

Image not found or type unknown



[Printer-friendly version](#)

Caprini de la Bergamasca

In passato l'allevamento di capre e la produzione di formaggi caprini erano piuttosto limitati e avvenivano prevalentemente in quelle zone dove il territorio non poteva essere sfruttato in altri modi. Attualmente si assiste ad una forte crescita di questo settore, con la conseguente nascita di allevamenti specializzati di capre sia in pianura sia in montagna e di caseifici che in linea con le recenti normative comunitarie si alimentano ancora delle più antiche tradizioni. Oggi, la produzione di prodotti caprini è rilevante e nella provincia di Bergamo si contano una cinquantina di caseifici.

Il marchio "**BERGAMO, Città dei Mille... sapori**" tutela quattro tipologie di [Caprini della Bergamasca](#) formaggi di capra: caprino classico, caprino a crosta fiorita, stracchino e formaggella. La tipologia dipende dalla lavorazione, la quale può prevedere la coagulazione acida per caprino classico, la coagulazione acida per caprino a crosta fiorita, la coagulazione presamica a pasta molle per tipo stracchino e la coagulazione presamica a pasta dura per tipo formaggella.

Preparazione e conservazione

La preparazione varia a seconda della tipologia ed è inoltre differente da caseificio a caseificio e da lavorazione a lavorazione; così anche la durata della stagionatura. I caprini a pasta fresca, come il caprino classico dal sapore acido, hanno una coagulazione lenta e devono essere consumati in pochi giorni.

Caratteristiche

Il loro sapore varia a seconda della tipologia e quindi della lavorazione.

Allegati

[Disciplinare di produzione dei Caprini de la Bergamasca \(pdf\)](#)

Ultima modifica

Martedì 3 Dicembre 2024

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Give it 4/5



Media 4 (5 votes)

form-

Aliquota

T_V1Yov1jnR9uYGwDQsflCfivestar_form_1

PI