



## 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 da allevamenti situati sul territorio della provincia di Bergamo e province limitrofe e le capre devono essere alimentate con foraggi prodotti per almeno il 50% nel suddetto territorio. Il latte può essere crudo, in tal caso occorre 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; i conservanti sono ammessi solo per i prodotti destinati al mercato estero. Può essere aromatizzato con aromi, spezie, frutta essiccata, erbe e alcolici; la superficie può essere ricoperta con polveri di carbone vegetale.

#### 3.2 Metodo di produzione

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

1. a coagulazione lattica o lattico-presamica fresco (tipo caprino fresco);
2. a coagulazione lattica o lattico-presamica semistagionato (tipo caprino a crosta fiorita o a crosta naturale);



3. a coagulazione lattico-presamica a pasta molle (tipo stracchino);
4. a coagulazione lattico-presamica pasta semidura (tipo formaggella);
5. a coagulazione lattico-presamica a pasta dura (tipo toma);

#### 3.2.1 Lavorazione dei **caprini a coagulazione lattica o lattico-presamica freschi** (tipo caprino fresco)

A titolo d'esempio si indicano alcuni passaggi di produzione.

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 lattoinnesto o, in alternativa, vengono inoculati fermenti mesofili. È possibile aggiungere una piccola quantità di caglio per la coagulazione lattico-presamica.

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 o SH 12,5. 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. È consumabile da subito.

#### 3.2.2 Lavorazione dei **caprini a coagulazione lattica o lattico-presamica semistagionati** (tipo caprino a crosta fiorita o a crosta naturale)

Le metodiche di lavorazione del *caprino a crosta fiorita o a crosta naturale* sono identiche a quelle previste per l'ottenimento del *caprino fresco*.

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 o crosta naturale) sulla superficie del formaggio durante la stagionatura. La stagionatura può variare dai 7 ai 30 giorni.

#### 3.2.3 Lavorazione dei **caprini a coagulazione lattico-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 ed eventuali innesti fungini. Il latte viene lasciato a riposare per 30 minuti. Di seguito si aggiunge caglio. 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; durante i rivoltamenti



viene effettuata la stufatura. 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. La stagionatura varia dai 15 ai 30 giorni per crosta fiorita e dai 30 ai 70 giorni per crosta lavata.

#### 3.2.4 Lavorazione dei *caprini a coagulazione lattico-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.

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 per 40 – 120 giorni a seconda dello stampo.

#### 3.2.5 Lavorazione dei *caprini a coagulazione lattico-presamica a pasta dura* (tipo toma della bergamasca)

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 sieroinnesto 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.

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 superiore ai 43°C. La cagliata così ottenuta viene fatta riposare per almeno 20 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 che può essere a secco o in salamoia. Il formaggio viene quindi lasciato riposare per 24/48 ore, prima di essere immagazzinato nel locale di stagionatura per minimo 6 mesi.

### 3.3 Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto

A titolo d'esempio

Forma:

- per i *caprini freschi, a crosta fiorita e a crosta naturale* cilindrica, piramidale o quadrata;
- per lo *stracchino* quadrata, se a *crosta fiorita* a forma libera;
- per la *formaggella* e per la *toma della bergamasca* cilindrica.



Diametro o lunghezza del piatto:

- *caprini freschi, a crosta fiorita e a crosta naturale* da 4 a 8 cm;
- *formaggella* da 14 a 20 cm;
- *stracchino* lunghezza del lato da 10 a 20 cm;
- *toma della bergamasca* diametro superiore ai 20 cm.

Altezza:

- *caprini freschi, a crosta fiorita, a crosta naturale e lo stracchino* da 3 a 6 cm;
- *formaggella* da 7 a 12 cm;
- *toma della bergamasca* dai 10 cm.

Peso:

- *caprini freschi a crosta fiorita e a crosta naturale* da 30 a 200 g. Consentite anche forme maggiori;
- *stracchino* da 200 a 1.200 g;
- *formaggella* da 300 a 1.500 g;
- *toma della bergamasca* da 5 a 18 kg.

Crosta:

- *caprini freschi* assente, *caprini a crosta naturale* sottile;
- *caprini a crosta fiorita* sottile, ricoperta da muffa di colore bianco;
- *stracchino* e *a crosta fiorita* bianca, *stracchino a crosta lavata* rossastra;
- *formaggella* giallo di diversa intensità;
- *toma della bergamasca* senape.

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;
- per i *caprini semistagionati*: di colore bianco, compatta e priva di occhiatura;
- per la *toma della bergamasca*: di colore giallo, compatta, friabile con lieve occhiatura ed eventuali cristalli di tirosina.



### 3.4 Confezionamento e conservazione

Il *caprino 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 2 e 4°C.

Il *caprino semistagionato o a crosta naturale*, una volta tagliato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra due e quattro gradi centigradi.

Il *caprino fresco*, il *caprino a crosta fiorita* e il *caprino a crosta naturale* possono essere commercializzati confezionati in vaschette di materiale idoneo all'uso alimentare. Il prodotto, una volta tagliato, può essere conservato in frigorifero ad una temperatura compresa tra 2 e i 4°C.

Lo *stracchino*, la *formaggella* e la *toma della bergamasca* possono essere commercializzati confezionati in materiale idoneo all'uso alimentare. 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 BERGAMO, Città dei Mille...sapori.

E' consentito l'utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive:

- latte crudo;
- "fresco";
- "a crosta naturale";
- "a crosta fiorita";
- "stracchino";
- "formaggella";
- "toma della bergamasca"

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.



CAMERA DI COMMERCIO  
BERGAMO

## 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.

### 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**

Variano a secondo della tipologia: dal leggermene acidulo e delicato del caprino fresco, si passa a sentori decisamente più intensi, aromatici e complessi con i semistagionati e stagionati.

#### **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, 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.



CAMERA DI COMMERCIO  
BERGAMO

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 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*; i bergamaschi sono 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.

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.