

Generalità	Casatella trevigiana		
Presentazione	<p>Casatella trevigiana Formaggio grasso, freschissimo, a pasta molle e cruda, da latte vaccino intero, crudo o pastorizzato. È tipico della provincia di Treviso, preparato originariamente, oltre che nei caseifici, anche nelle case delle famiglie contadine utilizzando il poco latte eccedente gli usi alimentari diretti. Nella storia casearia trevigiana occupa da secoli un ruolo di rilievo, conservando intatte le caratteristiche di gusto e finezza che l'hanno sempre reso gradito e caratteristico. Il nome della Casatella, chiamata talvolta anche Casata a seconda della dimensione della forma, sembra derivare dalle parole «casa» e «de casada» proprio in ragione della consuetudine di produrla anche nelle case con attrezzature di fortuna. Ha forma cilindrica, con facce piane e scalzo leggermente convesso: per la Casatella, sono rispettivamente di diametro 5÷12 cm, 4÷6 cm e peso di 0,20÷0,70 Kg, mentre per la Casata sono di diametro 18÷22 cm, 5÷8 cm e peso di 1,8÷2,2 Kg; la crosta è assente o appena percepibile, come "buccia"; la pasta è morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema, con possibili lievi e minute occhiate, di consistenza tale da rendere il prodotto non classificabile tra i formaggi «spalmabili», o ad elevata cremosità; il sapore è dolce, caratteristico del latte, con venature lievemente acidule; l'odore/aroma è lieve, con note di lattico fresco. L'utilizzo più frequente è "tal quale", come fresco spuntino, o nelle preparazioni alimentari che richiedono formaggi freschi. E' particolarmente indicata nelle diete ipocaloriche, contiene proteine ad alto valore biologico, ha un'elevata digeribilità e con i suoi sali minerali favorisce l'armonico sviluppo e mantenimento del sistema osseo (importante è il contenuto di vitamine, in particolare le vit. A, D, e gruppo B). Si abbina preferibilmente a vini bianchi fermi, o appena frizzanti (es. <i>Pinot grigio, Friulano (ex Tocai), Chardonnay, Verduzzo</i>).</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 487/2008		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Treviso: intero territorio;	
	Tipologie	Piccola ("Casatella") Grande ("Casata")	
Allevamento	Tipo	Stalla. Vacche di razze <i>Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina</i> e loro incroci	
	Alimentazione	La razione deve essere composta, almeno per il 90%, da mangimi originari della zona; Nelle razioni alimentari delle bovine in lattazione la sostanza secca giornalmente apportata deve provenire almeno per il 60 % da foraggi; E' vietato l'uso dei seguenti mangimi, non tipici della zona di produzione: barbabietola da foraggio, frutta e residui della lavorazione di agrumi e olive, lupinella e sulla, ortaggi integrali o residui della lavorazione delle piante di carciofo, cavolfiore, rapa e pomodoro.	
Organismi di tutela	<p>CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO CASATELLA TREVIGIANA Viale Sante Biasuzzi, 20 - 31038 Paese (TV) tel.: 0422951480 fax: (+39) 0422951480 email: info@casatella.it web: www.casatella.it</p>		
Storia	<p>E' un formaggio tipico della provincia trevisana, preparato originariamente, oltre che nei caseifici, nelle case delle famiglie contadine utilizzando il poco latte eccedente gli usi alimentari diretti. Nella storia casearia trevigiana occupa da secoli un ruolo di rilievo, conservando intatte le caratteristiche di gusto e finezza che l'hanno sempre resa gradita e caratteristica</p> <p>Il nome della Casatella, chiamata anche <i>Casata</i> a seconda della dimensione della forma, sembra derivare dalle parole «casa» e «de casada» proprio in ragione della consuetudine di produrla anche nelle case con attrezzature di fortuna</p> <p>La lunga tradizione casearia che sottintende la lavorazione della Casatella Trevigiana, trae origine dalla produzione del latte e dalla successiva trasformazione in formaggio da parte di molte piccole aziende agricole anticamente sparse sul territorio trevigiano. La caratteristica fondamentale del latte destinato alla produzione della Casatella Trevigiana era quella di provenire principalmente da aziende medio-piccole a conduzione familiare, che gestivano l'allevamento con metodi tradizionali e costanti come è riportato in alcuni manuali e testi di tecnica casearia, in testi sui prodotti tipici ed in numerosi articoli</p> <p>La <i>Burlina</i> è una popolazione bovina autoctona del Veneto presente da sempre nella maggior parte delle stalle che, fino al 1930 circa con oltre 15 000 capi, costituiva la razza da latte più diffusa negli allevamenti il cui latte veniva utilizzato per la produzione di formaggi tipici. Successivamente il numero di capi è sensibilmente diminuito. Dal 1985 grazie all'istituzione del <i>Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e dei gruppi etnici a limitata diffusione</i> e a progetti di miglioramento della qualità del latte, si sta assistendo nuovamente all'incremento di questa razza che produce un latte perfettamente idoneo ad ottenere la Casatella Trevigiana DOP.</p> <p>Un tempo, la Casatella era spesso l'unico "companionato", accompagnato con la polenta. Quella migliore era</p>		

	<p>nel periodo invernale, perché le vacche alimentate con foraggio secco producevano un latte più grasso e quindi più adatto alla produzione di formaggi molli</p> <p>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</p> <p>Esistono numerose testimonianze scritte che possono attestare come la Casatella sia un formaggio di origine trevigiana</p>
--	--

Descrizione		Casatella trevigiana
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 5÷12 (piccola), 18÷22 (grande)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 4÷6 (piccola), 5÷8 (grande)
Peso	Kg	0,20÷0,70 (piccola), 1,8÷2,2 (grande)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o appena percepibile
	Aspetto	Regolare Liscia Compatta
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Morbida e poco Resistente (se presente).
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da Bianco latte a Bianco crema, Lucida
	Struttura	Morbida, non Elastica, abbastanza Compatta La consistenza della pasta è tale da rendere il prodotto non classificabile tra i formaggi «spalmabili» o ad elevata cremosità
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Sono ammesse lievi occhiature n.d. Minuta Irregolare
	Odore / Aroma	Intensità Persistenza Riconoscimenti

	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Mantecata e Fondente, specialmente dopo maturazione di alcuni giorni
Caratteristiche chimiche principali	Grasso (% s.t.q.)	18 ÷ 25%
	Umidità (%)	53 ÷ 60%

Utilizzo		Casatella trevigiana
Utilizzo	In tavola	Tal quale, come fresco spuntino Particolarmente indicata nelle diete ipocaloriche, contiene proteine ad alto valore biologico, ha un'elevata digeribilità e con i suoi sali minerali favorisce l'armonico sviluppo e mantenimento del sistema osseo Importante il contenuto di vitamine, in particolare la vit. A, D, e gruppo B
	In cucina	Nelle preparazioni alimentari che richiedono formaggi freschi
Abbinamenti	Vino	Si abbina preferibilmente a vini bianchi fermi, o appena frizzanti (es. Pinot grigio, Friulano (ex Tocai), Chardonnay, Verduzzo, ...)
	Pane	

Produzione		Casatella trevigiana			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Da stalle ubicate all'interno della zona geografica indicata Non deve contenere conservanti, non è ammesso l'uso di latte colostrale, o proveniente da bovine con patologie conclamate La conservazione del latte in stalla deve avvenire mediante refrigerazione Il grasso del latte, all'atto della trasformazione, deve superare il 3,2%			
	Munte	n.d. La caseificazione deve avere inizio, in ogni caso, entro e non oltre le 48 ore dalla mungitura			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato (a 70÷75 °C per 15÷25 secondi)			
	Aggiunte	Lattoinnesto proveniente dalla zona di produzione, in quantità di 1÷5% del latte Si ottiene da latte riscaldato ad una temperatura di 65÷68 °C, raffreddato a temperatura ambiente e lasciato maturare fino ad un'acidità di 8÷12 SH/50 ml			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34÷40 °C			
	Tempo	15÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Bovino, liquido o in polvere, con titolo fra 1:10.000 e 1:20.000			
Rottura coagulo	Dimensione	Prima rottura della cagliata: - la cagliata viene tagliata "a croce", operando con cautela per non sbriciolare la massa - la cagliata viene lasciata ferma per 45÷55 minuti durante i quali inizia la sineresi			

		<p>e l'espulsione di parte del siero (questa sosta è nettamente più lunga rispetto ai formaggi freschi di tipo cremoso ed è tale da garantire una maggiore espulsione del siero per produrre un coagulo più consistente)</p> <p>Seconda rottura della cagliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sempre operando con cautela, si pratica la completa rottura della massa che deve essere uniforme e completa, fino ad ottenere granuli della dimensione di una <i>noce</i> (il taglio più fine della cagliata rispetto a quello praticato in altri formaggi freschi, garantisce una più completa espulsione del siero e una maggiore consistenza della pasta)
Trattamenti cagliata	Estrazione	Agitazione lenta della cagliata per 7÷13 minuti per permettere lo spurgo, a cui segue l'estrazione della cagliata
	Formatura	In stampi cilindrici a parete forata di diametro e altezza tali da ottenere forme con misure entro gli standard indicati
Trattamenti forma	Stufatura	<p>Gli stampi vengono posti in locale di stufatura con temperatura di 25÷40 °C per un tempo variabile in relazione alla dimensione delle forme (fino a 3,5 ore per le pezzature grandi, tempi inferiori per le piccole)</p> <p>Durante la stufatura si effettuano 2÷4 rivoltamenti delle forme</p>
	Pressatura	n.a.
	Salatura	<p>Può avvenire</p> <ul style="list-style-type: none"> • in soluzione salina di sale marino a 16÷20 °Baumè, con temperatura compresa tra 4 e 12 °C, per un tempo di 40÷50 minuti per le forme piccole e di 80÷120 minuti per le forme grandi (i tempi più lunghi rispetto ad altri formaggi freschi, concorrono a definire la sapidità e la consistenza del prodotto), • a secco, con distribuzione superficiale di sale marino, • in caldaia, con aggiunta di sale marino in quantità pari allo 0,8÷1,2 %
Maturazione	Tempo - °C - UR%	<p>4÷8 giorni</p> <p>In cella a 2÷8 °C</p> <p>Durante la maturazione è ammessa l'applicazione di una fascetta cilindrica di carta a sostegno dello scalzo</p> <p>La temperatura più alta e i tempi più lunghi di maturazione rispetto agli altri formaggi freschi, sono aspetti caratterizzanti il sapore del prodotto</p>
	Cura forma	Rivoltamento delle forme almeno ogni 2 giorni
Marchiatura	<p>Stante la tipologia del formaggio, non sono ammesse indicazioni di alcun tipo da riportare direttamente sulla forma</p> <p>Il confezionamento deve avvenire all'interno della zona di produzione per assicurarne la tipicità, la rintracciabilità e il controllo del prodotto, oltre che per mantenerne inalterate le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche</p> <p>La Casatella Trevigiana DOP deve essere immessa al consumo confezionata perché, data la natura altamente deperibile e la delicatezza di 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</p> <p>L'uso dell'imballaggio, riportante il contrassegno e la scritta come descritti nel Disciplinare, è obbligatorio. Il marchio deve essere riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio, costituito da materiale conforme alle disposizioni di legge relative all'imballaggio dei prodotti alimentari e alle normative europee e nazionali di riferimento</p>	