



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI CAPRINI DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

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

Art. 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.

Art. 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; no insilati. Il latte per la produzione deve provenire esclusivamente da allevamenti situati sul territorio della provincia di Bergamo e le capre devono essere alimentate con foraggi prodotti per almeno il 50% nel suddetto territorio. Il latte può essere crudo, in tal caso è opportuno evidenziarlo in etichetta.
- Caglio: naturale di vitello, capretto, agnello o vegetale
Può essere liquido, in polvere o pasta.
- Sieroinnesto
- Innesti fungini
- Fermenti mesofili e termofili
- Lattoinnesto
- Sale marino

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

3.2 Metodo di produzione

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

1. a coagulazione lattica (tipo caprino classico fresco o a crosta naturale);
2. a coagulazione lattica (tipo caprino a crosta fiorita);
3. a coagulazione acido- presamica a pasta molle (tipo stracchino);
4. a coagulazione acido- presamica pasta semidura (tipo formaggella).



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

A titolo d'esempio si indicano alcuni passaggi di produzione

Lavorazione dei caprini a **coagulazione lattica** (tipo caprino classico fresco)

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 tela 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 lattica (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 acido-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 **acido-presamica a pasta semi-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 classico

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

Semistagionato chiamato anche “a crosta naturale”: il prodotto viene stagionato per 7-15 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%.

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 20 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 20 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

A titolo d'esempio

Forma:

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

Diametro o lunghezza del piatto:

- da 4 a 8 cm per i caprini classici e a crosta fiorita;
- da 10 a 14 cm per la formaggella.



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

Altezza:

- da 3 a 6 cm per i caprini classici e a crosta fiorita e lo stracchino
- da 7 a 12 cm per la formaggella.

Peso:

- da 50 a 2000 g per i caprini classici e a crosta fiorita;
- da 200 a 400 g per lo stracchino;
- da 300 a 500 g per la formaggella.

Crosta:

- assente per i caprini freschi; sottile per i caprini a crosta naturale
- 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 classico 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.

Nel caso del *Caprino semistagionato o a crosta naturale* può essere conservato per un periodo massimo di trenta giorni. Il prodotto, una volta tagliato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra due e quattro gradi centigradi.

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



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

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.

Art. 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:

- latte crudo
- "fresco" per il prodotto a pasta cruda immesso al consumo immediatamente
- "a crosta naturale" per il prodotto a pasta cruda semistagionato
- "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 intraducibile.

Art. 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.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

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.

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

L'allevamento delle capre ha origini antichissime. Attorno al 7000 a.C. comparve nelle zone alpine e divenne risorsa fondamentale per le popolazioni vista l'adattabilità di questi animali anche in difficili situazioni.

Ogni famiglia possedeva qualche capra e nacque il mestiere del capraio che tutte le mattine passava di casa in casa a ritirare le capre per portarle a pascolare. I caprai sapevano controllare le capre con i fischi. Nei paesi si tenevano una sorta di "gara d'appalto" con tariffario ben chiaro e mansioni da svolgere.

In primavera era consuetudine, fare una cura ricostituente con il latte di capra. Il fiorente mercato della lana fece preferire l'allevamento degli ovini a quello dei caprini. Inoltre, con lo sviluppo dell'industria, tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento si creò un conflitto tra l'uso dei boschi per le capre e l'utilizzo degli



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

stessi per fare legna per preparare la carbonella utile all'industria. Iniziò in quel periodo la “guerra alle capre” bandite da tutto il territorio bergamasco dai prefetti dei vari Dipartimenti.

Con il nuovo Millennio si sta sempre più diffondendo l'allevamento delle capre da latte per la grande richiesta di formaggi caprini bergamaschi, riconosciuti casari bravissimi.

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

Il legame del prodotto con il territorio della provincia di Bergamo è dimostrato dalla diffusione della produzione nei caseifici aziendali, oltreché 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.