

Generalità		Casoretta
Presentazione	<p>Casoretta Formaggio semigrasso, fresco, semiduro, pressato, a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino ed eventualmente con max 10% di latte caprino, crudo, parzialmente scremato per affioramento. Il Comasco è terra di formaggi di alpeggio, in particolare nella Valle d'Intelvi, dove nascono capolavori dell'arte casearia come il Casoretta. In passato come oggi, in questo territorio si usava scremare il latte per fare il burro: dal latte che rimaneva dalla scrematura e con l'aggiunta di una munta intera (talvolta anche con eventuale aggiunta del 10% di latte caprino), si produce questo formaggio. Ha forma cilindrica, a facce piane di diametro medio~30 cm (da 20 a 50 cm), scalzo diritto di 5÷8 cm (che può "spanciare"), peso di~6 kg; crosta abbastanza elastica, rugosa, di colore avorio o paglierino; pasta piuttosto elastica, di colore avorio (paglierino in estate), con occhiatura abbastanza rada, di piccole dimensioni, regolarmente distribuita. Piuttosto saporito, il Casoretta è un formaggio utilizzato per insaporire le paste (risotti soprattutto) e la polenta calda. Si abbina preferibilmente con vini bianchi giovani, morbidi (es. <i>Terre Lariane</i> IGT in cui i vitigni di un tempo, non sempre validi per vini di qualità, sono stati sostituiti da quelli che meglio si adattano al territorio: in particolare nei vini bianchi, troviamo il <i>Verdese</i> (uno dei pochi vitigni locali ancora utilizzati), lo <i>Chardonnay</i>, il <i>Trebbiano</i>, ...)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Como : territorio della valle d'Intelvi, fra il Lago di Lugano e il Lago di Como, comune di Porlezza (CO)
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo in allevamento semi-estensivo Vacche e capre di razze varie allevate nel territorio
	Alimentazione	Erba fresca o affienata del territorio
Storia	<p>Il <i>Comasco</i> è terra di formaggi di alpeggio, in particolare nella Valle d'Intelvi, dove nascono capolavori dell'arte casearia come il Casoretta, formaggio grasso di latte vaccino a volte con aggiunta (circa il 10 per cento) di caprino, che stagiona almeno un mese e poi viene utilizzato per insaporire le paste, la polenta e così via.</p> <p>Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima. D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - D.M. 4 novembre 1999</p>	

Descrizione		Casoretta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca, Capra
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato (per affioramento)
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Lato (cm)	Piane ø 20÷50
	Scalzo	Diritto

	Dimensioni (cm)	5÷8 (che può "spanciare")
Peso	Kg	~6,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Rugosa
	Colore	Avorio-Paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera, Abbastanza Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Paglierino (in estate)
	Struttura	Abbastanza compatta, Leggermente dura, Piuttosto elastica
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine Regolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse ÷ Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (latte cotto, burro), Animale (leggero ircino se presente latte caprino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Non molto armonico, Piuttosto salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Consistente, Globosa, Scarsamente solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Casoretta
Utilizzo	In tavola	Per il suo sapore piuttosto salato, solitamente non ha utilizzo "da tavola"
	In cucina	<p>Utilizzato per insaporire paste (risotti soprattutto) e la polenta calda</p> <p>RISOTTO CON CASORETTA DEL BISBINO E PERE (il Bisbino è un monte presso la sponda comasca del Lago di Lugano)</p> <p>Ingredienti: 350 g di riso carnaroli, 80 g di burro, 1 sedano, mezza cipolla, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 pera, 200 g di Casoretta, brodo di carne q.b., sale e pepe q.b.</p> <p>Esecuzione: Fate imbiondire la cipolla dopo averla tritata e aggiungete il riso; Fatelo rosolare e unite il vino facendolo evaporare; Continuate versando il brodo poco alla volta; A metà cottura aggiungete sale e pepe, 100 gg di Casoretta tagliata a piccolissimi cubetti e la pera anch'essa tagliata a cubetti; I rimanenti 100 g di Casoretta saranno serviti in scaglie direttamente sul risotto</p> <p>RISOTTO CON CASORETTA E NOCCIOLE</p> <p>Ingredienti: 80 g a testa di riso per risotti, 80 g di nocciole tritate, 100 g di Casoretta, brodo vegetale o di carne, scalogno, burro per la mantecatura, sale, mezzo bicchiere di vino bianco.</p> <p>Procedimento: In un tegame a sponde alte fate imbiondire lo scalogno; Aggiungete il riso; Sfumate con il vino bianco e cominciate la cottura aggiungendo il brodo poco per volta, per il classici 18 minuti; A metà cottura aggiungete le nocciole tritate e la Casoretta fatta a pezzettoni, serbandone un paio per la mantecatura finale assieme al burro; A cottura ultimata mantecate con la classica "noce di burro" e la Casoretta rimanente; Coprite per 3 minuti lontano dal fuoco e servire ben caldo, distribuendo, a piacere, una manciata di nocciole tritate eventualmente avanzate.</p>

Abbinamenti	Vino	Si abbina preferibilmente con vini bianchi giovani, morbidi (es. <i>Terre Lariane</i> IGT in cui i vitigni di un tempo, non sempre validi per vini di qualità, sono stati sostituiti da quelli che meglio si adattano al territorio: in particolare nei vini bianchi, troviamo il <i>Verdese</i> (uno dei pochi vitigni locali ancora utilizzati), lo <i>Chardonnay</i> , il <i>Trebbiano</i> , ...)
--------------------	-------------	--

Produzione		Casoretta			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100		≤ 10	
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato (Munta serale scremata per affioramento e Munta mattutina utilizzata Intera)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte, riscaldato alla temperatura di coagulazione, viene successivamente aggiunto il caglio			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	~45 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Fino a dimensione di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	42 °C, durante la rottura del coagulo e sempre mantenendo agitata la massa fino al raggiungimento della temperatura Segue un periodo di riposo di 15 minuti per favorire la separazione del siero			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Si estrae il coagulo ponendolo in stampi di plastica e pressandolo manualmente Successivamente si effettua una pressatura con un peso per eliminare la maggior parte del siero Salatura "a secco" per una settimana, girando più volte le forme Dopo la salatura le forme vengono avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 30 giorni			
	°C - UR%	La stagionatura delle forme avviene su assi di legno, in cantine fresche			
Nota	Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia				