



# Prodotti tradizionali

## Casuforte di Statigliano



Il Casuforte o Cacioforte è un formaggio caprino stagionato confezionato a Statigliano, una piccola frazione di Roccaromana, comune della provincia di Caserta, Oggi, per via dell'abbandono dell'allevamento delle capre, ne viene prodotta solo una quantità molto esigua ad opera di un'unica famiglia contadina del luogo che ne rispetta la lavorazione tradizionale, totalmente manuale. Il latte di capra appena munto viene cagliato a temperatura ambiente con caglio artigianale di capretto; dopo circa tre ore la cagliata viene separata manualmente dal siero e sistemata in fuscelle di vimini dove rimane ad asciugare un paio di giorni. In seguito le forme, rimosse dalle fuscelle, vengono lasciate riposare ancora qualche giorno in locali chiusi a temperatura ambiente. A questo punto, comincia la lunga fase di stagionatura che dura, generalmente, da sei a dodici mesi, ma può anche durare di più per donare al formaggio un sapore ancora più intenso. Durante questo periodo, le forme, poste in vasi di terracotta, o di vetro, formano una muffa di superficie che deve essere pazientemente rimossa. Le forme, piccole e cilindriche di circa 200 grammi ognuna, presentano una crosta di colore bianco-avorio che racchiude una pasta dal forte aroma caprino, lievemente piccante morbida e solubile, nonostante la lunga stagionatura. La produzione del cacioforte, oggi quasi scomparsa, è testimoniata sin dall'epoca pre-romana ed è citata da numerosi testi di gastronomia e di viaggi.

The Cacioforte or Casoforte is a goat cheese matured and packed in Statigliano, a small hamlet of Roccaromana in the Province of Caserta. Nowadays, due to the abandonment of the goat farming, only a limited quantity is produced by one local peasant family, that respects the traditional completely manual production. As soon as the goat milk is milked, it is curdled at ambient temperature with kid rennet; after about three hours, the curd is separated manually from the whey and put into wicker containers, where it remains for a couple of days to dry. Then, the cheeses, removed from the containers, are left to rest for some more days in closed rooms at ambient temperature. At this point,

the long phase of maturing initiates and it lasts generally from six to twelve months, but can last longer to lend the cheese an even intenser flavour. During this period the cheeses, put into terracotta or glass pots, form a mould at the surface, that has to be removed patiently. The cheeses, small and cylindrical of about 200 grams each, have a ivory white rind, the cheese spread has a strong goat taste, it is lightly spicy, soft and soluble despite the long maturing. The production of cacioforte, today almost disappeared, is demonstrated from the Pre-Roman period and is mentioned in numerous texts about gastronomy and travelling.

---

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015