

Generalità	Casatella trevigiana	
<p><b>Presentazione</b></p>	<p><b>Casatella trevigiana</b>            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.            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.            La consistenza della pasta è tale da rendere la crosta assente o appena percepibile, come buccia.            Ha forma cilindrica, pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema, con possibili occhiature minute.            Presenta odore lieve, lattico e fresco; il sapore è dolce, caratteristico del latte, con venature lievemente acidule. L'utilizzo più frequente è da sola, 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. Pinot grigio, Friulano (ex Tocai), Chardonnay, Verduzzo).</p>	
<p><b>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</b></p>	<p><b>DOP Reg. CE 487/2008</b></p>	
<p><b>Produzione</b></p>	<p><b>Nazione</b></p>	<p>Italia</p>
<p></p>	<p><b>Regione</b></p>	<p>Veneto</p>
<p></p>	<p><b>Province-Zona</b></p>	<p><b>Provincia di Treviso:</b> intero territorio;</p>
<p></p>	<p><b>Tipologie</b></p>	<p><b>Piccola</b> ("Casatella")  <b>Grande</b> ("Casata")</p>
<p><b>Allevamento</b></p>	<p><b>Tipo</b></p>	<p>Stalla.            Vacche di razze Frisona, Pezzata Rossa e Bruna, Burlina e i suoi incroci.</p>
<p></p>	<p><b>Alimentazione</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Organismi di tutela</b></p>	<p><b>CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO CASATELLA TREVIGIANA</b>            Viale Sante Biasuzzi, 20 - 31038 PAESE (TV)            tel.: 0422951480 tel: fax: (+39) 0422/951480            email: info@casatella.it            web: www.casatella.it</p>	
<p><b>Storia</b></p>	<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.            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.            Esistono numerose testimonianze scritte che possono attestare come la Casatella sia un formaggio di origine trevigiana.            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.            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
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco
	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	
	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

<b>Struttura (in bocca)</b>		Mantecata e fondente.
<b>Caratteristiche chimiche principali</b>	<b>Grasso (% s.t.q.)</b>	18 ÷ 25%
	<b>Umidità (%)</b>	53 ÷ 60%

<b>Utilizzo</b>		<b>Casatella trevigiana</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	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.
	<b>In cucina</b>	Nelle preparazioni alimentari che richiedono formaggi freschi;
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina preferibilmente a vini bianchi fermi, o appena frizzanti (es. Pinot grigio, Friulano (ex Tocai), Chardonnay, Verduzzo, ...)
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Casatella trevigiana</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	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%.			
	<b>Munte</b>	La caseificazione deve avere inizio, in ogni caso, entro e non oltre le 48 ore dalla mungitura.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato (a 70 ÷ 75 °C per 15 ÷ 25 secondi)			
	<b>Aggiunte</b>	Acidificazione con l'aggiunta di lattoinnesto proveniente dalla zona di produzione.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	34 ÷ 40 °C			
	<b>Tempo</b>	in 15 ÷ 40 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Bovino, liquido o in polvere.			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	<b>Prima rottura della cagliata:</b> la cagliata viene tagliata a croce seguita da una sosta di 45 ÷ 55 minuti; <b>Seconda rottura della cagliata:</b> uniforme e completa, a granuli a dimensione di noce			
<b>Trattamenti cagliata</b>	<b>Estrazione</b>	Agitazione della cagliata per 7 ÷ 13 minuti per permettere lo spurgo, a cui segue l'estrazione della cagliata.			
	<b>Formatura</b>	In stampi cilindrici a parete forata.			

<b>Trattamenti forma</b>	<b>Stufatura</b>	<p>Gli stampi vengono posti in locale di stufatura per un tempo variabile in relazione al formato prescelto.</p> <p>La temperatura del locale è tra i 25 e i 40 °C.</p>
	<b>Pressatura</b>	
	<b>Salatura</b>	<p>Può avvenire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in soluzione salina di sale marino a 16÷20 ° Baumé, con temperatura compresa tra 4 e 12 °C,</li> <li>• a secco, con distribuzione superficiale di sale marino,</li> <li>• in caldaia, con aggiunta di sale marino in quantità pari allo 0,8 ÷ 1,2 %.</li> </ul>
<b>Maturazione</b>	<b>Tempo - °C - UR%</b>	Negli stampi, in cella a 2 ÷ 8 °C per 4 ÷ 8 giorni.
	<b>Cura forma</b>	Rivoltamento delle forme ogni 2 giorni
<b>Marchiatura</b>	<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>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>	

