

Generalità		Formaggio Casato del Garda	
Presentazione	<p>Formaggio Casato del Garda Formaggio semistagionato, semigrasso o grasso, a pasta molle o semidura, prodotto con latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, con maturazione che si completa all'incirca in un mese, ma può anche prolungarsi per diversi mesi, secondo le necessità della famiglia che lo auto-produce. Si presenta come cubetti di formaggio immersi in olio extravergine delle colline veronesi o del Garda, messi in vasi di vetro di dimensioni variabili, con lo scopo di ammorbidirne la pasta e conservarlo. È un formaggio privo di crosta (data la sua maturazione nell'olio), con pasta di colore bianco o leggermente paglierino, compatta, con leggera occhiatura; il sapore è fragrante e leggermente piccante (molto caratteristico) che si accompagna bene alle sensazioni fruttate dell'olio prodotto nella zona. Ha una produzione alquanto ridotta, quasi esclusivamente per autoconsumo familiare, o da pochissimi caseifici del veronese, quindi reperibile solo dai produttori. Per la sua particolare lavorazione il "Casato del Garda" viene utilizzato "da tavola" per la preparazione di antipasti o come ripieno per involtini, verdure o pesci. L'abbinamento più frequente è quello di tipo "tradizionale", con vini bianchi, rosati, o rossi del territorio, abbastanza giovani, freschi, abbastanza caldi, di medio corpo (<i>Bianco di Custoza, Garda Garganega, Garda Tai, Soave, Bardolino chiaro, Valpolicella classico, ...</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Verona : territorio del versante veneto del lago di Garda, sul Monte Baldo	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Casato Gardesano " o, in dialetto, " Casat "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semilibero Vacche di razze varie, prevalentemente di razza <i>Bruna</i> , stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali", fresche o affienate	
Storia	<p>Si dice che quando arrivarono i Romani con i loro bovini questo formaggio fosse già in produzione, ma solo tra i secoli XVII e XVIII si ha notizia dell'uso di olio d'oliva per la conservazione del formaggio sia ungendone abbondantemente la crosta, che immergendolo (anche in forme intere) entro contenitori di pietra.</p> <p>Un tempo era il Casat (come veniva chiamato il processo di conservazione del formaggio da parte delle famiglie, i <i>casat</i>), che consiste nel tagliare il formaggio a cubetti e metterlo ad ammorbidire nell'olio per ottenere un prodotto morbido e di sapore particolare per effetto dell'unione degli aromi del formaggio e dell'olio e per la piacevole piccantezza.</p> <p>L'area di produzione è il versante gardesano del Monte Baldo, in provincia di Verona (l'area famosa per la produzione di olio extravergine d'oliva "Garda", che ha meritato la Denominazione di Origine Protetta).</p> <p>La sua maturazione in olio d'oliva rispecchia in modo esemplare le diverse caratteristiche dell'area benacense, dove la collina, il lago, i pascoli e gli uliveti convivono ottimamente fra loro, e dove turismo, olivicoltura e viticoltura hanno grande fama anche fuori dei confini nazionali.</p> <p>Il "Casato del Garda" è un prodotto molto particolare la cui storia è legata alle tradizioni contadine della pedemontana veronese che privilegiavano alimenti calorici, in grado di sopperire al fabbisogno energetico della vita contadina, ma anche in grado di esprimere la <i>summa</i> di sapori e odori/aromi tipici della zona.</p> <p>Anticamente utilizzato per occasioni particolari e tipico delle tavole contadine più "ricche", è stato riscoperto e riproposto da alcuni produttori. Oggi è una rarità, tanto che per trovarlo è necessario conoscere chi lo produce.</p>		

Descrizione		Formaggio Casato del Garda	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Olio Extravergine di oliva	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero o Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle o Semidura (secondo stagionatura)	
	Tecnologia	n.a.	

	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso, o Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cubetti di formaggio immersi in olio
	Facce Diametro (cm)	n.d. ∅
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d.
Peso	Kg	Variabile (in funzione della dimensione del vaso di vetro in cui è contenuto)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Paglierino chiaro
	Struttura	Morbida o Leggermente dura, Abbastanza Compatta, Untuosa
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura	Leggera, Fine o Media
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie, Medio-alte
	Riconoscimenti, Retrogusto	Vegetale (olio di oliva), Lattico cotto (latte cotto, burro fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico
Sensazioni Trigeminale		Piccante (più o meno evidente all'aumentare della stagionatura e maturazione)
Struttura (in bocca)		Abbastanza Tenero, Deformabile, Untuoso, Leggermente Adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso, o Semigrasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Casato del Garda
Utilizzo	In tavola	Formaggio prevalentemente “da tavola”, servito come antipasto, o nella composizione di insalate, esaltato dal pepe nero macinato grosso
	In cucina	Viene utilizzato nella preparazione di ripieno per involtini, o in ricette con verdure o pesci
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento più frequente è quello di tipo “tradizionale”, con vini bianchi, rosati, o rossi del territorio, abbastanza giovani, freschi, abbastanza caldi, di medio corpo (<i>Bianco di Custoza, Garda Garganega, Garda Tai, Soave, Bardolino chiaretto, Valpolicella classico, ...</i>)

Produzione		Formaggio Casato del Garda
Periodo produzione		Tutto l'anno

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • Olio EVO DOP 	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento aziendale			
	Munte	1 munta			
	Trattamenti Fisici	Intero o Parzialmente scremato			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
	Coagulazione	Tipologia	Presamica		
Preparazione		Il latte, messo in caldaia, viene scaldato alla temperatura di coagulazione, poi gli si aggiunge il caglio sciolto in un po' di latte o acqua, mescolando accuratamente il tutto			
Temperatura		35÷37 °C			
Tempo		n.d. - Fino al completamento della coagulazione			
Tipo di caglio		Vitello, in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta con la spannarola per favorire lo spurgo del siero e il coagulo viene lasciato depositare sul fondo della caldaia			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Salatura	Il coagulo viene estratto e posto su tavoli spersori per far sgrondare il siero Impastato a mano con il sale, è foggato in forma di piccoli dischi più o meno cilindrici che vengono posti su tavole di legno, lasciati ad asciugare all'aria e avviati alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo	≥ 1 mese (e fino a 5 mesi)			
	°C - UR%	In un locale fresco			
Maturazione (sott'olio)		<p>Al termine del periodo di stagionatura le formette vengono tagliate in cubetti di circa 2÷3 cm di lato, inseriti in vasi di vetro di varie dimensioni e coperti con olio d'oliva prodotto nel veronese (Olio extravergine d'oliva <i>Garda-Orientale</i> DOP, o <i>Veneto-Valpolicella</i> DOP)</p> <p>La permanenza del formaggio sott'olio si protrae per almeno 3 mesi per favorirne la maturazione e l'ammorbidimento della pasta</p>			