



CAPRA GIRGENTANA

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera

LA RAZZA

Caratterizzata da lunghe corna a spirale, la denominazione di questa nobile razza ircina deriva da Girgenti, antico nome di Agrigento. Presumibilmente originaria di territori asiatici, in epoche successive la Girgentana sarebbe arrivata in terra di Sicilia con i Greci o, più di recente, con i primi insediamenti arabi. È una capra di taglia media con pelo medio-lungo, folto e ruvido, tipicamente bianco o, talvolta, maculato e fulvo, tendente al roano, nella zona della fronte e dei mascellari. Ha testa piccola, fine e leggera con presenza di barba sia nel maschio che nella femmina. Presenta, prevalentemente nei maschi, un ciuffo di folte peli, spesso arruffati, nella zona frontale. Le caratteristiche corna, erette, turre e quasi verticali, sono elegantemente attorcigliate e presenti in entrambi i sessi ma più sviluppate nei maschi. Il latte della Girgentana, noto per l'equilibrio tra contenuto proteico e lipidico, una volta era venduto direttamente dagli allevatori che, passando di casa in casa, mungevano la quantità di latte desiderata sulla porta. Ai nostri giorni, purtroppo, la capra Girgentana è considerata razza a rischio di abbandono.

IL TERRITORIO

L'Azienda Agricola Cammarata Luca, opera da quasi vent'anni in regime di agricoltura e zootecnia biologiche, allevando bovini, suini, ovini e caprini sulle colline tra San Cataldo, Caltanissetta e Marianopoli in una filiera che, dalla produzione di foraggio a quella di latticini, inizia e termina in azienda. Nel suo percorso di salvaguardia della biodiversità, l'Azienda ha deciso di focalizzare la propria attività di allevamento e produzione casearia su un nucleo di circa 200 capre di razza Girgentana, razza autoctona siciliana in serio pericolo di estinzione. L'obiettivo è quello di dare seguito al prezioso lavoro di allevatori, casari, istituzioni e enti

che, in questi ultimi anni, si impegnano affinché la Capra Girgentana non venga abbandonata, così da scongiurare l'estinzione di un animale fondamentale per la conservazione della biodiversità.

L'ALLEVAMENTO

Le capre sono allevate al pascolo biologico aziendale, costituito da essenza autoctone (sulla, finocchio selvatico, cardo, avena, trifoglio, pisello, daucus, aneto, olivastro, perastro e altre spontanee). Al tramonto, le capre sono ricoverate in stalla. Nei periodi piovosi le capre vengono alimentate con foraggi e granaglie aziendali (orzo, fave, grano, ecc.).

I PRODOTTI

Dal punto di vista nutrizionale, la Girgentana fornisce un latte simile a quello umano, discretamente ricco di zinco e ferro, che viene lavorato a crudo in maniera artigianale nel piccolo caseificio aziendale. La produzione dei formaggi avviene per coagulazione presamica, acido-lattica o acido-presamica utilizzando latte pastorizzato selezionato in azienda. I prodotti ottenuti (yogurt, ricotta e formaggi a pasta molle, semidura e dura) presentano un bouquet di profumi e di sapori policromi, alcuni delicati e altri, invece, più intensi. Le proprietà organolettiche dei prodotti variano nel corso dell'anno perché la natura del pascolo muta con il succedersi delle stagioni: di conseguenza, varia il gusto del latte delle nostre amiche capre e quello dei prodotti caseari che riportano al naso e al palato i genuini sentori della campagna. I formaggi presentano un sapore dolce e persistente, con note poco acide specialmente nelle robiolo. Nessun odore ircino disturba l'eleganza dei prodotti.