

CAGLIO DI CAPRETTO

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT)

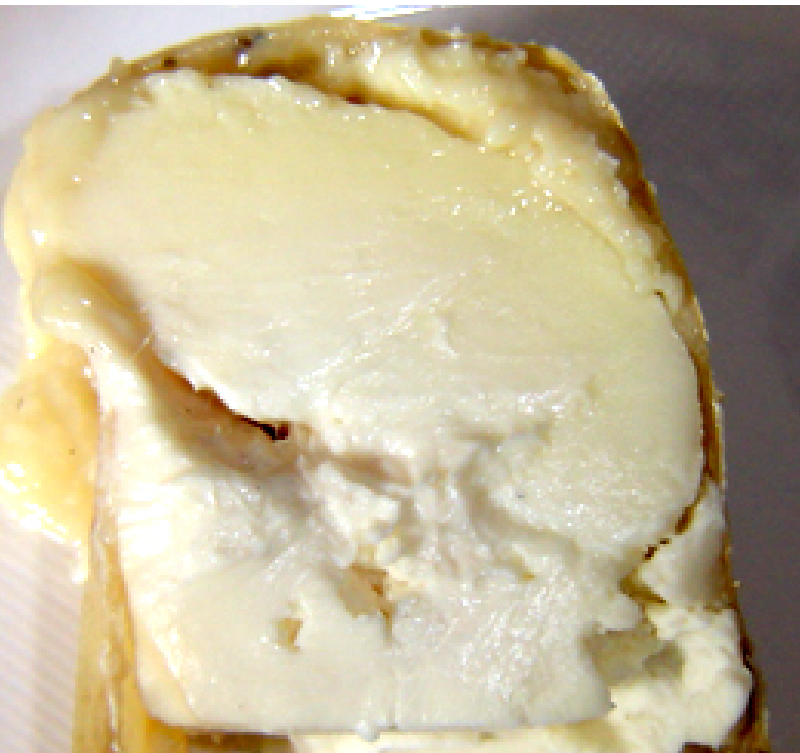


Foto: Laore Sardegna – Paola Simoni

Sinonimi: Caggiu de crabittu

È l'abomaso del capretto, ripieno di una pasta semi-solida, acidula, molto piccante, ottenuta dal latte che subisce l'azione di lieviti e batteri. Il peso è di circa 250-700 gr.

Lavorazione e conservazione

Perché si formi il caglio, il capretto deve aver mangiato, dalla nascita alla macellazione, solo latte materno. Prima dell'abbattimento, perché l'abomaso sia pieno, si fa succhiare latte al capretto. Subito dopo la



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

macellazione, prima che i fermenti agiscano, si svuota l'abomaso, si filtra il latte e lo si rimette nello stomaco del capretto. Il caglio si forma per l'azione dei fermenti lattici presenti nell'abomaso, che trasformano il latte in una massa cremosa.

L'abomaso viene quindi chiuso con spago alimentare e viene lasciato asciugare in un locale asciutto e ventilato. Segue l'affumicatura al fuoco per 15-20 giorni. Dopo la stagionatura il caglio viene confezionato in buste di plastica idonee all'uso. Si conserva bene in frigorifero per circa un mese, oppure nel congelatore per circa un anno.

Storia e tradizione

La tradizionalità della produzione del caglio è comprovata da numerose testimonianze, scritte e verbali.

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](#)