

Ruggieri Giuseppe e i suoi formaggi di capra, una prelibatezza del territorio itrano

scritto da Lucilla Mazzella | 12/08/2016



A Itri (LT), l'Azienda agricola Ruggieri Giuseppe è un piccolo caseificio artigianale di formaggi caprini dal caglio perfetto, tra sapore, profumo e tradizione.



Giuseppe Ruggieri classe 1956, allevatore da tre generazioni ha aperto le porte del suo laboratorio di formaggi caprini per raccontarci la storia del suo lavoro.

A soli 7 anni, Giuseppe inizia ad aiutare il padre Felice, allevatore prima di mucche e successivamente di capre di razze miste. Negli anni '70, ormai ragazzo, Giuseppe decide di proseguire il lavoro del padre e specializzarsi sui formaggi di capra, con l'obiettivo di tramandare una tradizione antica e affascinante che richiede passione, pazienza e competenza.

Attualmente l'allevamento dell'**Azienda agricola Ruggieri Giuseppe** comprende tre specie di capra: **Bianca Monte Cellona**, **Grigia Ciociara** e **Capestrina**. Il pascolo si sviluppa su un suolo di 100 ettari tra terreni di proprietà o in affitto e aree comunali. La transumanza, per il cambio di zona di pascolo tra il periodo invernale e quello estivo, viene fatto rigorosamente a piedi da montagna a montagna e dura circa 5 ore per un totale di 15 km. Durante il periodo estivo le capre pascolano nella zona Campello località Trasta, mentre in inverno nella località San Martino/Monte Orso.

Il caseificio, un piccolo scrigno con mille segreti

Il laboratorio, dotato di macchinari e strutture moderne, segue una lavorazione completamente artigianale secondo le ricette consolidate nel tempo da Giuseppe, utilizzando esclusivamente il latte delle sue capre, lavorato subito dopo la mungitura effettuata a mano e senza ausili meccanici. L'artigiano ci spiega che dal latte alla cagliata devono trascorrere al massimo 90 minuti per evitare che il latte inacidisca. Quando gli chiedo qual è il suo segreto, Giuseppe inarca il sopracciglio e risponde: *"Una mungitura pulita e 20 anni di duro lavoro per trovare il caglio perfetto"*.

I prodotti dell'Azienda agricola Ruggieri Giuseppe

La **Marzolina itrana** è un formaggio tipico del basso Lazio prodotto con latte fresco e dalla forma piccola e allungata. Il nome deriva dall'antica consuetudine di lavorarla durante il periodo di inizio lattazione della capra e cioè tra marzo e maggio. Oggi, in virtù della grande diffusione di questa specialità itrana, il periodo di produzione si prolunga anche fino al mese di settembre. La marzolina si può trovare sia fresca, senza sale o con salatura a secco, oppure stagionata.

La **Ricotta di capra** è formaggio fresco e morbidissimo, altamente digeribile. Si presenta nella sua fucella ed è ottenuto dalla coagulazione del siero di latte di capra, riscaldato a 100° C. Una volta formatasi, la ricotta viene raccolta nei cestini e lasciata spurgare. Il gusto dolce e delicato e per questo viene spesso impiegata per la farcitura di dolci e torte salate.



La **Caciotta di capra** è un formaggio a pasta semidura a forma cilindrica a facce piane, ottenuta dall'unione di tre ingredienti: latte di capra, caglio e sale. Prima si facendo coagulare il latte di capra e, successivamente, la cagliata viene rotta prima grossolanamente e poi ridotta in granuli. Il latte coagulato si separa dal siero e si ripone nei canestrini dove viene lasciato per diverse ore. Una volta rassodata, la cagliata viene salata a secco manualmente e messa a stagionare. La caciotta ha un gusto forte e deciso.

Dietro ogni formaggio c'è la storia di un uomo e di una famiglia, ci sono i sacrifici perché la giornata di lavoro di un allevatore inizia quando tutti dormono e indipendentemente dalle condizioni climatiche. Lo stesso Giuseppe, che ci sia il sole o la pioggia ogni giorno va dalle sue caprette.

Indirizzo: Itri (LT), via Elio Vittorini, 14

Telefono: +39 339.6477300

E-mail: ruggieri.giuseppe@pec.it