

Generalità		Casieddo - Casieddu	
Presentazione	<p>Casieddo - Casieddu</p> <p>Formaggio ottenuto da latte di capre di razze miste, alimentate a pascolo estensivo naturale. Viene prodotto da giugno a settembre nel Comune di Moliterno (PZ) e zone limitrofe. Il passaggio tecnologico più caratteristico di questo formaggio è l'aggiunta in caldaia della <i>nepeta</i> – un'erba fortemente aromatica della famiglia delle Labiate: la <i>Calamintha nepeta Savi</i> - durante il riscaldamento del latte fin quasi all'ebollizione, che connota il formaggio con il suo aroma caratteristico. La forma del prodotto finito è sferica (ma può anche essere cilindrica), di diametro 8÷9 cm, del peso di 0,4÷0,5 kg; la crosta può essere assente (prodotto fresco), o dura (prodotto stagionato) di colore grigio giallastro; la pasta è bianca, omogenea e compatta, con un sapore dolce (prodotto fresco), o dolce-salato (prodotto stagionato), lievemente aromatica dovuto all'apporto della <i>nepeta</i> e delle <i>felci</i>. Il Casieddo ha una lavorazione abbastanza simile a quella del Cacioricotta: il latte viene filtrato, scaldato a ~ 90 °C per far coagulare le sieroproteine e, successivamente, portato alla temperatura di azione del caglio di capretto/agnello per la definitiva coagulazione presamica. Per il commercio la forma del Casieddo "fresco" viene avvolta in foglie fresche di felce intrecciate e tenute insieme con legacci di steli di ginestra.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di Potenza : nel comune di Moliterno e comuni limitrofi.	
	Tipologie	Conosciuto come: Casieddo o Casieddu	
Allevamento	Tipo	Pascolo Capre di razze miste	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale.	
Storia	<p>Moliterno – forse dal latino <i>mulctrum</i>, "secchio", o "luogo dove si munge" - è nota per la produzione del formaggio Casieddo. Come un tempo, gli abitanti si dedicano alla pastorizia e alla caseificazione.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>, I.N.S.O.R. - <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, C.N.R., 1992. 		

Descrizione		Casieddo - Casieddu	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia	Cacioricotta	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferico, o Ovoidale (" <i>padda</i> "), talvolta anche Cilindrico.	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø 8÷9	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.	

Peso	Kg	0,4-0,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o appena percettibile
	Aspetto	Superficie irregolare dovuta alla formatura con le mani
	Colore	Bianco o Giallo chiaro.
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco.
	Struttura	Molle.
	Occhiatura	Assente o Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Irregolare Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Da Bassa a Medio-bassa al protrarsi della stagionatura
	Riconoscimenti	Lattico cotto, animale (ircino), erbaceo (con aromi variabili in funzione dei terreni di pascolo, del progredire della stagione di raccolta e degli apporti derivanti dalle felci e dalla "nepeta").
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico; Se consumato subito può essere senza sale aggiunto.
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Morbido o abbastanza morbido, leggermente adesivo, poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso.

Utilizzo		Casieddo - Casieddu
Utilizzo	In tavola	Si consuma fresco o dopo breve stagionatura, insieme a verdure di stagione, oppure confetture di zucca e zenzero.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi fruttati, di medio corpo, moderatamente caldi, o birra chiara.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Casieddo - Casieddu			
Periodo produzione		Giugno-Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale • Foglie di nepeta "Calamintha nepeta Savi"	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
Coagulazione	Preparazione	Si riscalda il latte sul fuoco a legna, in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), fino alla temperatura di 85÷90 °C. Si immette nella caldaia la <i>nepeta</i> (per aromatizzare il latte) e si lascia scendere la temperatura in caldaia fino a quella di coagulazione.
	Temperatura	35÷38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~30 minuti. Il processo di coagulazione arriva alla conclusione.
	Tipo di caglio	Capretto o agnello, in pasta, aziendale.
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta energicamente con il <i>ruotolo</i> , o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani della dimensione di " <i>chicchi di riso</i> ".
Formatura e Trattamenti forma	<p>Dopo averla lasciata riposare, la cagliata si raccoglie sotto siero.</p> <p>Dalla cagliata vengono estratti manualmente singoli pezzi che sono lavorati con le mani per farne uscire il siero e fargli assumere la caratteristica forma sferica o ovoidale (<i>padda</i>).</p> <p>Le forme destinate al consumo immediato vengono avvolte in foglie di felce fresche, intrecciate, legate con legacci di ginestra e avviate subito alla vendita.</p> <p>Le forme destinate ad avere una breve stagionatura vengono sottoposte a una leggera salatura a secco, o in salamoia, lasciate asciugare e maturare per circa 7 giorni in un locale fresco e asciutto e sistemate nei locali di stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Da consumo immediato o con breve stagionatura (alcune settimane)
	°C - UR%	La stagionatura avviene generalmente in locale fresco e umido, su graticci.
Note	È una variante, molto originale, del Cacioricotta.	