

Generalità		Formaggio Casel bellunese	
Presentazione	<p>Formaggio Casel bellunese Formaggio grasso o semigrasso, semicotto, a pasta semidura o dura, prodotto con latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, di stagionatura media o lunga, reperibile durante tutto l'anno presso le latterie della provincia di Belluno. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro di 30÷45 cm, scalzo diritto di 8÷10 cm e peso di 4÷7 Kg. La crosta è quasi liscia, senza screpolature, sottile, di colore giallo paglierino; la pasta è di colore variabile, dal bianco al giallo paglierino, abbastanza morbida, compatta, con occhiatura non eccessiva, irregolare; il sapore è dolce per il prodotto di media stagionatura mentre risulta più marcato per il prodotto più stagionato; l'odore/aroma è intenso (specialmente dopo lunga stagionatura), con riconoscimenti di lattico cotto (burro cotto), erbaceo, animale (stalla "bovina"). È un formaggio che ha numerosi utilizzi "da pasto" per la preparazione di antipasti e stuzzichini o come secondo piatto Trattandosi di un prodotto di media o lunga stagionatura, si può tranquillamente scegliere fra vini bianchi o rossi del territorio, abbastanza maturi, di buon corpo, caldi, anche aromatici (es.: fra i bianchi <i>Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Traminer aromatico</i>, oppure fra i rossi <i>Schiava, Pinot Nero, Gropello, Merlot</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Belluno : intero territorio della Provincia (il territorio compreso tra l'Agordino, il Comelico, la Valbelluna e il Feltrino)	
	Tipologie	Conosciuto localmente anche come: " Casél "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semilibero Vacche prevalentemente di razza <i>Bruna</i>	
	Alimentazione	Essenze vegetali "aziendali", fresche o affienate	
Storia	<p>L'allevamento del bestiame per la produzione di latte, la conseguente sua lavorazione e la trasformazione in formaggio e burro rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola bellunese.</p> <p>Non a caso nell'Agordino, a Canale d'Agordo, è stata fondata nel gennaio del 1872, dal sacerdote don Antonio Della Lucia, la prima latteria sociale italiana ("<i>turnaria</i>") del neonato Regno d'Italia, conosciuta come "<i>kaselo</i>" o "<i>caselo</i>" (nel dialetto locale ladino-veneto), da cui deriva il nome del formaggio.</p> <p>L'idea di raggruppare i piccoli allevatori del paese per lavorare il latte "<i>a turno</i>" per ridurre i costi di produzione, si impose durante quegli anni difficili e si propagò in tutto il Bellunese, nel Trentino e in altre aree alpine e consentì agli allevatori di produrre in modo più razionale, di migliorare la qualità del formaggio e del burro grazie all'impiego di un "maestro casaro" che produceva per tutti gli associati, agevolando anche la commercializzazione.</p> <p>La lavorazione del latte avviene ancora oggi da parte di casari professionisti ed esperti nelle piccole latterie di fondo valle, tutto l'anno.</p> <p>Il territorio provinciale è disseminato da piccoli e appartati <i>Caséli</i> dove fino a pochi anni fa avevano sede le latterie <i>turnarie</i> alcune delle quali (es. Casel de Celarda, Casel de Vignui,...) sono restaurate e visitabili.</p>		

Descrizione		Formaggio Casel bellunese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero o Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro o Duro (secondo stagionatura)	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso o Semigrasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane ø 30÷45
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 8÷10
Peso	Kg	4,0÷7,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Regolare, Quasi liscia, Senza screpolature
	Colore	Giallo paglierino (più o meno intenso secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida ed Elastica-Abbastanza dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	Struttura	Abbastanza dura ÷ Dura, Scagliabile nelle stagionature più lunghe
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Poco Diffusa Irregolare Media grandezza Regolarmente distribuita
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse, Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro cotto), Erbaceo (erba fresca o fieno), Animale (leggeri sentori di stalla "bovina")
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce (a media maturazione), Più salato (a lunga stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Tende al piccante dopo il quarto mese di stagionatura
Struttura (in bocca)		Abbastanza Duro ÷ Duro, Tenace, Grumoso o Friabile (nelle stagionature più lunghe), Non adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Semigrasso o Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Formaggio Casel bellunese
Utilizzo	In tavola	Questo formaggio ha numerosi utilizzi in cucina sia per la preparazione di antipasti e stuzzichini, sia come secondo piatto
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Trattandosi di un prodotto di media o lunga stagionatura, si possono scegliere vini bianchi o rossi del territorio, abbastanza maturi, di buon corpo, caldi, anche aromatici (es.: fra i bianchi <i>Müller Thurgau, Riesling, Kerner, Traminer aromatico</i> , oppure fra i rossi <i>Schiava, Pinot Nero, Gropello, Merlot</i>)

Produzione		Formaggio Casel bellunese
Periodo produzione	Reperibile durante tutto l'anno presso le latterie della provincia di Belluno	

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	2 / giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero o Parzialmente scremato (munta serale scremata per affioramento; munta mattutina intera)			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Lattoinnesto naturale, prodotto direttamente dal caseificio Serve per controllare le fermentazioni durante le prime fasi di coagulazione della cagliata, favorendo la presenza nel formaggio dei microrganismi più importanti per le successive fasi di caseificazione			
	Coagulazione	Tipologia	Presamica		
Preparazione		Il latte delle due munte, viene messo in caldaia, scaldato alla temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio			
Temperatura		33÷36 °C			
Tempo		n.d.			
Tipo di caglio		Vitello, liquidoe			
Rottura coagulo	Dimensione	Completata la coagulazione, la cagliata viene rotta dalle dimensioni di un <i>chicco di mais</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	42÷44 °C (semicottura) Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo viene estratto dalla caldaia con teli e posto nelle fascere</p> <p>Le fascere vengono sottoposte a pressatura (sotto torchio) per alcune ore, per eliminare il siero ancora presente</p> <p>Eliminate le fascere, le forme passano alla salatura che può essere "a secco" o, più frequentemente, con immersione "in salamoia" per un tempo adeguato</p> <p>Una volta asciutte, le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	2÷12 mesi Può essere destinato al consumo già dopo due mesi di stagionatura.			
	°C - UR%	In locali idonei, a temperatura di 7÷15 °C e umidità relativa dell'80÷85%. Durante la stagionatura le forme vengono spesso ripulite e rivoltate			