

Generalità	Casolet	
Presentazione	<p>Casolet Formaggio semigrasso, fresco, a pasta semicotta e semidura, con stagionatura breve o media, prodotto con latte vaccino, crudo, parzialmente scremato per affioramento. Il nome deriva dal sostantivo latino "caseus", formaggio. E' riconoscibile dalla particolare forma a base triangolare, scelta perché pratica per il trasporto. La produzione abbraccia il territorio del monte Adamello, entrando anche nel confinante Trentino Alto Adige (dove trova corrispondenza del processo produttivo nella tipologia "Casolèt Presidio Slow Food"). Si presenta con forma prismatica a base triangolare, con facce piane di lato 20 cm, scalzo diritto di 5÷6 cm, peso di circa 2,5 Kg; stagionatura da 1 a 5 mesi. Ha crosta sottile, elastica, di colore paglierino, con leggere muffe bianche; pasta compatta, elastica, di colore avorio o paglierino, con occhiatura rada e irregolarmente distribuita; sapore dolce, con gusto delicato, di latte cotto e burro. Dal gusto armonico ed equilibrato, il Casolet della Val Camonica è un ottimo formaggio da tavola da consumare guarnito con insalate novelle, zucchine trifolate, asparagi bolliti, crema di ceci o anche polenta calda. Si abbina sia con vini bianchi giovani, floreali (fiori bianchi, biancospino), fruttati (susina gialla) (Sebino IGT Pinot Bianco, o Chardonnay, ...), sia con vini rossi molto giovani, con profumo vinoso, poco persistente e intenso, fruttato, con sentore di frutti di bosco freschi (Sebino IGT Cabernet Sauvignon, Merlot, ...).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Brescia : territorio delle valli Camonica, di Scalve, Palot e della zona del Sebino Orientale Provincia di Bergamo : territorio orientale della Val Brembana
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento Vacche di razze varie allevate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo in allevamento semi-estensivo
Storia	<p>Il Casolet è un formaggio prodotto con latte crudo o pastorizzato nelle valli di Sole, Rabbi e Pejo in provincia di Trento, fino ad estendersi alla Val Camonica e al Sebino in Lombardia. Lo stesso formaggio viene prodotto su entrambi i versanti dell'Adamello, sia in zona trentina che in zona bresciana e questo fa capire come anche le montagne più difficili da attraversare non abbiano mai impedito ai popoli di comunicare tra loro (da notare che il Casolet "della val Camonica" trova una buona corrispondenza del processo produttivo del "Casolèt Presidio Slow Food" del Trentino)</p> <p>Il termine "<i>casolel</i>" deriva dal latino "<i>caseulus</i>", piccolo formaggio, ed ha origini antichissime, basti pensare che è talmente radicato nel territorio che gli abitanti stessi delle vallate dove viene prodotto vengono chiamati "<i>casoletti</i>".</p> <p>Nasce tradizionalmente come formaggio casalingo. Veniva prodotto con le mungiture autunnali, più scarse di quelle estive, senza precisi standard di lavorazione, in base alla quantità di latte che si aveva a disposizione, e veniva poi consumato durante l'inverno in svariate maniere, da solo, con la polenta, con le verdure, etc ...</p> <p>All'origine, non aveva una forma propria, a causa del costo considerevole degli stampi e in pochi potevano permettersi di comprarli. La cagliata veniva raccolta dalla caldaia tramite un panno di lino e riposta sul tavolo spersorio per la scolatura. A scolatura ultimata, la cagliata, appiattita e di forma approssimativamente circolare, veniva suddivisa in porzioni più piccole: casualmente poteva quindi avere una forma triangolare con un lato arrotondato, oppure aveva la forma di un quadrato o di un rettangolo irregolare. Quando da un'economia di sussistenza, legata alla necessità e alla praticità, si è passati ad un'economia di mercato, legata soprattutto al profitto, è diventata importante anche l'immagine: il prodotto deve essere costante anche nella forma e quindi il Casolet diventa triangolare.</p> <p>Il Casolet era tradizionalmente il formaggio più consumato nella famiglia contadina e veniva degustato tal quale fresco, o stagionato, ma soprattutto era utilizzato per la preparazione di alcuni piatti tipici, semplici ma straordinari, come lo <i>strachì parat: formaggio sciolto in poco burro con uova strapazzate</i> o "<i>ad occhio di bue</i>", con eventuale aggiunta di cipolla soffritta, oppure in una seconda versione che prevede invece di sciogliere in poco burro il Casolet, con l'aggiunta di panna fresca e alcune fette di salame. Entrambe le preparazioni vengono accompagnate alla polenta calda oppure a fette di polenta abbrustolita.</p> <p>Un altro piatto caratteristico viene preparato <i>lessando separatamente patate e rape; una volta cotte entrambe, vengono sbucciate, affettate e quindi riposte dentro un tegame, alternando una fetta di patata, una fetta sottile di Casolet ed una di rapa, e così di seguito; completato il tegame, questo viene messo nel forno a legna e rosolato sino a dorare la crosta.</i></p>	

Descrizione		Casolet
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco ÷ Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
	Geometria forma	Aspetto
Facce Lato (cm)		Piane ø 20
Scalzo Dimensioni (cm)		Diritto 5÷6
Peso	Kg	2,0÷2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Muffettata (muffa bianca a pelo corto, simile a farina, dal profumo di <i>miceto</i>)
	Aspetto	Liscia o Leggermente Rugosa (nel prodotto più stagionato)
	Colore	Da Giallo paglierino a Grigio marroncino (a maturazione avanzata)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera, Abbastanza Elastica ÷ Leggermente dura e Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Paglierino
	Struttura	Compatta, più o meno Elastica
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse ÷ Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (latte cotto, burro)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Globosa, Abbastanza solubile
Principali	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio semigrasso

caratteristiche fisico-chimiche	Umidità (%)	n.d.
---------------------------------	-------------	------

Utilizzo		Casolet
Utilizzo	In tavola	Si consuma da solo, o guarnito con insalate novelle, zucchine trifolate, asparagi bolliti, crema di ceci o anche polenta calda.
	In cucina	<p>Il Casolet era tradizionalmente il formaggio più consumato nella famiglia contadina e veniva utilizzato per la preparazione di alcuni piatti tipici, semplici ma straordinari, come lo <i>strachì parat: formaggio sciolto in poco burro con uova strapazzate</i> o <i>“ad occhio di bue”</i>, con eventuale aggiunta di cipolla soffritta, oppure in un'altra versione che prevede di <i>sciogliere in poco burro il Casolet, con l'aggiunta di panna fresca e alcune fette di salame</i>. Entrambe le preparazioni vengono accompagnate alla polenta calda oppure a fette di polenta abbrustolita.</p> <p>Un altro piatto caratteristico viene preparato lessando separatamente patate e rape; <i>una volta cotte entrambe, vengono sbucciate, affettate e quindi riposte dentro un tegame, alternando una fetta di patata, una fetta sottile di Casolet ed una di rapa, e così di seguito; completato il tegame, questo viene messo nel forno a legna e rosolato sino a dorare la crosta.</i></p>
Abbinamenti	Vino	Si abbina sia con vini bianchi giovani, floreali (fiori bianchi, biancospino), fruttati (susina gialla) (<i>Sebino</i> IGT Pinot Bianco, o Chardonnay, ...), sia con vini rossi molto giovani, con profumo vinoso, poco persistente e intenso, fruttato, con sentore di frutti di bosco freschi (<i>Sebino</i> IGT Cabernet Sauvignon, Merlot, ...)

Produzione		Casolet			
Periodo produzione	Gennaio ÷ Dicembre Tradizionalmente veniva prodotto con le mungiture autunnali, più scarse di quelle estive, in base alla quantità di latte che si aveva a disposizione				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Munta serale scremata per affioramento e Munta mattutina utilizzata Intera			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte della munta serale, scremato per affioramento, e di quella mattutina intero, riscaldato alla temperatura di coagulazione, viene successivamente aggiunto il caglio			
	Temperatura	35÷36 °C			
	Tempo	~30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Fino a dimensione di una <i>nocciola</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	37÷38 °C, durante la rottura del coagulo e sempre mantenendo agitata la massa fino al raggiungimento della temperatura Segue un periodo di riposo di 15 minuti per favorire la separazione del siero			
Lavorazione “fuori caldaia”	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Si estrae il coagulo ponendolo nelle forme triangolari (se presenti), o in forme quadrate, o addirittura nelle vasche per l'affioramento del latte Non disponendo delle forme triangolari, quando il prodotto ha una sufficiente consistenza si taglia nelle forme triangolari caratteristiche			

		La salatura avviene con sale grosso "a secco", o "in salamoia" Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	15÷30 giorni Il prodotto può essere stagionato anche più a lungo, ma non oltre 2-3 mesi perché il prodotto perde in fragranza e pastosità
	°C - UR%	La stagionatura delle forme avviene su assi di legno, in locali a temperatura e umidità idonee: 7÷10 °C, tradizionalmente in casere di pietra
Nota	<p>Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia.</p> <p>Da fonti diverse indicazioni contrastanti su processo produttivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il latte viene versato in caldaia e portato a 30-34 °C. A questo punto viene aggiunto il caglio di vitello - Coagulazione circa 30 minuti - Rottura della cagliata in modo grossolano - Cottura della cagliata fino a raggiungimento di 46÷47 °C, mantenendo agitata la massa - Riposo per favorire la separazione del siero - Estrazione del coagulo distribuendolo nelle fascere per acquista la forma voluta - Salatura in salamoia o "a secco" - Maturazione nelle cantine per 15÷40 giorni durante i quali le forme vengono ogni tanto rivoltate - Stagionatura da 60 giorni fino ad un anno 	

μTC