

Generalità		Valtellina Casera	
Presentazione	<p>Valtellina Casera E' un formaggio di latte vaccino parzialmente scremato proveniente da due o più mungiture, semigrasso, a pasta semicotta, 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. Le forme sono cilindriche con superfici piane e scalzo diritto, di peso variabile dai 7 ai 12 kg. Ha crosta di colore giallo paglierino, leggermente ruvida, pasta caratterizzata da una struttura compatta, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura, con presenza di occhiatura fine e diffusa. Il sapore dei Valtellina Casera è dolce, caratteristico, con una nota di frutta secca, delicato, che diventa più intenso con il procedere della maturazione. Il Valtellina Casera può essere utilizzato in cucina in molte preparazioni tipiche quali: Pizzoccheri, Sciatt, Chisciöi, Taroz, 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 e accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso Valtellina DOCG.</p>		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 04-1995 DOP Reg. CE 1263/1996</p>	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Sondrio : intero territorio.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento. Vacche di razze tradizionali 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 Bormio 26, 23100 Sondrio Tel. +39 0342 210247 Fax +39 0342 218733 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". 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. Tradizionalmente il Valtellina Casera si identificava come formaggio semigrasso di latteria, di produzione esclusivamente invernale, complementare al Bitto che, invece, veniva lavorato direttamente in alpeggio nei mesi estivi. Il latte veniva parzialmente scremato per produrre il burro, elemento importante della cucina 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 formazione 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
	Odore / Aroma	Intensità Persistenza Riconoscimenti Retrogusto
		Poco intenso. Abbastanza persistente. Delicato, lattico cotto nel prodotto giovane; Acquista fragranza e note di frutta secca in stagionatura avanzata.
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Dolce, diventa più sapido con il procedere della stagionatura.
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Compatta, abbastanza elastica, poco solubile, leggermente adesiva (a breve stagionatura); Dura, tenace, leggermente friabile, abbastanza solubile (molto stagionata)
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. È consumato soprattutto fresco, accompagnato alla polenta, o ai tradizionali primi piatti valtellinesi (Pizzoccheri, Sciatt, Chisciöi, Taroz, e altre ancora).
	In cucina	Quello più stagionato viene spesso consumato grattugiato per insaporire primi piatti (minestre, zuppe e pasta);
Abbinamenti	Vino	Si abbina con vini rossi giovani, di buon grado alcolico, ricchi di profumo e fragranza (tradizionalmente a vini locali es. Valtellina Superiore 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				
Coagulazione	Temperatura	34 ÷ 36 °C sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia.			
	Tempo	20 ÷ 30 minuti			
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido o in polvere.			
Rottura coagulo	Dimensione	Chicco di mais.			
Cottura	Temperatura	40 ÷ 45 °C (semicottura)			
	Tempo	30 minuti			
	Azione	Si agita fuori fuoco per altri 12÷18 minuti Si può avere una sosta sotto siero per circa 18÷22 minuti. In ogni caso la durata complessiva della lavorazione non supera i 130 minuti, comprensiva della prima fase di riscaldamento del latte.			
Formatura	In fascere tradizionali in cui vengono inserite le fasce marcanti 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				
Marchiatura	Viene effettuata sullo scalzo da apposite fasce marchianti che vengono inserite nella fascera prima della pressatura delle forme e imprimono il marchio del prodotto, costituito dal logo di riconoscimento, dalle diciture "VALTELLINA" e "CASERA" sovrapposte e da un codice che individua il produttore. 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.				
Commercializzazione	Prima dell'immissione in commercio, sulla 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 acquistata e quindi di avere la garanzia del prodotto acquistato.				