

Generalità		Casatta di Corteno Golgi	
Presentazione	<p>Casatta di Corteno Golgi Formaggio semigrasso, fresco o semistagionato, a pasta cruda e semidura, prodotto con solo latte vaccino di razza Bruna Alpina di 2-3 munte in funzione della stagione, crudo, parzialmente scremato, con aggiunta dell'ultima mungitura intera. È una formaggella tipica delle valli di Corteno Golgi, paese ubicato nell'alta Valle Camonica, la cui produzione viene effettuata negli alpeggi estivi, raramente in inverno nel fondovalle. Si differenzia dalle normali formaggelle alpine per la maggior dimensione e per la stagionatura più prolungata, che conferisce al prodotto un sapore più deciso. Le migliori forme sono di provenienza della Valle Campovecchio. Si presenta a forma cilindrica, con facce piane di diametro 30 cm (recanti a fuoco il marchio CASATTA DI CORTENO GOLGI con al centro il marchio CISSVA), scalzo dritto di 8÷10 cm, peso di 3÷4 Kg, a seconda del quantitativo di latte disponibile; stagionatura di 2÷5 mesi. Ha crosta di colore giallo, leggermente dura, abbastanza spessa; pasta di colore paglierino con una leggera occhiatura; sapore piuttosto dolce, ma caratterizzato da una leggera acidità dovuta alla modalità produttiva. La Casatta può essere consumata come formaggio da tavola, o da sciogliere sulla polenta alla brace come vuole la sua tradizione. Si abbina a vini bianchi o rossi del territorio, di medio corpo, morbidi, abbastanza caldi (es. Valcalepio DOC rosso - vitigni <i>Merlot</i> e <i>Cabernet Sauvignon</i> -, Valcalepio DOC bianco - vitigni <i>Chardonnay</i>, <i>Pinot Bianco</i> e <i>Pinot Grigio</i> -).</p>		
	<p>Riconoscimenti PAT Regione Lombardia</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Brescia : territorio del comune di Corteno Golgi (ora anche nel resto della Valle Camonica)	
	Tipologie	Nella zona si può trovare anche una " Casatta nostrana " con piccole differenze durante la lavorazione	
Allevamento	Tipo	Allevamento, Alpeggio Vacche di razza <i>Bruna Alpina</i> allevate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo in allevamento semi-estensivo, Pascolo brado in alpeggio	
Storia	<p>Dove la Valcamonica ha inizio, su alpeggi incontaminati, nasce la Casatta, dalla storia e dagli aromi inimitabili. Lontano dalla frenesia di fondovalle, stagiona su ripiani di legno in antiche casere, spesso di sassi; autorevole nel gusto, ma non aggressivo, come i luoghi dove si produce.</p> <p>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, a metà tra una formaggella e un vero e proprio formaggio, molto diffusa fino agli anni '50.</p> <p>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 sta portando avanti una modesta produzione.</p> <p>Esiste una documentazione reperibile presso la Comunità Montana che ne comprova la produzione da più di 25 anni.</p> <p>NOTA: Nella zona si può trovare anche una "Casatta nostrana" con piccole differenze nella lavorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latte intero di una munta, con a volte l'aggiunta di una precedente munta scremata - Coagulazione a 32 °C, con caglio di vitello - Rottura grossolana della cagliata seguita da una sosta in caldaia di 60 minuti - Estrazione del coagulo in tele per la sgocciolatura e, dopo 60 minuti, trasferimento negli stampi posizionati su tavolo inclinato o stuoie - Stagionatura in 20÷25 giorni, nelle casere di pietra 		

Descrizione		Casatta di Corteno Golgi	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato	

	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Fresco ÷ Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8÷10
Peso	Kg	3,0÷4,0 (a seconda del quantitativo di latte disponibile)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Leggermente rugosa
	Colore	Giallo paglierino (anche intenso a stagionatura protratta)
	Spessore	Sottile ÷ Abbastanza spessa
	Consistenza	Tenera, Abbastanza Elastica ÷ Leggermente dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza Morbida, Compatta, Moderatamente elastica
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Leggera Irregolare Media Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-bassa
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (acido e cotto), Vegetale (erba fresca)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Globosa, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio semigrasso
	Umidità (%)	n.d.
Utilizzo		Casatta di Corteno Golgi
Utilizzo	In tavola	Si consuma tal quale durante i pasti o gli spuntini Tradizionalmente si utilizza facendolo sciogliere sulla polenta abbrustolita sulla brace
	In cucina	n.a.

Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi o rossi del territorio, di medio corpo, morbidi, abbastanza caldi (es. Valcalepio DOC rosso (vitigni <i>Merlot</i> e <i>Cabernet Sauvignon</i> , Valcalepio DOC bianco (vitigni <i>Chardonnay</i> , <i>Pinot Bianco</i> e <i>Pinot Grigio</i>))
--------------------	-------------	---

Produzione		Casatta di Corteno Golgi				
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre Nei mesi estivi negli alpeggi, raramente in inverno nei caseifici di fondo valle				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	Allevamento, Alpeggio				
	Munte	2÷3 (in funzione della stagione), l'ultima delle quali utilizzata appena munta				
	Trattamenti Fisici	Scremato al 50% (l'ultima munta utilizzata Intera)				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	n.a.				
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Preparazione	Al latte scremato di due-tre munte (in funzione della stagione) con l'aggiunta dell'ultima mungitura intera, riscaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio				
	Temperatura	36 °C				
	Tempo	~25 minuti				
	Tipo di caglio	Vitello, liquido				
Rottura coagulo	Dimensione	Fino alla dimensione di un <i>pisello</i> e, senza riscaldarlo ulteriormente, si lascia compattare per alcuni minuti sul fondo della caldaia				
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.				
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo, estratto dalla caldaia, viene inserito nelle fascere predisposte che verranno rivoltate diverse volte per effettuare lo sgrondo del siero La salatura avviene a secco: dopo 24 ore sulla prima faccia e dopo 48 ore sulla seconda. Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura				
Stagionatura	Tempo	2-5 mesi La stagionatura ottimale è intorno ai 2-3 mesi perché, nel tempo, il prodotto perde in fragranza e pastosità				
	°C - UR%	La stagionatura delle forme avviene su assi di legno, in locali a temperatura e umidità idonee: 7÷10 °C, tradizionalmente in <i>casere</i> di pietra				
Nota	Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia					