

Generalità	Caso conzato	
Presentazione	<p>Caso conzato Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura, prodotto nel periodo maggio-settembre, con latte intero, crudo, vaccino, ovino e caprino, da soli o miscelati in percentuali variabili, che proviene spesso da piccoli allevamenti a carattere familiare e, attualmente, difficile da reperire. Conosciuto anche come <i>Conciato Romano</i>, contrariamente a quanto il nome possa suggerire è una specialità campana, tipica del Casertano. Si dice che possa essere il formaggio più antico esistente in Italia e che la tecnica di produzione risalga nientemeno che all'epoca dei Sanniti (VI-V sec a.C.), la popolazione italica che in epoca pre-romana si stanziò tra la Campania nord-orientale, la Puglia Settentrionale, parte del Molise e del basso Abruzzo. Seppure non ci siano fonti certe al riguardo, alcuni elementi: la rottura della cagliata con le mani, la particolare "concia", oltre alla lunga conservazione in orci di coccio o in vasi di vetro, fanno pensare a un procedimento antichissimo, nato insieme ai primi pastori, che rimane tutt'ora attuale e completamente artigianale. Si presenta in forma cilindrica poco regolare, con dimensioni piccole (peso di 0,2-0,4 Kg) e con caratteristiche olfatto-gustative molto marcate dovute alla prolungata stagionatura (da 6 a 24 mesi) in ambiente fortemente anaerobico. Ha crosta irregolare, untuosa, di colore giallo-ocra tendente al rossiccio; pasta di colore giallo paglierino chiaro o più intenso (secondo il latte di provenienza), piuttosto compatta, senza occhiature che, con l'avanzare della stagionatura, diventa molle e cremosa; sapore abbastanza armonico nella componente dolce-salato, intenso, piccante; odore/aroma di intensità e persistenza medio-elevate-elevate, in funzione del tempo di stagionatura, con riconoscimenti di lattico cotto (burro fuso), erbaceo (erbe aromatiche), animale (eventuale ircino se da latte ovi-caprino), olio, aceto. Spesso il <i>conciato</i> viene accostato al <i>formaggio di fossa</i>, per analogia di consistenze e sensazioni gusto-olfattive. La somiglianza è dovuta al fatto che entrambi i formaggi vengono affinati in condizioni anaerobiche, subendo un processo di rifermentazione; il <i>conciato</i>, però, si distingue per maggior equilibrio e fragranza. Con il suo gusto ricco e il profumo intenso, è un formaggio particolarissimo, ottimo consumato "tal quale" come appetizer o in un piatto di formaggi, viene valorizzato dall'abbinamento con miele di castagno o di corbezzolo oppure con confetture di limoni o di fichi. Per le sue caratteristiche gusto-olfattive l'accompagnamento può essere con vini rossi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Rosso</i>) o bianchi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Bianco</i>, <i>DOC Fiano di Avellino</i>), maturi, di buon corpo, morbidi e caldi, anche dolci o passiti (es. <i>IGT Terre di Volturno Passito</i>), o liquorosi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di Caserta : territorio del Monte Maggiore (comuni di Castel di Sasso e Pontelatone) e delle Colline Caiatine
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Conciato Romano "
Allevamento	Tipo	Allevamento con stabulazione semilibera, Stalla di vario tipo Lattifere di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Essenze pabulari reperite nel territorio di pascolamento, erbe e/o fieni locali
Storia	<p>Il suo nome "caso conzato" è la deformazione dialettale di "cacio <i>conciato</i>", cioè sottoposto a cure molto laboriose, ma viene anche chiamato "<i>Conciato Romano</i>", "romano" perché viene prodotto con una tecnica ereditata dagli antichi – ne tessevano le lodi, infatti, già Cicerone e Marziale</p> <p>Castel di Sasso, uno dei paesi in cui si effettua la produzione, è un vero e proprio paese-fortezza che sorge su uno sperone di roccia che si affaccia sulla valle fra i rilievi montuosi del Verna e del Friento, nel territorio del Medio Volturno. Anticamente, per la sua posizione caratteristica, il paese era semplicemente chiamato Sasso, da "<i>saxum</i>" (rupe). La storia di questo borgo è legata al periodo romano, quando il piccolo centro era l'avamposto della antica città di Trebula. In questa zona, già nel IV-III secolo a.C., nel cosiddetto <i>periodo sannitico</i>, furono costruite fortificazioni - che oggi sono divenuti borghi - sulle principali rocche e rupi, con l'obiettivo di realizzare un sistema difensivo che assicurasse il controllo di uno dei territori maggiormente produttivi dell'Impero Romano con una fiorente agricoltura in pianura e un allevamento molto sviluppato di bovini, ovini e caprini sulle alture</p> <p>È in questa realtà economico-produttiva che emerge l'attività casearia. Nei periodi di maggior produzione di latte, però, quando la produzione di formaggio "fresco" eccedeva la normale richiesta di mercato, una parte doveva essere destinata alla stagionatura che, come per altri formaggi della zona, spesso consisteva nel trattare superficialmente le forme con olio di oliva, aceto, erbe aromatiche locali (<i>concia</i>) e conservarle, durante la stagionatura, in vasi sigillati per impedire gli attacchi di parassiti</p> <p>Si dice che già i Sanniti (VI-V sec a.C.) utilizzassero erbe aromatiche selvatiche per conservare e aromatizzare i formaggi come questo</p> <p>Presidio SLOW FOOD "Il Caso Conzato – <i>Conciato Romano</i> è un formaggio destinato a stagionature anche lunghissime, anni e anni, ma oggi i pochissimi produttori tendono ad aprire le anfore dopo poco tempo. Le sue caratteristiche organolettiche ricordano molto il formaggio di fossa, anche se il <i>Conciato</i> ha maggior equilibrio e fragranza. Se si potesse contare su una produzione consistente, rappresenterebbe una valida alternativa al formaggio di fossa, a cui per certi versi assomiglia. Si tratta infatti di due formaggi che affinano in condizioni anaerobiche, dove subiscono una rifermentazione. Ma il <i>Conciato</i> mantiene le sue specificità più vive, più integre. Molti produttori tendono a ridurre quanto più possibile i tempi di stagionatura a discapito del gusto e dell'aromaticità del formaggio. La Fondazione Slow Food, ha istituito un suo Presidio a salvaguardia del</p>	

Conciato, per sostenere i caseificatori e li incoraggia ad utilizzare i contenitori in terracotta per l'affinamento. L'intervento della Fondazione Slow Food, inoltre, ha favorito la redazione di un Disciplinare di produzione che definisce le fasi di caseificazione e affinamento e stabilisce una stagionatura minima di 6 mesi”
A lungo dimenticato, questo prezioso pezzo della storia pastorale italiana è stato recuperato grazie a Slow Food, e all'operato di due casari di Castel di Sasso.

Viene prodotto da almeno 25 anni con lo stesso metodo, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"

Descrizione		Caso conzato
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca, Capra, Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Aromatizzato (in superficie, con la "concia"), Fermentato (in vasi, in ambiente anaerobico)
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (di piccole dimensioni, deformato durante la stagionatura nei vasi)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane (in modo approssimativo) n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso (in modo approssimativo) n.d.
Peso	Kg	0,200÷0,400
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Irregolare (per la deformazione durante la stagionatura nei vasi) Rugosa (per l'impronta dei tradizionali cestelli di vimini, o di fuscelle di plastica usati durante la formatura), Untuosa (per la "concia" con olio e aceto), Con i residui delle erbe aromatiche
	Colore	Giallo-ocra÷Rossiccio (per la presenza in superficie delle erbe aromatiche e l'effetto della "concia")
	Spessore	n.d. Può non essere evidente perché "digerita" dalle fermentazioni durante la stagionatura
	Consistenza	Morbida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino da chiaro a Giallo paglierino (secondo il latte di provenienza)
	Struttura	Piuttosto Compatta, Grassa, Molle e Cremosa con l'avanzare della stagionatura
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-elevate÷Elevate (secondo stagionatura)

	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (erbe aromatiche), Animale (eventuale irchino se da latte ovi-caprino), Olio, Aceto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Intenso, Abbastanza Armonico nelle componenti dolce-salato
Sensazioni Trigeminale		Piccante durante la stagionatura
Struttura (in bocca)		Molle e Cremoso, Grasso, Leggermente Adesivo, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Caso conzato
Utilizzo	In tavola In cucina	<p>Abbinare questo formaggio dalla forte personalità ad altri cibi non è semplice: il modo tradizionale e più semplice per gustarlo è <i>in purezza</i>, su una fetta di pane <i>cafone</i> (la grossa pagnotta campana di farina e semola, cotta nel forno a legna, dalla crosta croccante e dalla mollica corposa e profumata).</p> <p>Per veri intenditori, sono indicate le accoppiate: con un miele fortemente aromatico, come quello di castagno o di corbezzolo, dolcissima, che rende più gentile il sapore del Conciato; oppure con una confettura di fichi o di limoni, più aspra, per creare un contrasto gradito ai palati più esigenti</p> <p>Il Caso Conzato può essere impiegato anche per dare carattere a piatti di pasta semplici (tagliato a scaglie sugli <i>scialatielli con la zucca</i> – una pasta fresca della Campania simile a grossi spaghetti dalla forma irregolare –, oppure grattugiato sullo Scarpariello - un piccolo timballo di bucatini spezzati e pomodori grigliati).</p>
Abbinamenti	Vino	Per le sue caratteristiche gusto-olfattive - quando usato <i>in purezza</i> - si consiglia di accompagnarlo con vini rossi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Rosso</i>) o bianchi (es. <i>DOC Falerno del Massico-Bianco</i> , <i>DOC Fiano di Avellino</i>), maturi, di buon corpo, morbidi e caldi, anche dolci, passiti (es. <i>IGT Terre di Voltorno Passito</i>), o liquorosi.

Produzione		Caso conzato			
Periodo produzione		Gennaio÷Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale • Olio di oliva • Aceto • Erbe aromat.	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	≤ 100	≤ 100	-
	Provenienza	Stabulazione semilibera, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
Aggiunte		n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte, puro per ogni lattifera, o miscelato in percentuali molto varie, viene filtrato, versato nella caldaia, riscaldato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	30÷35 °C			
	Tempo	30 minuti, circa			
	Tipo di caglio	Capretto, in pasta, talvolta ricavato direttamente dai pastori essiccando lo stomaco dei <i>redi</i> macellati			
Rottura cagliata	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta alle dimensioni di una <i>nocciola</i> e			

		lasciata riposare alcuni minuti per consentire la formazione del coagulo sul fondo della caldaia
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Salatura, Asciugatura, Conciatura	<p>Dopo aver eliminato il siero, il coagulo viene estratto dalla caldaia e distribuito in fucelle di vimini, o plastica, dove viene pressata a mano per eliminare più siero possibile</p> <p>Raggiunto il giusto grado di eliminazione del siero, le forme vengono tolte dalle fucelle e salate "a secco" aspergendole con sale da cucina e sfregandone le superfici. Vengono poi lasciate asciugare nel "casale" (un'apposita struttura di legno protetta da una zanzariera) per alcune settimane</p> <p>Una volta pronte, le forme vengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavate con l'acqua di cottura delle <i>pettole casertane</i> (un tipo di pasta fatta in casa) che rilascia sul formaggio un sottilissimo strato di amido che si comporta come un antibatterico naturale - Lasciate asciugare e poi "conciate": trattate in superficie con un' emulsione di olio d'oliva, aceto di vino - aromatizzate facendo aderire, su tutte le superfici, foglie di menta e timo serpillone tritate finemente (talvolta anche peperoncino macinato) - quindi poste in vasi di vetro scuro o di terracotta, sigillati accuratamente, e avviate alla stagionatura
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	6÷24 mesi
	°C - UR%	In locali freschi
	Cura forma	Durante la stagionatura le forme contenute nei vasi vengono girate almeno una volta al mese, ripulite dalle muffe che si formano in superficie e trattate di nuovo con l'emulsione di olio, aceto ed erbe. Questa procedura evita lo sviluppo di muffe e parassiti anche per periodi prolungati e conferisce al formaggio le sue peculiari caratteristiche: la consistenza particolare, il profumo penetrante e persistente, il sapore intenso e aromatico

