

SEMICOTTO DI CAPRA

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Formaggio di forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso, crosta liscia di colore paglierino da giovane, che imbrunisce con la maturazione. Pasta bianca o paglierina, compatta o con lieve occhiatura, sapore dolce da giovane, tendente al piccante con il progredire della maturazione. Pezzatura da 2,5-3 kg.

Lavorazione e conservazione

Nella produzione artigianale, generalmente, si utilizza latte crudo, mentre nella produzione industriale il latte è trattato termicamente. Viene coagulato a 37-39°C con caglio liquido di vitello o caglio in pasta di agnello o capretto. Normalmente viene utilizzata una scotta

innesto proveniente dalla lavorazione precedente. La coagulazione avviene in circa 30 minuti, quindi si rompe la cagliata fino ad ottenere la dimensione di un chicco di mais. Si procede alla semicottura fino alla temperatura di 41-43°C. La pasta viene quindi separata dal siero e posta negli stampi di diametro 18-22 cm. Nella produzione industriale, segue l'acidificazione mediante stufatura, mentre artigianalmente avviene semplicemente, lasciando la pasta in un ambiente caldo. Dopo 24 ore, al raggiungimento di pH 5.1-5.3, si effettua la salatura in salamoia, con 22 gradi Bè, per 36 ore, oppure a secco. La stagionatura dura circa 60 gg per l'ottenimento del semicotto giovane e si protrae fino a 12-18 mesi per quello stagionato

Storia e tradizione

Esistono registrazioni contabili risalenti ai primi anni '70, riferite alla produzione del semicotto di capra nei caseifici cooperativi.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano 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 e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

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



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)