

CASOLÉT

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta cruda, tenera, morbida, a latte intero;

- pasta di colore bianco o paglierino chiaro, cruda;
- occhiatura rada e piccola;
- crosta liscia e regolare;
- forma cilindrica del diametro cm. 10-22, altezza dello scalzo cm. 7-12;
- peso della forma variabile da 1 a 3 kg.;
- pronto per il consumo dopo 20-30 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte utilizzato deve provenire da mucche alimentate con erba al 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. Le razze sono quelle maggiormente diffuse in val di Sole

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.

Per la produzione di questo tipo di formaggio viene utilizzato il latte di una o due munte, intero riscaldato alla temperatura di 60-65 (un tempo tale trattamento non veniva effettuato), quindi raffreddato a 40 °C; viene aggiunto il lattofermento naturale o i fermenti selezionati e, quindi, il caglio di vitello.

La coagulazione avviene in circa 5-10 minuti, segue la rottura del coagulo, con spino, fino alla grossezza di una noce. 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 e quindi della cagliata, depositandola in stampi di plastica sopra uno stuoino, 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 poste in cella frigo alla temperatura di 4-6° C per 20-30 giorni.

Il formaggio Casolet deriva le sue caratteristiche dai seguenti elementi:

- la sua provenienza da una zona montana come la Val di Sole;
- la sua specifica tecnologia produttiva
- le sue peculiari caratteristiche organolettiche.

I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

Materie usate e attrezzature utilizzate per la preparazione:

Latte, caglio, sale e le normali attrezzature di un caseificio sociale e/o privato.

CURIOSITA'

Il formaggio Casolèt viene prodotto in Val di Sole, da molto tempo, certamente ancora da prima dell'ultima guerra mondiale, in casa, nei caseifici di turnazione e prima ancora "a prestanza del latte" e ora nei moderni caseifici cooperativi di fondovalle.

In gergo, veniva denominato anche come **Casoleti** al plurale, o come **Casolèt dell'Adamello**. Il suo nome dialettale deriva dal latino *caseolus*, che significa formaggio o piccolo formaggio.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 18:37