

Generalità		Valtellina Casera	
Presentazione	<p>Valtellina Casera Formaggio semigrasso, ottenuto con latte di vacca parzialmente scremato proveniente da due o più mungiture, a pasta semicotta e pressata, semiduro, semistagionato, di origine valtellinese. Assieme al Bitto DOP, con cui condivide origini e Consorzio di tutela, è tra i formaggi più conosciuti e apprezzati del nord della Lombardia. Si presenta in forma cilindrica, con facce piane di diametro 30÷45 cm, scalzo diritto di 8÷10 cm e peso di 7÷12 Kg (in relazione alle dimensioni della forma); crosta abbastanza sottile (2÷4 mm), abbastanza dura, pulita, leggermente ruvida, di colore giallo paglierino (più intenso con la stagionatura), che può presentare macchie da residui di colonie di muffe; pasta caratterizzata da una struttura di media consistenza, abbastanza elastica, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura, con presenza di occhiatura fine e diffusa; sapore dolce (più sapido con il procedere della stagionatura), odore poco intenso ma abbastanza persistente, delicato, con riconoscimenti di lattico cotto ed erbacei nel prodotto giovane, ma che acquista fragranza e note di frutta secca con il procedere della stagionatura. Il Valtellina Casera può essere utilizzato in cucina in molte preparazioni tipiche quali <i>Pizzoccheri</i>, <i>Sciatt</i>, <i>Chisciöi</i>, <i>Taroz</i>, e altre ancora. E' un elemento gustoso e delicato di insalate estive e di molte preparazioni. Può essere gustato da solo, specialmente se con stagionatura abbastanza breve, accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso <i>Valtellina Superiore</i> DOCG.</p>		
	<p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine DO 04/1995 DOP Reg. CE 1263/1996</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Sondrio : intero territorio	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo estensivo Vacche di razze tradizionali stanziate nella zona di produzione	
	Alimentazione	L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati, dell'area delimitata	
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto Via Piazzini 23, 23100 Sondrio Tel. +39 0342 201984 email: info@ctcb.it email PEC: ctcb@pec.confcooperative.it web: www.ctcb.it</p>		
Storia	<p>Prende il nome dal tipico locale, la cantina o il magazzino, in cui vengono conservate le forme per la stagionatura: la "casera".</p> <p>Le origini di questo formaggio sono strettamente legate alla diffusione delle latterie sociali e turnarie nel territorio della provincia di Sondrio. Le prime latterie di cui si ha notizia risalgono al 1500 e attestano le antiche origini di questo formaggio. Nei secoli successivi tali strutture si diffusero in tutti i paesi, divenendo un punto di riferimento per il paese e una scuola di vita associativa per tutti i conferenti.</p> <p>Tradizionalmente il Valtellina Casera si identificava come un formaggio semigrasso di latteria, di produzione esclusivamente invernale, complementare al Bitto che, invece, veniva lavorato direttamente in alpeggio nei mesi estivi.</p> <p>L'utilizzo di latte parzialmente scremato deriva dalla storica necessità di produrre il burro, elemento determinante dell'economia locale.</p>		

Descrizione		Valtellina Casera	
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	

	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica regolare La forma, le dimensioni ed il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 30÷45
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8÷10
Peso	Kg	7,0÷12,0 (in relazione alle dimensioni della forma)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Leggermente ruvida, può presentare residui di colonie di muffe
	Colore	Giallo paglierino, più intenso con la stagionatura
	Spessore	Abbastanza sottile (2÷4 mm)
	Consistenza	Abbastanza dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco a giallo paglierino, a seconda del periodo di produzione e di stagionatura
	Struttura	Di media consistenza, abbastanza elastica
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Sparsa Irregolare Fine Irregolare
	Intensità	Poco intenso
Odore / Aroma	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Delicato, lattico cotto nel prodotto giovane Acquista fragranza e note di frutta secca in stagionatura avanzata
	Retrogusto	n.a.
	Sapore	Dolce Salato Acido Amaro
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		A breve stagionatura: compatta, abbastanza elastica, poco solubile, leggermente adesiva A lunga stagionatura: dura, tenace, leggermente friabile, abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 34 %
	Umidità % (media)	41 % (a 70 gg di stagionatura)

Utilizzo		Valtellina Casera
Utilizzo	In tavola	È ottimo gustato da solo, o in insalate estive e in altre preparazioni fresche, specialmente se non molto stagionato, o accompagnato alla polenta
	In cucina	Non molto stagionato è un importante ingrediente di molti piatti valtellinesi tradizionali fra i quali: <i>Pizzoccheri</i> : piatto tradizionale della Valtellina, in particolare di Teglio. È una pasta simile alle tagliatelle, di colore grigiastro perché preparata con farina di grano saraceno

		<p>miscelata con altri sfarinati, cotti insieme a patate e verze, conditi con abbondante burro e formaggio Casera;</p> <p><i>Sciatt</i> : "rospo" in dialetto valtellinese. Sono delle frittelline croccanti di forma tondeggiante con cuore di formaggio Casera fuso, solitamente servite su letto di cicoria;</p> <p><i>Chisciöi</i> : detti anche "<i>pane</i>", sono frittelle di grano saraceno con cuore di formaggio Valtellina Casera fuso, solitamente servite con verdura o salumi. A Tirano e Sernio ogni anno si tiene la <i>Sagra dei chisciöi</i>;</p> <p><i>Taroz</i> : "miscuglio, rimescolata" (da <i>tarare</i> "mescolare"). Tipico piatto della cucina povera, nella quale si utilizzano le poche materie prime offerte dall'aspro territorio valtellinese, così da povera diventa ... ricca in grassi e calorie. È composto da patate sminuzzate o pure, fagioli e fagiolini, condito con burro e formaggio tipico valtellinese.</p> <p>Il formaggio più stagionato viene spesso consumato grattugiato per insaporire primi piatti (minestre, zuppe e pasta)</p>
Abbinamenti	Vino	Si abbina con vini rossi giovani, di buon grado alcolico, ricchi di profumo e fragranza; tradizionalmente si degusta con <i>Valtellina Superiore</i> DOCG
	Miele / Confetture	Miele di montagna Aceto balsamico
	Frutta	
	Verdure	Purea di verdure
	Pane	Pane di segale, a forma di ciambella o di grande pagnotta

Produzione		Valtellina Casera			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Conferito in caseificio			
	Munte	Due o più mungiture			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34÷36 °C sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia			
	Tempo	20÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	Chicco <i>di mais</i>			
Cottura	Temperatura	40÷45 °C (semicottura)			
	Tempo	30 minuti			
	Azione	<p>La massa in caldaia si agita fuori fuoco per altri 12÷18 minuti</p> <p>Può essere effettuata una sosta sotto siero di circa 18÷22 minuti</p> <p>La durata complessiva della lavorazione in ogni caso non deve superare i 130 minuti, comprensivi della prima fase di riscaldamento del latte</p>			
Formatura		In fascere tradizionali in cui vengono inserite le fasce marchianti del Consorzio.			
Trattamenti forma	Pressatura	Pressato in modo progressivo per circa 8÷12 ore			
	Salatura	A secco o in salamoia.			

Stagionatura	Tempo minimo	> 70 giorni
	°C – UR %	In locali appositi, a 6÷13 °C e con UR > 80 %
	Cura forma	n.d.
Marchiatura	<p>Viene effettuata sullo scalzo da apposite fasce marchianti di plastica che vengono inserite nella fascera prima della pressatura delle forme e imprimono il marchio del prodotto, costituito dal logo di riconoscimento, dalle diciture sovrapposte "VALTELLINA" e "CASERA" e da un codice che individua il produttore</p> <p>Trascorsi almeno 70 giorni dalla produzione, il Consorzio appone un ulteriore marchio di qualità, a fuoco, sullo scalzo della forma, dopo verifica della rispondenza del prodotto alle caratteristiche del disciplinare di produzione</p>	
Commercializzazione	<p>Prima dell'immissione in commercio, su una faccia di ogni forma viene apposta un'etichetta cartacea caratterizzata dal marchio di riconoscimento, ripetuto a piccoli intervalli all'interno di una corona circolare rossa. Questa caratteristica grafica consente al consumatore di avere praticamente sempre, almeno una volta, la presenza del marchio sulla porzione e quindi di avere la garanzia del prodotto acquistato</p>	

μτ