

28 Maggio 2019

Fiocco di capra, il sapore dolce e prezioso del formaggio di montagna

In provincia di Trento con il latte caprino nasce un prodotto caseario dalle grandi qualità: morbido, delicato e altamente digeribile



Trentino Alto Adige

In Trentino Alto Adige la produzione dei formaggi è da sempre un'eccezione. Merito di una natura generosa che offre **pascoli di qualità** e della passione casearia che ha le sue radici nelle lavorazioni tipiche delle popolazioni di montagna. In **Val di Fiemme e nelle valli Giudicarie**, in provincia di Trento, oltre alle vacche si allevano capre per ottenere **latte di alta qualità**. Da questa produzione nascono **formaggi caprini** profumati e delicati come il **Fiocco di capra**, un formaggio fiorito a pasta molle, bianca o paglierina chiara.

Prodotto con **latte caprino pastorizzato** con aggiunta di **fermenti lattici, caglio e sale**, questo formaggio ha una consistenza morbida, burrosa, fondente, con occhiatura scarsa. Il sapore è leggero e caratteristico, perfetto per accompagnare **spuntini e antipasti** ma anche per diventare protagonista servito in un tagliere di formaggi. La produzione, tipica della provincia di Trento, è frutto del lavoro degli allevatori della zona e porta con sé le caratteristiche nutrizionali del latte caprino ricco di potassio, ferro, calcio, riboflavina, fosforo e taurina. Questo formaggio caprino è altamente digeribile, per cui è consigliato a chi soffre di intolleranza al lattosio, e ha una bassa percentuale di grassi inferiore ai formaggi vaccini.

Qualche consiglio per servire il Fiocco di capra? Magari tagliato a fettine e adagiato su crostini con pomodorini, olive nere, scalogno, erba cipollina, prezzemolo e conditi con olio extravergine d'oliva, aceto balsamico, sale e pepe ([clicca qui per la ricetta](#) [1]). Ma questo formaggio può arricchire anche molti altri piatti con il suo sapore unico e caratteristico. È infatti perfetto per la preparazione del **ripieno di tortelli e gnocchi**, ma anche per dare un tocco di originalità alle insalate preparate con gli ortaggi di stagione. Provatelo in insalata con rucola e nocciole.

Links

[1] <http://www.lattetrento.it/it/prodotti/formaggi/formaggio-latte-capra/fiocco-di-capra/>