

Casatta di Corteno Golgi



La Casatta è una formaggella tipica delle valli di Corteno Golgi, paese ubicato nell'alta provincia di Brescia. Si tratta di un formaggio stagionato, prodotto con solo latte bovino di razza Bruna Alpina.

La Casatta differisce dalle normali formaggelle per la maggior dimensione e per la stagionatura più prolungata, che conferisce al prodotto un sapore più deciso.

Caratteristiche

La crosta consistente appare gialla, mentre la pasta assume un colore paglierino e presenta una leggera occhiatura. Il peso delle forme varia dai 3 ai 4 kg, a seconda del quantitativo di latte. Il diametro medio è di circa 30 cm lo scalzo di circa 8-10 cm.

Modalità produttive

Per la produzione della Casatta si utilizza latte scremato di 2-3 munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. Il latte viene portato a 36 °C e si aggiunge il caglio; il coagulo si forma in circa 25 minuti. Si rompe la cagliata a nocciola, si lascia riposare e si estrae, una volta depositata sul fondo, ponendola nelle fascere. La salatura avviene a secco dopo 24 h sulla prima faccia e dopo 48 h sulla seconda. La stagionatura è di 2-5 mesi.

Curiosità

Questo formaggio non ha mai avuto un reale sviluppo, poiché per tradizione era prodotto in presenza di ridotte quantità di latte, non sufficienti alla realizzazione di un formaggio stagionato. Pertanto, prima che il latte irrancidisse si produceva la Casatta, alimento a metà tra la una formaggella e un vero e proprio formaggio. Ottenuto con latte scremato al 50%, la produzione di Casatta è limitata a una decina di produttori nell'area di Corteno, anche se il caseificio sociale CISSVA di Capo di Ponte ne ha iniziato una modesta produzione.

Caratteristiche organolettiche

Caratterizzata da una punta di acido, la pasta ha tuttavia un sapore piuttosto dolce.

Come si consuma

La Casatta può essere consumata come formaggio da tavola o sciolto sulla polenta. Per la sua modalità produttiva presenta una leggera acidità, motivo per cui in passato era spesso consumata a fette sulla polenta messa alla brace.

Area di produzione

La Casatta di Corteno Golgi era prodotta in origine esclusivamente nel Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica, in provincia di Brescia.

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	CASATTA DI CORTENO GOLGI
Territorio	In origine Comune di Corteno Golgi e anche nel resto della Valle Camonica
Definizione	Formaggio ottenuto da latte crudo, semiduro, stagionato
Materie Prime	Latte, caglio e sale
Caratteristiche fisiche	Peso variabile a seconda del quantitativo di latte, ma di circa 3-4 kg con un diametro di circa 30 cm ed uno scalzo di circa 8-10 cm.
Descrizione sensoriale	Pasta non dura, con occhiature non troppo grosse. Per la tipologia di produzione presenta una leggera acidità, caratteristica
Tecnica produzione	<p>Per la produzione della Casatta si utilizza latte scremato di due-tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera.</p> <p>Il latte viene portato a 36 °C e si aggiunge il caglio;</p> <p>il coagulo si forma in circa 25 minuti.</p> <p>Si rompe la cagliata fino alle dimensioni di pisello,</p> <p>Si lascia riposare</p> <p>Si estrae una volta depositata sul fondo, ponendola nelle fascere.</p> <p>La salatura avviene a secco dopo 24 h sulla prima faccia e dopo 48 h sulla seconda.</p> <p>La stagionatura è di 2-5 mesi.</p>