

NOSTRANO DE CASÈL

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta semidura, parzialmente scremato, semicotto, da pasto, saporito e profumato;

- pasta di colore paglierino chiaro, con occhiatura media, sparsa;
- crosta liscia o leggermente ruvida;
- forma cilindrica del diametro di cm. 28-35, altezza dello scalzo di cm. 9-10;
- peso della forma variabile da 6 a 9 kg.;
- maturazione minima di 3 mesi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti. Non vengono usati insilati, né additivi o conservanti.

Le razze che possono concorrere alla produzione sono: la Bruna, la Grigio Alpina e altre.

Il latte viene raccolto una o due volte al giorno, caldo con bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.

Per la produzione di questo formaggio si esegue la lavorazione standard, che si svolge nel seguente modo: il latte di due munte, di cui una parzialmente scremata, viene messo in caldaia, riscaldato lentamente fino a 32-35 °C e quindi addizionato di caglio bovino.

Nella fase di riscaldamento può essere aggiunto latteinnesto o fermento naturale.

La coagulazione avviene in 25-35 minuti.

La cagliata, ben soda, viene rotta con la lira o con lo spino fino alla dimensione di un chicco di riso, e la successiva semicottura a 44-46 °C dura 20-30 minuti. Dopo altri 5-10 minuti di agitazione, la cagliata viene lasciata depositare sul fondo, dove sosta per 15-30 minuti.

Segue l'estrazione della cagliata che viene messa nelle fascere in legno con le tele.

Le forme vengono girate un paio di volte nell'arco di due ore, sostituendo le tele che si tolgono definitivamente dopo 6-7 ore. La salatura si effettua in salamoia per 3-5 giorni o a secco per 8-10 giorni. Il formaggio è pronto a partire da 90 giorni.

La stagionatura può arrivare a un anno e oltre. In ogni caso i tempi, le temperature e i dosaggi di caglio possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato.

Materie prime ed attrezzature per la preparazione:

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

CURIOSITA'

Il Nostrano de Casel è prodotto da tempo remoto nei piccoli caseifici della montagna trentina, nei masi e sulle malghe. Si può dire che ha rappresentato il piatto base nella povera dieta alimentare, quando la miseria imperava nei nostri paesi. Infatti, era l'unica fonte di proteine nobili e di amminoacidi essenziali.

La pratica della parziale scrematura del latte era attuata sia per ottenere una discreta quantità di burro, che un tempo era molto remunerato, sia per consentirne un'opportuna stagionatura.

Molti validi casari, ancora prima dell'ultima guerra, provenivano dalla Val di Rabbi, dove si produceva un analogo formaggio, denominato Rabbiano, e un Nostrano di malga a latte intero o parzialmente scremato; la tecnologia di quest'ultimo si è diffusa su gran parte del territorio provinciale. Sempre in Val di Sole si produceva e si produce ancora lo Stavel, con una tecnologia assimilabile a quella del Nostrano de Casel.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 18:30