

## AMALTEA

La zona di produzione si concentra nel Parco Regionale Naturale dei Laghi di Bracciano e Martignano nel Lazio, che occupano il fondo di una conca formatasi dall'attività dell'antico vulcano sabatino. Questa è una zona prevalentemente collinare, ricca di pascoli e boschi, di castagni e faggi; dove il clima d'estate diventa piuttosto arido.

L'alimentazione delle capre si basa soprattutto a pascolo polifito di erbai seminati ad avena, trifoglio e veccia.

L'azienda aderisce alla conduzione biologica certificata.

L'Amaltea è un formaggio caprino da latte prevalentemente di razza Maltese con pochi infiltramenti di incrocio Maltese-Siciliana (soggetti selezionati iscritti al libro genealogico delle razze caprine italiane riconosciute); è una razza molto docile, tranquilla e un'ottima produttrice di latte con elevato tenore in grasso, che ben si adatta al clima secco e terreno brullo.

L'allevamento rispetta la natura facendo decorrerla nei suoi "tempi"; parti e lattazioni seguono i bioritmi degli animali, cioè non vengono indotti i calori artificialmente, né forzata la produzione del latte.

I capretti sono allattati dalla madre fino allo svezzamento. La lattazione va da febbraio ad ottobre. La lavorazione del formaggio Amaltea prevede la coagulazione del latte intero, termizzato (45°C), con caglio liquido di vitello. La salatura, manuale, prevede sale fino (granulometria medio piccola di 2 mm). È un formaggio cremoso e morbido con stagionatura di 30/60 giorni secondo la pezzatura. Man mano che procede la maturazione, affiora naturalmente una muffa biancastra (*Penicillium Candidum*) che forma come un feltro sulla superficie.

All'olfatto prevale un sentore di latte e crema e non si nota alcun cenno di ircino; al gusto, il suo sapore caratteristico è inconfondibile dello "stracchinato".