

Generalità	Casoperuto e Marzolino di Teano		
Presentazione	<p><b>Casoperuto e Marzolino di Teano</b> Formaggi grassi, originari della provincia di Caserta, provenienti da latte ovicaprino intero e crudo, simili per tecnica di produzione, entrambi coagulati con caglio ottenuto dai fiori di <i>Cardo mariano</i> (<i>Cynaria cardunculus</i>) raccolti in estate sui pascoli montani e ricoperti di erbe aromatiche.</p> <p>Il <b>Casoperuto</b> è tipico della zona confinante con il Molise e il Basso Lazio, caratterizzata da un'antichissima tradizione pastorale. Di pasta semidura, viene prodotto nei mesi da marzo a settembre e stagiona per 6-12 mesi in contenitori sigillati di terracotta o di vetro. Ha forma cilindrica, irregolare, con facce abbastanza piane di diametro di 10 cm, scalzo abbastanza diritto di 2 cm e peso di 0,250 a 0,400 Kg; superficie di tipo "pelle", trattata con aceto bianco e olio di oliva, con aspetto rustico e leggermente raggrinzito, di colore giallo paglierino intenso, ricoperta di foglie di pimpinella essiccata; pasta di colore bianco, tendente al giallo paglierino, tenera, compatta e priva di occhiature; sapore armonico e intenso; può essere piccante; penetrante odore di muffa, aroma caratteristico di intensità e persistenza medie-medio elevate, con riconoscimenti di lattico cotto (burro fuso), erbaceo (essenze vegetali dei pascoli, erbe aromatiche), muffa, animale (pecora, capra).</p> <p>Affine al Casoperuto è il ricercatissimo <b>Marzolino</b> o <b>Marzellina di Teano</b>, un prelibato formaggio a pasta molle, prodotto nelle frazioni collinari del Comune di Teano. Si differenzia dal Cacioperuto per la struttura tenera della pasta, per la concia a base di timo selvatico essiccato e per la stagionatura di circa 6 mesi che, seguendo un'antica tradizione, avviene nel sottosuolo tufaceo, in apposite nicchie scavate a una ben precisa profondità, lungo le pareti delle scale di accesso alle cantine. La fragranza del "<i>primo latte</i>" caprino, l'aroma del timo selvatico e il particolare ambiente di stagionatura, conferiscono all'ormai rarissimo Marzolino caratteristiche del tutto peculiari. Ha forma prismatica, piccola, stretta e oblunga, con di dimensioni variabili e peso di 0,150 Kg; la crosta, abbastanza sottile, è rugosa, di colore giallo paglierino chiaro, cosparsa di timo selvatico; la pasta è candida, tenera e più o meno spalmabile, senza occhiature; il gusto è delicato; può essere leggermente piccante; l'aroma caratteristico, lieve ma deciso, diventa più marcato con la stagionatura e ne fa un'autentica prelibatezza. Purtroppo il Marzolino è in serio pericolo di estinzione a causa della progressiva scomparsa degli allevamenti caprini che, seppur a carattere familiare, erano fino a qualche tempo fa molto diffusi nella zona. Si consumano "tal quali" in un piatto di formaggi, in purezza o abbinati a confetture di pere o fichi; prediligono vini bianchi passiti, o rossi ben strutturati.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Tipologie	<b>Casoperuto</b>	<b>Marzolino di Teano o Marzellina di Teano</b>
	Province-Zona	Provincia di <b>Caserta</b> : territorio confinante con il Molise e il Basso Lazio, nella zona compresa tra i comuni di Sessa Aurunca e San Pietro Infine	Provincia di <b>Caserta</b> : territorio delle frazioni collinari del comune di Teano
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Pecore e capre di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo con eventuale integrazione di cereali e foraggi del posto	
Storia	<p>Il nome <b>Cacioperuto</b> significa "<i>cacio perso</i>": se ben stagionato, emana infatti un penetrante odore di muffa e appare un po' raggrinzito. Il particolare tipo di lavorazione, basata sull'uso di caglio vegetale, il trattamento superficiale, la concia con la pimpinella e la stagionatura in vasi di terracotta conferiscono a questo formaggio un sapore penetrante, forte e insolito, antico come le sue origini. La metodologia di produzione, di lunga tradizione, prevede che, dopo la salatura, le forme vengano salate e lasciate asciugare su tavole di legno, affinché espellano il siero; una volta asciutte, vengono lavate con l'acqua di cottura di un tipo di pasta fatta in casa (le "<i>pettole casertane</i>"), asciugate, trattate in superficie con aceto di vino bianco e olio d'oliva, cosparse di pimpinella essiccata e, infine, poste in vasi di terracotta chiusi ermeticamente in cui stagionano a lungo.</p> <p>Nel <b>Marzolino</b> o <b>Marzellina di Teano</b>, prodotto unicamente durante il mese di marzo, la fragranza del "<i>primo latte</i>" caprino, l'aroma del timo selvatico con cui viene affinato e il particolare ambiente di stagionatura, conferiscono a questo ormai rarissimo formaggio caratteristiche del tutto peculiari. Seguendo un'antica tradizione, la sua stagionatura avviene infatti in cantine ricavate nel sottosuolo tufaceo, in apposite nicchie scavate a una ben precisa profondità, lungo le pareti delle scale di accesso. Purtroppo, a causa della progressiva scomparsa degli allevamenti caprini che, seppur a carattere familiare, erano fino a qualche tempo fa molto diffusi in zona, il Marzolino è in serio pericolo di estinzione.</p> <p>I prodotti sono conosciuti nell'area interessata e sono sicuramente trasformati con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Casoperuto e Marzolino di Teano	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Olio d'oliva, Aceto bianco di vino, Foglie essiccate di erba pimpinella	Latte, Sale, Foglie essiccate di timo selvatico
	Lattifera	Misto (Pecora-Capra)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	Molle
	Tecnologia	Affinato, Fermentato	Affinato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico irregolare	Prismatico a base quadrata, oblungo (regolare)
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane (irregolari) 10	Piane Variabili

	Scalzo Dimensioni (cm)	Abbastanza diritto (irregolare) 2	Di piccole dimensioni, con lunghezza variabile
Peso	Kg	0,250 ÷ 0,400	0,150
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle, leggermente raggrinzita, Trattata, Aromatizzata	Pulita, Aromatizzata
	Aspetto	Leggermente rugosa (per l'impronta dei tradizionali cestelli di vimini, o delle fuscelle di plastica usati durante la formatura) Presenza in superficie di residui delle erbe aromatiche usate nella concia	
	Colore	Giallo paglierino intenso; Cosparsa di pimpinella essiccata	Giallo paglierino chiaro; Cosparsa di timo selvatico essiccato
	Spessore	Sottilissima	Abbastanza sottile
	Consistenza	Tenera, Poco elastica, Untuosa, Umida	Leggermente rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-Giallo paglierino	Candida
	Struttura	Compatta, Deformabile	Tenera, Spalmabile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie ÷ Medio-elevate	Medie
	Riconoscimenti	Penetrante odore di muffa Aroma caratteristico con riconoscimenti di Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (essenze vegetali dei pascoli, erbe aromatiche), Muffa, Animale (pecora, capra), più marcato con la stagionatura	Aroma caratteristico con riconoscimenti di Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (essenze vegetali dei pascoli, erbe aromatiche), Animale (pecora, capra), più marcato con la stagionatura

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Intenso	Armonico, Delicato
Sensazioni Trigeminale		Può essere piccante	
Struttura (in bocca)		Deformabile, Grasso, Solubile	Tenero, Più o meno Spalmabile, Grasso, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso	
	Acqua (%)	n.d.	

<b>Utilizzo</b>		<b>Casoperuto e Marzolino di Teano</b>	
Utilizzo	In tavola In cucina	Si consumano "tal quali" in un piatto di formaggi, in purezza o abbinati a confetture di pere o fichi.	
Abbinamenti	Vino	Prediligono vini bianchi passiti, o rossi ben strutturati	

<b>Produzione</b>		<b>Casoperuto e Marzolino di Teano</b>			
Periodo produzione		Marzo ÷ Settembre		Marzo	
Materia prima: • Latte • Sale • Olio d'oliva • Aceto bianco • Erbe aromat.	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	In % variabili		-
	Provenienza	Misto (Pecora-Capra) in allevamento semi-libero			
	Munte	Doppia mungitura (sera e mattina)		2 munte/giorno, lavorate appena munto	
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato, versato nella caldaia, riscaldato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Coagulante vegetale, estratto dai fiori di <i>Cardo mariano</i> ( <i>Cynaria cardunculus</i> ) La sua produzione artigianale si ottiene macerando e filtrando i fiori del cardo raccolti nei mesi estivi			
Rottura cagliata	Dimensione	La cagliata viene rotta finemente e lasciata depositare sul fondo della caldaia			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Stufatura, Salatura	<p>Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e distribuito in fucelle di vimini (oggi di plastica), dove viene leggermente pressato a mano</p> <p>Dopo alcune ore, le forme vengono salate "a secco" e lasciate asciugare su tavole di legno, perché espellano il siero</p> <p>Una volta pronte, le forme vengono:</p>		<p>Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e distribuito in piccole fucelle di vimini (oggi di plastica), dove viene leggermente pressato a mano</p> <p>Dopo qualche ora le forme vengono leggermente salate "a secco" e lasciate asciugare su tavole di legno, per espellere il siero</p> <p>Una volta pronte le forme vengono</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavate con l'acqua di cottura delle <i>pettole casertane</i> (un tipo di pasta fatta in casa) che rilascia sul formaggio un sottilissimo strato di amido che si comporta come un antibatterico naturale</li> <li>- Lasciate asciugare e poi trattate in superficie con un' emulsione di olio d'oliva e aceto bianco di vino</li> <li>- aromatizzate facendo aderire, su tutte le superfici, foglie di pimpinella essiccate e tritate finemente</li> <li>- quindi poste in vasi di vetro scuro o di terracotta, sigillati accuratamente, e avviate alla stagionatura</li> </ul>	<p>cosparse con foglie di timo selvatico e avviate alla stagionatura</p>
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	6÷12 mesi	3-6 mesi
	<b>Locali Temperatura Umidità</b>	In locali freschi	In cantine ricavate nel sottosuolo tufaceo, in apposite nicchie scavate a una ben precisa profondità, lungo le pareti delle scale di accesso, con microclima a temperatura e umidità adatte e costanti

μπ