

CASATELLA TREVIGIANA DOP

Descrizione del prodotto

La DOP Casatella trevigiana è riservata al formaggio molle ottenuto dalla caseificazione di latte intero esclusivamente di origine vaccina e proveniente dalle razze Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina e loro incroci.

La storia

Il formaggio DOP Asiago prende il suo nome È l'antica tradizione dell'arte casearia domestica ad aver definito l'origine e la presenza di questo tipico formaggio trevigiano. La tecnica di produzione era

tramandata oralmente e si affidava a modalità di caseificazione molto semplici. L'origine è perciò, propriamente, nelle tradizioni casearie trevigiane, che vengono definite "remote" fin dal 1962.

Le proprietà e le caratteristiche qualitative della Casatella Trevigiana DOP sono strettamente legate alla sua origine locale, familiare e contadina, nonché all'evoluzione artigianale della tecnica di caseificazione e ai ceppi batterici autoctoni selezionati nell'area di produzione del latte; anche le temperature e i tempi di lavorazione selezionano le specie, i ceppi e la concentrazione della flora microbica.



CASATELLA
D.O.P. TREVIGIANA
CONSORZIO TUTELA CASATELLA TREVIGIANA

Territorio di origine

Il latte utilizzato per la produzione della Casatella Trevigiana DOP deve essere prodotto in stalle ubicate all'interno della zona geografica corrispondente alla Provincia di Treviso e sottoposto a caseificazione, maturazione e confezionamento all'interno della stessa zona.



FORMAGGI

Aspetto e sapore

La Casatella trevigiana DOP, formaggio molle ottenuto dalla caseificazione di latte intero esclusivamente di origine vaccina, all'atto della sua immisione al consumo, si presenta a pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute. La consistenza della sua pasta è tale da non essere classificabile tra i formaggi «spalmabili» o ad elevata cremosità.

La crosta è assente o appena percepibile, di forma tradizionalmente cilindrica, ha un profumo lieve, latteo e fresco. Al gusto ha sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

Le dimensioni e il peso possono variare in funzione della forma, dalle più piccole da 0,20-0,75 kg con diametro di 5-12 cm e scalzo da 4 a 6 cm, alle forme più grandi con peso da 1,8 - 2,2 kg, diametro di 18-22 cm e scalzo da 5-8 cm.

Produzione

La produzione del latte, nonché tutte le fasi della trasformazione dello stesso devono avvenire nel territorio di origine. Anche la razione alimentare delle bovine, il cui latte è destinato alla produzione di Casatella Trevigiana DOP, nella quale prevale l'utilizzo di foraggi (60% della sostanza secca giornaliera) deve essere composta almeno per il 90%

da mangimi originari della zona stessa e viene vietato l'uso di quelli non tipici dell'area.

Il latte deve avere un contenuto in grasso superiore al 3,2% e la sua conservazione in stalla deve avvenire mediante sola refrigerazione senza uso di conservanti. La caseificazione deve avere inizio, in ogni caso, entro le 48 ore dalla mungitura. Dopo la pastorizzazione, effettuata per pochi secondi ad una temperatura compresa tra 70 e 75 °C, la trasformazione del latte prevede diverse fasi: dal riscaldamento per la coagulazione (34-40 °C), all'acidificazione (mediante l'aggiunta di lattoinnesto), coagulazione con l'aggiunta di caglio bovino liquido o in polvere e prima rottura della cagliata (la cagliata viene tagliata a croce). Dopo una sosta che varia da 45 a 55 minuti a garanzia di una maggiore espulsione del siero si esegue una seconda rottura della cagliata per ottenere granuli della grandezza di noce. Segue l'estrazione della cagliata e la formatura in stampi cilindrici a parete forata. Gli stampi vengono posti in locale di stufatura per un tempo variabile in relazione al formato prescelto e ad una temperatura del locale che deve essere tra i 25 e i 40 °C. La salatura può avvenire in soluzione salina (salamoia), oppure a secco per distribuzione superficiale di sale marino. La maturazione avviene in cella a 2-8 °C per 4-8 giorni, rivoltando le forme almeno ogni due giorni.

**Etichettatura**

Il formaggio Casatella Trevigiana DOP viene identificato con l'apposito marchio. Stante la tipologia del formaggio, non sono ammissibili indicazioni dirette sulla forma; il marchio deve essere riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio, costituito da materiale idoneo all'imballaggio di prodotti alimentari.

L'uso dell'imballaggio, riportante il contrassegno e la scritta, è obbligatorio.

Stoccaggio e commercializzazione

La Casatella Trevigiana DOP deve essere immessa al consumo confezionata. Data la natura altamente deperibile e la delicatezza da formaggio "a pasta molle", lunghi trasporti del prodotto non ancora imballato potrebbero pregiudicarne le caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche, alterando in particolare i tempi e il tipo di maturazione. Il confezionamento deve pertanto avvenire all'interno della zona di produzione per mantenere inalterate le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche, assicurandone la tipicità, la rintracciabilità e il controllo.

In cucina e a tavola

La Casatella Trevigiana DOP si conserva per una decina di giorni se posta in frigorifero a temperatura non superiore a 4 °C. È un alimento ricco e nutriente; in cucina, grazie alla sua versatilità, trova impiego in molte ricette come ingrediente di secondi piatti o abbinato ad una semplice insalata. Si accompagna a contorni di verdura, spesso servita con il Radicchio Rosso di Treviso IGP alla griglia e una fetta di polenta, o come fine pasto di un pranzo leggero. Viene proposta, in ricette moderne, abbinata con la mostarda di frutta ma può essere un semplice stuzzichino insieme ai grissini. La Casatella Trevigiana DOP si sposa bene con vini bianchi frizzanti e spumanti.

