

Generalità	Casatella trevigiana DOP	
Presentazione	<p>Casatella trevigiana DOP</p> <p>E' un formaggio vaccino, 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 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.</p> <p>La consistenza della pasta è tale da rendere la crosta assente o appena percepibile, come buccia.</p> <p>Ha forma cilindrica, pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema, con possibili occhiature minute.</p> <p>Presenta odore lieve, lattico e fresco; il sapore è dolce, caratteristico del latte, con venature lievemente acidule.</p> <p>L'utilizzo più frequente è da sola, come fresco spuntino, o nelle preparazioni alimentari che richiedono formaggi freschi.</p> <p>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 la vit. A, D, e gruppo B).</p> <p>Si abbina preferibilmente a vini bianchi fermi, o appena frizzanti (es. Pinot grigio, Friulano (ex Tocai), Chardonnay, Verduzzo).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOP Reg. CE 487/2008</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Veneto
	Zona	Provincia di Treviso: intero territorio;
	Tipologie	<p>Piccola ("Casatella") Grande ("Casata")</p>
Allevamento	Tipo	<p>Stalla.</p> <p>Di razze Frisona, Pezzata Rossa e Bruna, Burlina e i suoi incroci.</p>
	Alimentazione	<p>La razione deve essere composta, almeno per il 90%, da mangimi originari della zona;</p> <p>Nelle razioni alimentari delle bovine in lattazione la sostanza secca giornalmente apportata deve provenire almeno per il 60 % da foraggi;</p> <p>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.</p>
Organismi di tutela	<p>CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO CASATELLA TREVIGIANA</p> <p>Viale Sante Biasuzzi, 20 - 31038 PAESE (TV)</p> <p>tel.: 0422951480 tel: fax: (+39) 0422/951480</p> <p>email: info@casatella.it</p> <p>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>Un tempo, la Casatella era spesso l'unico "companatico", accompagnato con la polenta. Quella migliore era 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>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.</p>	

Descrizione	Casatella trevigiana DOP
-------------	--------------------------

Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo, o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco
	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	Crosta assente o appena percepibile
	Aspetto	Regolare Liscia Compatta
	Colore	Bianco latte
	Spessore	
	Consistenza	Morbida e poco resistente (se presente).
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Lucida, di colore da bianco latte a bianco crema
	Struttura	Morbida, non elastica e abbastanza compatta. La consistenza della pasta è tale da rendere la Casatella Trevigiana DOP non classificabile tra i formaggi «spalmabili» o ad elevata cremosità.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Sono ammesse lievi occhiature Minuta Rada
Odore / Aroma	Intensità	Lieve
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.
Sensazioni Trigeminale		Mai piccante
Struttura (in bocca)		Mantecata e fondente.
Caratteristiche chimiche principali	Grasso (% s.t.q.)	18 ÷ 25%
	Umidità (%)	53 ÷ 60%

Utilizzo		Casatella trevigiana DOP
Utilizzo	In tavola	Da sola 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, ...)
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Casatella trevigiana DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	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	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	Acidificazione con l'aggiunta di lattoinnesto proveniente dalla zona di produzione.			
Coagulazione	Temperatura	34 ÷ 40 °C			
	Tempo	in 15 ÷ 40 minuti			
	Tipo di caglio	Bovino, liquido o in polvere.			
Rottura coagulo	Dimensione	Prima rottura della cagliata: la cagliata viene tagliata a croce seguita da una sosta di 45 ÷ 55 minuti; Seconda rottura della cagliata: uniforme e completa, a granuli a dimensione di noce			
Trattamenti cagliata	Estrazione	Agitazione della cagliata per 7 ÷ 13 minuti per permettere lo spurgo, a cui segue l'estrazione della cagliata.			
	Formatura	In stampi cilindrici a parete forata.			
Trattamenti forma	Stufatura	Gli stampi vengono posti in locale di stufatura per un tempo variabile in relazione al formato prescelto. La temperatura del locale è tra i 25 e i 40 °C.			
	Pressatura				
	Salatura	Può avvenire <ul style="list-style-type: none"> in soluzione salina di sale marino a 16÷20 ° Baumé, con temperatura 			

		compresa tra 4 e 12 °C, <ul style="list-style-type: none"> • 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%	Negli stampi, in cella a 2 ÷ 8 °C per 4 ÷ 8 giorni.
	Cura forma	Rivoltamento delle forme ogni 2 giorni
Marchiatura	<p>La Casatella Trevigiana DOP deve essere immessa al consumo confezionata: 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>Il confezionamento della Casatella Trevigiana DOP deve avvenire all'interno della zona di produzione per assicurarne la tipicità, la rintracciabilità e il controllo, oltre che per mantenerne inalterate le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche.</p> <p>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.</p>	