoposta ad immediata formatura, oppure raccolta in fagotti di tela. Se raccolta in tele la cagliata viene lasciata riposare per poi essere impastata aggiungendo sale quanto basta. Di seguito si procede alla formatura del formaggio ponendo la pasta in appositi stampi di plastica alimentare i quali vengono rivoltati. Quindi si estrae la forma dallo stampo e si procede alla salatura a secco su tutta la superficie del

prodotto. Tale salatura è effettuata solo per quei caprini per i quali non si esegue l'impastatura con il sale prima della formatura. Quindi si lascia riposare il formaggio per 24 ore ad una temperatura compresa tra i 18 e i 22°C. Questa fase è particolarmente importante per quei caprini sottoposti a salatura a secco poiché consente una uniforme distribuzione del sale in tutto il prodotto.

3.2.2 Lavorazione dei caprini a **coagulazione acida** (tipo caprino a crosta fiorita)

Le metodiche di lavorazione del *Caprino a crosta fiorita* sono identiche a quelle previste per l'ottenimento del *Caprino classico*.

L'unica differenza consiste nell'aggiunta al latte, prima della coagulazione, di un innesto fungino. Tale innesto consente lo sviluppo della caratteristica muffa ("crosta fiorita") sulla superficie del formaggio.

3.2.3 Lavorazione dei caprini a **coagulazione presamica a pasta molle** (tipo stracchino)

Il latte, preventivamente filtrato per asportare impurità grossolane eventualmente presenti nel latte, viene versato in una caldaia e riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 32 e i 38°C. Al latte riscaldato può essere addizionato lattoinnesto o, in alternativa, fermenti termofili. Il latte viene lasciato a riposare per 30 minuti. Di seguito si aggiunge caglio di vitello. Il latte viene lasciato a coagulare per 25 – 40 minuti. La cagliata così ottenuta viene sottoposta a rottura e lasciata riposare per 10/15 minuti per favorire lo spurgo del siero, trascorsi i quali, viene estratta e formata immettendola in appositi stampi quadrati. Il prodotto viene successivamente rivoltato nello stampo più volte. Il giorno successivo si estrae il prodotto dallo stampo e si provvede alla salatura dello stesso. Lo stracchino viene quindi lasciato a riposare per 48 ore, rivoltando il prodotto ogni 12 ore.

3.2.4 Lavorazione dei caprini a **pasta dura** (tipo formaggella)

Il latte, preventivamente filtrato per asportare impurità grossolane eventualmente presenti, viene versato in una caldaia e riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 34°C e i 38°C. Al latte può essere addizionato lattoinnesto o, in alternativa, fermenti termofili. Qualora venga eseguito il sieroinnesto, il latte viene lasciato a riposare per 30 minuti. Di seguito si provvede all'aggiunta di caglio di vitello.

Il latte viene lasciato a coagulare per 30 – 40 minuti. Di seguito, dopo aver provveduto alla rottura della cagliata ottenuta, si provvede alla cottura della stessa ad una temperatura compresa tra i 35 e i 43°C. La cagliata così ottenuta viene fatta riposare per 10 minuti, trascorsi i quali, viene estratta e formata immettendola in appositi stampi cilindrici. Successivamente viene eseguito il rivoltamento della forma nello stampo. Il giorno successivo si estrae il prodotto dallo stampo e si provvede alla salatura dello stesso. Il formaggio viene quindi lasciato riposare per 24/48 ore, prima di essere immagazzinato nel locale di stagionatura.

3.2.5 Stagionatura del prodotto finale

Caprino fresco

Il prodotto non viene sottoposto a stagionatura ma conservato ad una temperatura non superiore a 4°C.

Caprino a crosta fiorita

Il prodotto viene stagionato per 10/20 giorni ad una temperatura compresa tra i 10 e i 12°C ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'80 e il 90%.

Stracchino

Il prodotto viene stagionato per almeno 15 giorni ad una temperatura compresa tra i 9 e i 10°C ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'80 e il 90%.

Formaggella

Il prodotto viene stagionato per almeno 15 giorni ad una temperatura compresa tra i 9 e i 10°C ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'80 e il 90%.

3.3 Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

Forma:

- cilindrica, piramidale o quadrata per i caprini classico e a crosta fiorita;
- quadrata per lo stracchino;
- cilindrica per la formaggella.

Diametro del piatto:

- da 5 a 6 cm per i caprini freschi e a crosta fiorita;
- da 10 a 12 cm per la formaggella.

Lunghezza del lato: da 10 a 15 cm per lo stracchino



Altezza:

- da 5 a 6 cm per i caprini classici e a crosta fiorita e lo stracchino
- da 7 a 12 cm per la formaggella.

Peso:

- da 60 a 80 g per i caprini classici e a crosta fiorita;
- da 150 a 200 g per lo stracchino;
- da 200 a 300 g per la formaggella.

Crosta:

- assente per i caprini freschi;
- sottile, ricoperta da muffa di colore bianco per i caprini a crosta fiorita;
- bianca per lo stracchino;
- bianco-avorio per la formaggella.

Pasta:

- per i caprini freschi: di colore bianco, compatta, priva di occhiature, morbida e spalmabile;
- per lo stracchino: di colore bianco – avorio, molle, può essere leggermente fondente nel sottocrosta e con eventuale lieve occhiatura;
- per la formaggella: di colore bianco – paglierino, semi-dura, compatta e con eventuale lieve occhiatura.

3.4 Confezionamento e conservazione

Il *Caprino fresco* può essere commercializzato confezionato in vaschette di materiale idoneo all'uso alimentare. Il prodotto, di cui è consigliato il consumo immediato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra zero e quattro gradi centigradi per un periodo massimo di sette giorni.

Il *Caprino a crosta fiorita* può essere commercializzato confezionato in vaschette di materiale idoneo all'uso alimentare. Il prodotto può essere conservato per un periodo massimo di sei mesi ad una temperatura di 10-12°C e ad un tasso di umidità compreso tra l'80 e il 90%. Il prodotto, una volta tagliato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra due e quattro gradi centigradi.

Lo *Stracchino* può essere commercializzato confezionato in materiale idoneo all'uso alimentare. Il prodotto può essere conservato ad una temperatura di 9/10°C e ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'80 e il 90%. Il prodotto, una volta tagliato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 2 e i 4°C.

La *Formaggella* può essere commercializzata confezionata in materiale idoneo all'uso alimentare. Il prodotto può essere conservato per un periodo massimo di sei mesi ad una temperatura di 9/10°C e ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'80 e il 90%. Il prodotto, una volta tagliato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 2 e i 4°C.

4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome *Caprini de la Bergamasca*
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo marchio collettivo.

E' consentito l'utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive:

- "fresco" per il prodotto a pasta fresca immesso al consumo immediatamente
- "a crosta fiorita" per il prodotto immesso al consumo trascorsi almeno 10 giorni e che presenta muffe commestibili sulla crosta;
- "stracchino" per il prodotto a pasta molle immesso al consumo trascorsi almeno 15 giorni;
- "formaggella" per il prodotto a pasta dura immesso al consumo trascorsi almeno 15 giorni.

La designazione *Caprini de la Bergamasca* è in traducibile.



5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e trasformatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA.

ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune specifiche tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale dei Caprini de la Bergamasca. Queste pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.

Le specifiche sono precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.1 Materia prima

Per la produzione del latte si consiglia l'allevamento delle razze "Camosciata delle Alpi", "Saanen" e "Orobica" per la loro spiccata adattabilità alle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione di cui all'art. 2.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Sapore: delicato, gustoso e leggermente acidulo. Col progredire della stagionatura il sapore diventa decisamente più forte e aromatico.

Strumenti di lavorazione

La lavorazione dei *Caprini de la Bergamasca* necessita dei macchinari comunemente impiegati nei caseifici, non segnalandosi l'uso di strumenti particolari.

La lavorazione del prodotto si caratterizza, tuttavia, per la presenza di una buona dose di manualità, in particolare nelle fasi e nella formatura delle formaggelle, cosa che conferisce al prodotto finale un alto valore di artigianalità.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

In provincia di Bergamo, in particolare nelle zone di alta collina e montagna, si sta sempre più diffondendo l'allevamento delle capre da latte.

Un tempo, infatti, le capre erano considerate "le vacche del povero" e venivano allevate in luoghi in cui il territorio non poteva essere destinato per attività agricole più redditizie, utilizzando la poca erba che cresceva lungo le strade e negli incolti di proprietà comunale e privata.

Oggi, in seguito alla crisi degli allevamenti bovini dovuta all'eccedenza di prodotto sul mercato ed alla scarsa redditività degli allevamenti non specializzati, si è registrato un notevole incremento degli allevamenti ovi-caprini. Tale sviluppo è stato favorito dall'assenza di un sistema di contingentamento della produzione di latte (v. quote latte) e dal sempre maggior favore che riscuotono presso i consumatori i formaggi caprini grazie al loro gusto delicato.

La produzione dei *Caprini de la Bergamasca* è disponibile maggiormente nel periodo dell'anno che va da metà gennaio a metà ottobre.

Il legame del prodotto con il territorio della provincia di Bergamo è dimostrato dalla diffusione della produzione nei caseifici aziendali, oltretutto dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione. Inoltre, nel mese di maggio, si tiene nel comune di San Giovanni Bianco una Fiera delle capre durante la quale viene organizzata un concorso per la valutazione dei formaggi caprini.

Grazie al particolare utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, i *Caprini de la Bergamasca* hanno conservato inalterata la loro rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici bergamaschi.