

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

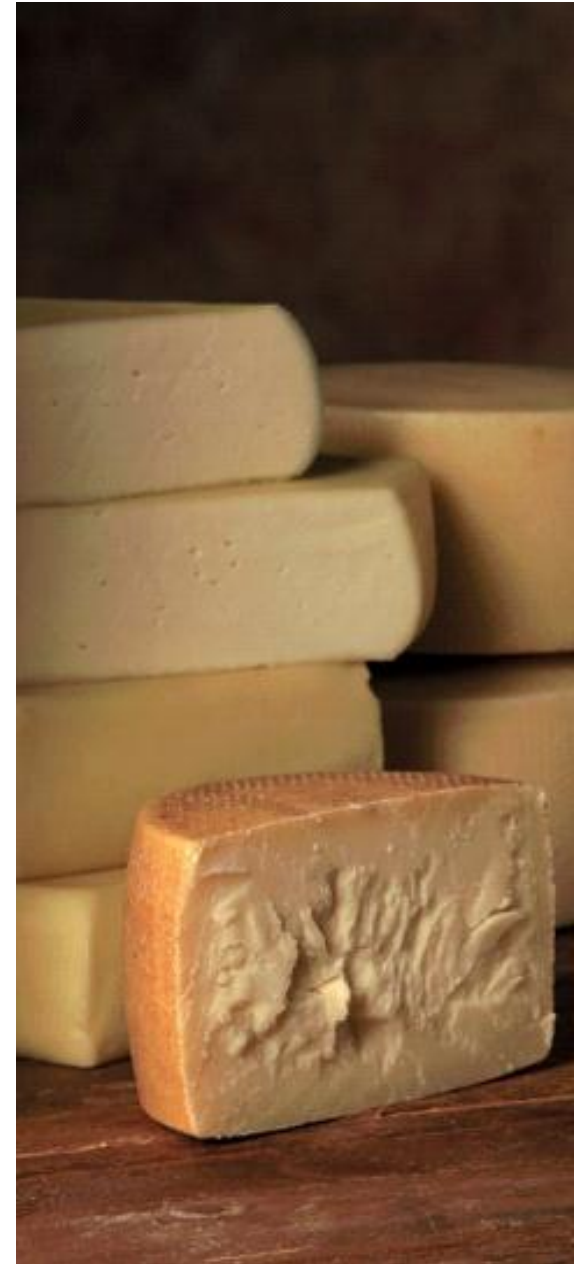


REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Viaggio Gastronomico tra i formaggi caprini partecipanti al VII Concorso Caprino d'Oro.

3° edizione della fiera della produttività sostenibile.

Villagrande Strisaili, 14 settembre 2012



Numeri del concorso

23 Aziende partecipanti.

51 Formaggi in concorso.

7 Categorie: Casu axedu, Freschi, Breve stagionatura, Media stagionatura, Medio-lunga stagionatura, Lunga stagionatura, Muffettati.

4 Commissioni di valutazione.

12 Commissari.

Organizzazione del concorso

Servizio per la multifunzionalità dell'impresa agricola e la salvaguardia della biodiversità, SUT Alta Ogliastra, Servizio produzioni zootecniche.

Divulgazione iniziativa. Accoglimento domande di partecipazione e dei campioni. Anonimizzazione e preparazione dei campioni. Valutazione.



Incontro con interlocutori privilegiati

Raccolta di informazioni e pareri su una selezione formaggi in concorso.



Categoria: casu axedu

Formaggio caprino da latte pastorizzato che presenta formatura regolare, colore bianco porcellana lucido sia in superficie che all'interno. La pasta è compatta, omogenea, morbida, solubile, liscia con intenso odore di cagliata acida e yogurt, mentre le sensazioni aromatiche riprendono lievemente le olfattive. Il sapore è gradevolmente acidulo con spiccata freschezza in bocca. La persistenza è giustamente lieve.

Categoria: freschi

Formaggio caprino da latte pastorizzato a pasta cruda. Si presenta con una formatura regolare, colore bianco porcellana lucido sia in superficie che all'interno. La pasta è umida, omogenea, morbida, cremosa, spalmabile, solubile, liscia. L'odore è lattico, di yogurt, mentre le sensazioni aromatiche riprendono lievemente le olfattive. Il sapore è, inizialmente, spiccatamente acidulo che si attenua verso note sapide e giustamente salate. La persistenza è debole.

Categoria: muffettati

Formaggio caprino a crosta fiorita da latte crudo a pasta cruda. La pezzatura è piccola, di circa 300 g. La forma è cilindrica, regolare, con scalzo diritto e piatti piani. La crosta è molto sottile, lievemente rugosa sullo scalzo e rigata sui piatti, morbida ed elastica, asciutta, di colore uniforme bianco. Pasta di colore bianco latte con presenza di rada e minuta occhiatura. Al tatto è liscia, untuosa e morbida. L'odore è lattico, acidulo e lieve di muffa. Le sensazioni aromatiche lievi ricordano le olfattive. Il sapore è acidulo, gradevole. La pasta in bocca è morbida, solubile, fondente. Lievemente persistente.

Categoria: breve stagionatura

Formaggio caprino da latte trattato termicamente a pasta cruda. La pezzatura è di circa 2 kg. La forma è cilindrica, regolare, lo scalzo è lievemente convesso ed i piatti piani. La crosta è sottile, lievemente rugosa, morbida ed elastica, il colore è uniforme, giallo tenue. Lo stesso colore si presenta nel sottile sottocrosta. La pasta è uniformemente di colore avorio con lieve e minuta occhiatura nell'intero spessore; inoltre è liscia, untuosa, ed elastica. L'odore appartiene alla famiglie lattico e vegetale con moderata intensità; l'aroma è lieve di lattico e vegetale. Il sapore è equilibrato, dolce, semplice. In bocca la pasta è morbida, deformabile, liscia e fondente. La persistenza è bassa ed il retrogusto è assente.

Categoria: media stagionatura

Formaggio caprino da latte trattato termicamente a pasta semicotta. La pezzatura è di circa 3 kg. La forma è cilindrica, regolare, lo scalzo ed i piatti sono lievemente convessi. La crosta è sottile, lievemente rugosa, untuosa, dura e rigida; il colore è giallo paglierino non uniforme per presenza di lievi sfumature dai toni grigiastri. Presenta un sottile sottocrosta. La pasta è uniformemente di colore bianco tendente al giallo tenue con lieve e minuta occhiatura non distribuita omogeneamente. Inoltre essa è liscia, umida, mediamente elastica. L'odore è lattico, di crosta di formaggio, ed animale con moderata intensità; le sensazioni aromatiche richiamano le olfattive. Il sapore è acidulo, leggermente salato ed astringente. In bocca la pasta è morbida e solubile. Presenta retrogusto lievemente amaro.

Categoria: media lunga stagionatura

Formaggio caprino da latte trattato termicamente a pasta semicotta. La pezzatura è di circa 2 kg. La forma è cilindrica, regolare, con scalzo convesso e piatti piani. La crosta è sottile, untuosa, rugosa nei piatti e liscia sullo scalzo, dura e rigida; il colore è giallo paglierino tenue più intenso sui piatti. Presenta un sottile sottocrosta. La pasta è uniformemente di colore avorio tendente al giallo tenue con lieve e minuta occhiatura non distribuita omogeneamente. Inoltre essa è liscia, untuosa e rigida. L'odore, di moderata intensità, è lattico, di latte cotto, e lievemente fruttato di frutta secca (noce). Il sapore è equilibrato, dolce; mentre in bocca la pasta è mediamente tenera e solubile; si avvertono fini cristalli. Persistenza media.

Categoria: lunga stagionatura

Formaggio caprino da latte trattato termicamente a pasta semicotta di 8-10 mesi di stagionatura. La pezzatura è di circa 2,5 kg. La forma è cilindrica, regolare, con scalzo diritto e piatti piani. La crosta è molto sottile, lievemente rugosa sia nei piatti che nello scalzo, untuosa, dura e rigida. Il colore non uniforme giallo paglierino intenso con piccole zone aranciate e marron chiaro. Presenta un moderato sottocrosta di colore giallo paglierino tenue. La pasta di colore avorio, compatta con presenza di minuti cristalli. Al tatto la pasta è untuosa, lievemente rugosa e rigida. L'odore è intenso floreale, di miele, le sensazioni aromatiche richiamano le olfattive. Il sapore è dolce e lievemente acidulo. Retrogusto di frutta secca (nocciola) e cannella. La pasta è dura, friabile, con fini cristalli. Persistenza medio lunga.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Viaggio Gastronomico tra i formaggi caprini partecipanti al VII Concorso Caprino d'Oro.

3° edizione della fiera della produttività sostenibile.

Villagrande Strisaili, 14 settembre 2012

Grazie per l'attenzione