

Generalità		Casolét	
Presentazione	<p>Casolét Tipico formaggio di montagna a pasta cruda, prodotto in valle di Sole, Val di Rabbi e Val di Peio, ottenuto da latte vaccino intero, di due munte, termizzato, o crudo. La forma è cilindrica, del diametro di 10-22 cm, con scalzo di 7-12 cm, e con peso variabile da 1 a 3 Kg (le forme più tradizionali hanno ancora oggi facce di 10 cm di diametro, uno scalzo di circa 10 cm e un peso di circa 1 Kg). Ha crosta liscia e regolare. La pasta, tenera e morbida, è di colore bianco o paglierino chiaro con occhiatura rada e piccola. È un prodotto pronto per il consumo dopo 20-30 giorni di stagionatura. Il suo nome deriva probabilmente dal latino <i>caseolus</i> (piccolo formaggio) ed è conosciuto anche con il nome di "Casoleti" o "Casolét dell'Adamello". Un tempo si faceva solo in autunno, quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi, le vacche si apprestavano all'asciutta e le mungiture giornaliere erano scarse: era il formaggio di casa per eccellenza, da consumare prevalentemente in famiglia nei mesi invernali.</p>		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	Province-Zona	Provincia di Trento:	
	Tipologie	Casolét: prodotto nei territori della Valle di Sole	Casolét Presidio Slow Food: prodotto nei territori della Valle di Sole, della Val di Rabbi e della Val di Peio.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Bovine delle razze maggiormente diffuse nei territori di produzione. Le vacche devono preferibilmente praticare il pascolo da maggio a settembre con eventuale ricovero notturno.	
	Alimentazione	Le vacche devono essere alimentate con erba di pascolo in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare giornaliera può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.	
Storia	<p>Il nome Casolét (di origine dialettale) deriva probabilmente dal latino <i>caseolus</i>, che significa formaggio, piccolo formaggio.</p> <p>Viene prodotto certamente ancora da prima dell'ultima guerra mondiale, in casa, nei "caseifici di turnazione" e prima ancora "a prestanza del latte" (cfr Note) e ora nei moderni caseifici cooperativi di fondovalle.</p> <p>Un tempo si faceva solo in autunno, quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi, le vacche si apprestavano all'asciutta e le mungiture giornaliere erano scarse: era il formaggio di casa per eccellenza, da consumare prevalentemente in famiglia nei mesi invernali. Come spesso accadeva nelle produzioni artigianali, non esisteva uno standard preciso né nella lavorazione, né nelle dimensioni e le forme potevano essere di peso molto variabile (da 1 a 3 Kg) anche perché si lavorava il latte che si aveva a disposizione ogni giorno: secondo le quantità le forme riuscivano più o meno grandi.</p> <p>Le sue caratteristiche derivano da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provenienza da una zona montana; - specifica tecnologia produttiva; - peculiari caratteristiche organolettiche. <p>Per il Casolét, la "Fondazione Slow Food per la Biodiversità" ha attivato un Presidio, che riunisce otto produttori, sostenuto dalla Camera di Commercio di Trento, con l'obiettivo di recuperare la produzione rigorosamente a latte crudo delle piccole tome fatte un tempo in autunno, alla discesa dai pascoli estivi.</p> <p>NOTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caseifici di turnazione: una delle prime forme di cooperazione per risolvere in modo efficace il problema della lavorazione di ridotte quantità di latte, consentendo un razionale sfruttamento delle attrezzature. - Prestanza del latte: nell'eventualità di mancanza di latte in una famiglia contadina, il vicino prestava parte del suo per consentire la produzione del formaggio che, per molti, era uno dei pochi cibi a disposizione. 		

Descrizione		Casolét	
		Casolét	Casolét Presidio
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 10÷22	Piane ø 10
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 7÷12	Diritto 10
Peso	Kg	1,0÷3,0	1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia, o Leggermente rugosa	
	Colore	Giallo paglierino	
	Spessore	Sottile	
	Consistenza	Morbida	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Giallo paglierino chiaro	
	Struttura	Morbida, Compatta, Tendente al cremoso con la stagionatura.	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Abbastanza regolare	
	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa	
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico (da "acido" a "cotto"), Leggere note aromatiche.	Sentori lattei ed erbacei: tutta la ricchezza del latte intero e crudo.
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acidulo, con note amarognole.	Sensazioni gustative che vanno dall'acido al dolce.
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Globosa, Leggermente adesiva, Poco solubile.	
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso	

Utilizzo		Casolét
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola
	In cucina	In cucina si presta a numerosi impieghi per insaporire ricette tradizionali.
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene sia con i vini bianchi, sia con i rossi molto giovani.

	Pane	
--	------	--

Produzione		Casolét			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Le vacche devono preferibilmente praticare il pascolo da maggio a settembre.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo o Stalla			
	Munte	Due La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.			
		Casolét		Casolét Presidio	
	Trattamenti Fisici	Intero		Intero	
	Trattamenti Termici	Termizzato Il latte viene riscaldato a 60÷65 °C, quindi raffreddato a 40 °C		Crudo	
	Aggiunte	Lattofermento naturale o fermenti selezionati			
	Preparazione	Al latte viene aggiunto il lattefermento naturale o i fermenti selezionati e il caglio		Al latte viene aggiunto il caglio	
Coagulazione	Temperatura	40 °C		35÷39 °C	
	Tempo (minuti)	5÷10		20÷30	
	Tipo di caglio	Vitello		Vitello	
Rottura coagulo	Dimensione	Fino alle dimensione di una "noce", con lo spino. Contemporaneamente si può innalzare la temperatura di circa 3 °C Dopo che la cagliata si è depositata sul fondo si procede all'estrazione del siero.		Fino alle dimensione di una "noce" o "noccia", con lo spino. Durante la spinatura si possono effettuare delle soste. Dopo la rottura la cagliata viene agitata per 10÷30 minuti Qualcuno pratica un successivo riscaldamento fino a 39 °C (per liberare il massimo del siero dai granuli). Si lascia, quindi, depositare sul fondo la massa	
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e posta in stampi di plastica, appoggiati su stuoio, per facilitare lo sgrondo del siero. Nel corso della giornata si effettuano 3-4 rivoltamenti. Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia leggera per circa 6 ore. Vengono quindi avviate alla stagionatura. I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali, o delle caratteristiche del latte utilizzato.		La cagliata viene estratta con un mestolo e posta in stampi di plastica, controllando che la cagliata sia ben compattata, ma non pressata. Gli stampi, a temperatura ambiente, sono rivoltati più volte nello stesso giorno. Il giorno successivo le forme si immergono in una salamoia per circa 5÷10 ore, oppure si salano "a secco" per 3 giorni. Vengono quindi avviate alla stagionatura.	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 20 giorni e fino a 30.		≥ 20 giorni. Esistono versioni, abbastanza atipiche,	

			<p>stagionate più a lungo, che presentano una maggiore complessità organolettica, ma sempre con le note erbacee in evidenza.</p> <p>Nel passato si conservava anche tre, quattro mesi.</p>
	°C - UR%	In cella frigo alla temperatura di 4÷6 °C	
	Cura forme		
Commercializzazione			

μr

