



# Prodotti tradizionali

## Casoperuto e Marzolino di Teano



Il **casoperuto** è un antico formaggio ovicaprino della provincia di Caserta, tipico della zona confinante con il Molise e il Basso Lazio, compresa tra Sessa Aurunca e San Pietro Infine, area, questa, caratterizzata da un'antichissima tradizione pastorale. Casoperuto significa "cacio perso": se ben stagionato, emana infatti un penetrante odore di muffa e appare un po' raggrinzito. Il particolare tipo di lavorazione, basata sull'uso di caglio vegetale ottenuto dai fiori di Cardo mariano (*Cynaria cardunculus*), la concia con la pimpinella, il timo selvatico, e la stagionatura in vasi di terracotta, conferiscono a questo formaggio un sapore penetrante, forte e insolito, antico come le sue origini. Viene fatto con latte crudo filtrato di capra e di pecora, coagulato con caglio ottenuto dai fiori di cardo raccolti in estate sui pascoli montani. La cagliata viene rotta finemente, lasciata depositare sul fondo della caldaia e posta in fuscelle di vimini o, oggi, anche di plastica, del diametro di 10-12 centimetri. Dopo alcune ore, le forme vengono salate e lasciate asciugare su tavole di legno, affinché espellano il siero; una volta asciutte, vengono lavate con l'acqua di cottura della pasta fatta in casa (le "pettole"), asciugate e trattate in superficie con aceto di vino bianco e olio d'oliva e, infine, cosparse di pimpinella essiccata e poste in vasi di terracotta chiusi ermeticamente. Il casoperuto ha un aspetto rustico, ancestrale: in superficie è giallo paglierino intenso, completamente ricoperto di pimpinella; la pasta è bianca, tendente al giallo paglierino, di consistenza tenera e omogenea, emana un aroma penetrante e caratteristico; il sapore, intenso e aromatico, regala un equilibrio sensoriale non comune. Le forme pesano dai 250 ai 400 grammi.

Affine al casoperuto è il ricercatissimo **marzolino o marzellina di Teano**, un prelibato formaggio morbido di media stagionatura prodotto nelle frazioni collinari del Comune di Teano. Durante il mese di marzo, il latte crudo di capra e di pecora appena munti vengono miscelati, filtrati e coagulati con caglio vegetale ottenuto dai fiori di cardo; la cagliata, rotta finemente, viene trasferita in piccole fuscelle strette e lunghe; dopo una leggera salatura, le piccole forme

oblunghe, di circa 150 grammi, vengono lasciate riposare su tavole di legno e cosparse di timo selvatico essiccato. Secondo un'antica tradizione la stagionatura, che dura circa sei mesi, avviene in cantine scavate nel sottosuolo tufaceo, in apposite nicchie ricavate, a una ben precisa profondità, lungo le pareti delle scale di accesso. La fragranza del "primo latte" caprino, l'aroma del timo selvatico, il particolare ambiente di stagionatura, conferiscono all'ormai rarissimo marzolino caratteristiche del tutto peculiari. La superficie, cosparsa di erbe aromatiche, è di un lieve colore giallo tendente al paglierino, la pasta è candida, tenera e spalmabile. L'aroma, lieve ma deciso, il gusto delicato, leggermente piccante, aromatico e caratteristico, ne fanno un'autentica prelibatezza. Purtroppo, a causa della progressiva scomparsa degli allevamenti caprini che, seppur a carattere familiare, erano fino a qualche tempo fa molto diffusi in zona, il marzolino è in serio pericolo di estinzione.

"**Casoperuto**" is an ancient sheep-goat cheese from the province of Caserta, typical of the area on the border with Molise and Lower Lazio, between Sessa Aurunca and San Pietro Infine, an area that has a very ancient pastoral tradition. "Casoperuto" means "lost cheese" (cacio perso): if it has matured well, in fact, it has a very strong smell of mould and it looks wrinkly. The peculiar treatment, based on the use of vegetable curd obtained from lady's thistle (*Cynaria Cardunculus*), the curing with "pimpinella" (wild thyme), and the maturing in terracotta vases, confer this cheese a penetrating, strong and unusual flavour, as ancient as its origins. It is made with filtrated raw goat and sheep milk, it is coagulated with curd obtained from thistle flowers picked in the summer on mountains pastures. The curd is broken very fine, it deposits on the bottom of the heater and placed in fuscelle of wicker or even plastic, of 10-12 cm diameter. After a few hours, the forms are salted and left to dry on wood boards until they expel the whey; once dry, they are washed with the water used to cook homemade pasta ("pettole"), then dried and treated on the surface with white wine vinegar and olive oil, in the end they are covered with dry pimpinella and laid in hermetically closed terracotta jars. "Casoperuto" has an ancestral rustic look: on the surface it's hay yellow, with a soft and homogeneous consistency, it has a penetrating and characteristic odour; its intense and aromatic flavour creates a not common balance of the senses. The forms weigh between 250-400 grams. Similar to casoperuto is the much sough after "**marzolino**" or "**marzellina**" of Teano, a delicacy soft medium ripeness cheese made on the hill fractions of Teano. During the month of March, the raw fresh sheep and goat milks are mixed, filtered and coagulated with vegetable curd obtained from thistle flowers; the curd is broken finely, then transferred in small long and narrow fuscelle: after lightly slating it, the little oblong forms, that weigh about 150 grams, are left to rest on wood boards and covered with wild thyme. Following an ancient tradition the ripening, that lasts about 6 months, is completed in the caves dug in the tufaceous ground, in niches recovered along the access stairs at a precise depth. The fragrance of the fresh goat milk, the aroma of the wild thyme, the ambient it is ripened in confer the very rare marzolino di Teano very peculiar characteristics. The surface, covered with aromatic herbs, is a light yellow fading into a hay colour, the crumb is candid, soft and spreadable. The aroma, light but decisive, the delicate taste, lightly chilli, aromatic and characteristic make it a real tastiness. Unfortunately with the disappearance of goat farms, family owned and quite common some time ago, marzolino is seriously risking extinction.

---

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015