

# LATTE DI CAPRA ALIMENTARE

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



È di colore bianco intenso e leggermente più dolce del latte di vacca. La composizione chimico fisica è più simile a quella del latte umano rispetto a quanto non lo siano il latte di vacca e di pecora. Il tipo di allevamento tradizionale e l'alimentazione prevalentemente al pascolo conferiscono a questo latte caratteristiche chimico fisiche che variano nel corso della lattazione. È un eccellente alimento, altamente digeribile, ideale per bambini, convalescenti e anziani. È ben tollerato anche da chi è allergico al vaccino.

## **Sinonimi**

Latte de craba, latti e'craba

## **Metodiche di lavorazione e conservazione**

Il latte, prodotto da capre della razza-popolazione sarda, allevata in maniera tradizionale prevalentemente al pascolo, veniva munto a mano; attualmente, in molti allevamenti, è stato introdotto l'uso delle mungitrici meccaniche. Subito dopo la mungitura il latte è conservato a basse temperature sino al momento del trattamento con il calore che è realizzato ad alte temperature (ebollizione o trattamenti simili).

## **Materiali e attrezzature utilizzati per la preparazione**

Le attrezzature utilizzate per la preparazione sono quelle generalmente presenti in impianti di trattamento e confezionamento di latte alimentare.

## **Locali di lavorazione e conservazione**

Le capre allevate tradizionalmente e prevalentemente al pascolo sono munte in idonee strutture o zone di mungitura. Il latte viene poi conservato e trasportato in condizioni di refrigerazione sino alla struttura in cui subisce il trattamento con il calore. La durata e la conservazione del latte dipendono dal tipo di trattamento subito.

## **Metodiche omogenee e regole tradizionali praticate da oltre 25 anni**

Tradizionalmente in Sardegna, soprattutto in zone montane, ogni famiglia possedeva almeno una capra (mannalita) per disporre del latte destinato direttamente all'alimentazione umana. L'utilizzo diretto del latte di capra per l'alimentazione umana è diminuito con l'introduzione di latti alimentari di più facile reperibilità. Tuttavia ha continuato ad avere una particolare rilevanza soprattutto nell'alimentazione di bambini e adulti con problemi di intolleranza al latte vaccino.



## I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo su indicazione delle Regioni e sono regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000. Il marchio PAT si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura [[link](#)]

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA) - Tel. 070 6026  
e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)  
web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistenzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistenzatecnica)  
Facebook | YouTube

Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli  
Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale [[Link](#)]  
Ultimo aggiornamento: maggio 2019