Capralat, i formaggi di Francesco Giunta

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 31 Agosto 2016 12:49

Vi siete mai chiesti perchè oggi ci sono così pochi produttori di formaggi di capra? La principale motivazione è sicuramente da addebitare al gusto forte che questi prodotti hanno, una volta tollerato dai consumatori, abituati ai sapori genuini, oggi invece letteralmente sovvertito a favore di quelli falsamente perfetti proposti dall'industria alimentare. Pertanto, un allevatore che si rivolve al mercato dei formaggi di capra è doppiamente da lodare e promuovere, poichè esprime sicuramente passione e caparbietà nel proporre un prodotto più difficile da vendere, non solo per il gusto ma anche per il prezzo, quest'ultimo maggiore rispetto ai prodotti di pecora e mucca per ovvi motivi di resa delle capre. In questo sito web, però, si parla di genuinità e... gusto, inteso come caratteristiche organolettiche, nonchè di passione, peculiarità di un operatore agroalimentare quasi sempre inscindibile dalle altre due appena citate ed ancora più importante nel caso dell'allevamento delle capre, pertanto ribadirò, come ho già fatto in passato, la validità di tali formaggi iniziando dalla passione per poi terminare con gusto.

Però prima urge una premessa, l'odore definito con il termine "ircino" che emanano la capre e di conseguenza il loro latte e i formaggi con esso prodotti, è causato da una specifica sostanza, ciò dipende da alcune caratteristiche dell'animale, riconducibili principalmente alla razza, ma anche all'alimentazione ed è assolutamente controllabile, dando così luogo a prodotti dai profumi sicuramente ancora forti, ma molto più equilibrati e proprio per questo più interessanti.

Come già detto, i falsi modelli di gusto propostoci dall'industria alimentare, tendono ad allontanarci dai quelli reali, forse perchè non possono eguagliarne la complessità, ma probabilmente anche perchè il consumatore "moderno" li ritiene legati ad un passato contadino collegato alla povertà, però non dobbiamo scordarci che quel tipo di alimentazione ha dato vita alla dieta mediterranea, oggi tanto lodata e auspicata, ma aggiungo sempre io, solo se condotta con gli alimenti non raffinati dei nostri nonni, attuarla invece con i prodotti raffinati dell'industria alimentare di oggi, ne riduce i benefici fino ad annullarli. Il latte di capra è nutrizionalmente interessante principalmente grazie alla facile digeribilità dei suoi grassi, ma se consideriamo anche gli animali alimentati in modo naturale, senza mangimi che influenzano la quantità e la composizione del latte prodotto, possiamo aggiungere alle caratteristiche positive una maggiore quantità di antiossidanti e quindi una minore incidenza nell'aumento del colesterolo nell'organismo umano in seguito al loro consumo, ciò ovviamente non vale solo per le capre, ma per tutto il comparto zootecnico ed i suoi derivati alimentari.

In passato ho parlato spesso di passione, ingrediente importantissimo di piatti e prodotti, parola che si porta appresso tutte le caratteristiche positive già citate: buona alimentazione e benessere degli animali, cura e attenzione nella produzione e quindi le migliori caratteristiche nutrizionali e organolettiche desiderabili, impossibili da ottenere in ambito industriale. Come già detto, i produttori di formaggi di capra in **Sicilia** sono pochi, uno di questi, del quale mi piace parlarvi oggi è **Francesco Giunta**, del quale vi racconterò la storia, a tratti visionaria, ma proprio per questo affascinante e preziosa, nel quale ho trovato tutte le caratteristiche che vi ho già illustrato.

Andrea, papà di **Francesco** oggi più che ottantenne, è sempre stato attivo nell'allevamento di bovini da carne nella zona di **Nicosia** (EN), ai confini con il territorio di **Gangi** (PA), ma come ogni azienda agricola che si rispetti, sono sempre stati presenti anche altri animali come ad esempio le capre, ma in questo caso trattati quasi come un animale domestico, con cui il piccolo **Francesco** si è abituato a convivere. Crescendo, il nostro futuro casaro si è però scontrato con le difficoltà dell'allevamento dei bovino scegliendo sin da giovanissimo un altro lavoro, forse anche più pesante, ma sicuramente con orari ben definiti e retribuzione sicura, eccellendo come muratore. Con l'avanzare dell'età del padre, essendo comunque **Francesco** legato alla cultura contadina ed alle tradizioni, con l'idea di creare qualcosa di nuovo rimanendo però nell'ambito rurale e forse anche per contestare un

po' le abitudini di famiglia, decise di iniziare ad allevare capre con lo scopo di venderne il latte, fondando così nel 2007 l'azienda **Capralat**. **Francesco** pensava di avere avuto una buona idea solo perchè sul mercato dell'epoca il latte di capra non era particolarmente presente, non facendo però i conti con il consumatore, in sostanza mancava il cliente finale a cui vendere il prodotto, scenario che probabilmente oggi è radicalmente mutato a causa delle dilaganti intolleranze alle proteine del latte di mucca nonchè della necessità di trovare nuovi sapori e prodotti, infatti, secondo me, oggi forse sarebbe il caso di riprovarci. A tal proposito è emblematico il caso di **Rossella Calascibetta** di **Monreale** (PA) che a causa della sua intolleranza alle proteine del latte di mucca ha aperto l'**Azienda Agricola Casearia Delle Scale** nata per allevare capre e produrre ottimi formaggi per se e per i suoi clienti. Fu così che l'impianto di raccolta, pastorizzazione e imbottigliamento messo su da **Francesco** funzionò solo per pochi giorni, mentre invece l'annesso caseificio, pensato per utilizzare il latte in eccesso, nel 2010 diventò invece di primaria importanza, ma produrre formaggi non è facile e forse di capra è anche più difficile. Qualche tempo fa assaggiai i formaggi di **Francesco**, ma sono sincero, non mi entusiasmarono affatto, recentemente però ho avuto modo di riapprocciarli constatando il balzo di qualità effettuato dovuto probabilmente alle sue esperienze e confronto con i casari del nord Italia, diventando così per me uno dei pochissimi produttori di riferimento per i formaggi di capra siciliani.

Francesco Giunta si è appassionato in modo viscerale a quello che all'inizio doveva essere solo un lavoro di ripiego, la sua personalità introversa è entrata in simbiosi con le capre, garantendo ai suoi 140 capi di razza **Saanen**, **Camosciata delle Alpi** e qualche meticcia, rispetto e benessere a tutto beneficio dei prodotti finali, così, lo scorso **22 Agosto 2016** mi sono recato presso l'azienda **Capralat**, per raccontarvi approfonditamente il mio incontro con lui, la compagna **Anna Maria Dinolfo** ed i suoi prodotti.

L'elenco dei formaggi di **Francesco** è parecchio lungo, ognuno potrà scegliere secondo le proprie preferenze da quello freschissimo, come le straordinare **robiole lattiche** e la **ricotta**, fino al **gessato**, stagionato oltre l'anno e mezzo, con un'infinità di profumi e sapori forti, ma equilibrati, spesso con sfumature insospettabili ma sempre piacevoli. La **robiola** e la **ricotta** le avevo assaggiate prima di questa più approfondita recensione, la prima è chiamata **lattica** perchè cagliata solo per acidificazione naturale, di esse posso raccontarvi la finezza di grana al palato e le note di panna, come se ci fosse stato aggiunto del latte di mucca che ovviamente non c'era. All'elenco dell'attuale produzione **Capralat** bisogna aggiungere anche la **Robiola sbarazzina** e lo **Squacquero**.

Crescenza (5 giorni)

Un po' più compatta rispetto a quello che il suo nome ci può evocare, con un classico gusto di yogurt leggermente amarostico, delicata, ma di carattere, ancora meglio se condita con olio extravergine d'oliva, magari di varietà **Crastu**, molto diffusa nella zona, io ho usato un blend a base di **Nocellara**.

Fresco fresco (3 ore)

Fresco e delicato, proprio come anticipa il suo nome, con sentori dolci di latte di mucca, senza nessuna sapidità e a ircino zero, difficile attribuirlo ad un latte di capra.

Caprottino (2 mesi)

Più che "caprottino" io lo chiamerei "caproleggio", a causa della sua somiglianza con il taleggio, ovviamente deliberatamente voluta dal casaro **Francesco**. Qui la sua provenienza caprina si riesce a percepire, ma la sua spiccata nota acidula ripulisce il palato da essa e dalla inevitabile grassezza.

Caciotta a pasta cotta stagionata (4 mesi)

Una delle caratteristiche dei formaggi a pasta cotta, cioè quelli che dopo la rottura della cagliata subiscono un riscaldamento superiore a circa 50 gradi, è la finezza della grana, caratteristica che salta subito al palato, poi emerge la dolcezza ed un profumo e sapore che ricorda quello dei formaggi stagionati in fossa, infine ecco la solita nota acidula che arriva puntuale a ripulire il palato, preparandolo al prossimo morso.

Caciotta a pasta cotta in crosta nera stagionata (4 mesi)

La crosta nera è stata ottenuta con del pepe macinato, caratterizzando così il prodotto, analogo al precedente, con il suo aroma, ma con una nota leggermente più acidula in un piacevole duetto con il pepe.

Erborinato piccante (3 mesi)

Quando il gioco si fa duro, i duri cominciano a giocare, perchè è con questo straordinario erborinato che l'assaggiatore potrà ricevere quella scossa che si aspetta da un formaggio di capra inoculato con le apposite muffe. I profumi ed i sapori infatti ricordano il più noto gorgonzola in questo caso con una piacevolissima ed equilibrata piccantezza, un must per gli amanti del genere.

Gran gessato stagionato (4 mesi)

La categoria dei "duri" continua e si popola con questo gran gessato dalla tipica grana da parmigiano reggiano nonostante i soli 4 mesi di stagionatura, con alcuni profumi e sapori che ricordano più un formaggio a latte misto pecora-capra. La sorpresa è arrivata dalla rilevante ambiguità tra dolcezza e piccantezza, tipicità che però gli

conferisce autorevolezza nel rappresentare il lavoro di Francesco Giunta.

Gran gessato super stagionato (18 mesi)

Il precedente formaggio, stagionato fino a ben 18 mesi, esprime una forza insospettabile tramite la sua piccantezza, ma non bisogna lasciarsi ingannare poiché anche se sovrastante, sotto di essa, se si avrà la pazienza di cercare, sarà possibile scovare un insospettabile nota di nocciola a completare la sua immagine gustativa, in conclusione una vera forza bruta per gli amanti dei sapori estremi, ma si sa, più gustoso è il prodotto e meno se ne deve usare, a tutto beneficio del suo costo.

Questa mia esperienza con **Francesco Giunta** ed i suoi prodotti, mi ha confermato che si può arrivare all'eccellenza se si persevera e ci si applica con quell'ingrediente segreto molto raro chiamato passione, pertanto colloco **Capralat** tra le migliori aziende produttrici di formaggi in **Sicilia**.

Il mio articolo è indirizzato a rivenditori e ristoratori attenti, a cui raccomando di non farsi sfuggire tali prodotti unici da da offrire ai propri clienti, ma al contempo anche al consumatore finale, il quale può recarsi direttamente presso **Capralat,** ovviamente previo appuntamento, tramite l'autostrada Palermo-Catania, uscendo allo svincolo **Irosa** in direzione **Gangi**, attraversato il quale, dopo pochissimi chilometri verso **Nicosia**, si arriverà da **Francesco Giunta**, godendo così di una giornata all'aria aperta, del prezzo a filiera corta e magari anche della ricotta appena preparata. A **Palermo,** i prodotti di **Francesco** si possono trovare presso: Conad Giaconia, Sisa di Via Marchese di Villabianca, La Maddalena in Via Dante, Carandino di Corso dei Mille ed altri negozi specializzati, in alternativa basterà chiamare Francesco per conoscere il punto vendita più vicino, qui troverete il link alla scheda dell'azienda con indirizzi e recapiti.

moocasa_albumid=6322059867991893553