

Generalità	Casuforte di Statigliano	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Casuforte di Statigliano</b> Formaggio grasso, semiduro, a pasta cruda, a lunga stagionatura, prodotto a Statigliano, una frazione del comune di Roccaromana (CE), da latte caprino intero e crudo, nel periodo settembre-aprile. Oggi, a causa dell'abbandono dell'allevamento locale delle capre, un'unica famiglia contadina del luogo, che rispetta la lavorazione tradizionale e totalmente manuale, ne produce una quantità molto esigua. Le capre allevate nell'area di produzione, sono alimentate quasi esclusivamente con pascolamento naturale, salvo poche integrazioni nei mesi invernali, in modo che le essenze vegetali del pascolo forniscano al formaggio l'aroma più intenso. Viene conservato in vasi di terracotta o di vetro per 6-12 mesi (anche per 2 anni) durante i quali assume aromi intensi e particolari. Le forme sono cilindriche irregolari, piccole, di circa 0,200 Kg ognuna, con facce e scalzo leggermente convessi; hanno una crosta sottile, abbastanza dura, di colore bianco-avorio, che con la lunga stagionatura diventa rossiccio, che racchiude una pasta di colore paglierino chiaro, morbida, cremosa e solubile, con forte aroma caprino e lievemente piccante. È un formaggio "raro", che viene consumato "tal quale" come antipasto o in un piatto di formaggi. Predilige vini bianchi o rossi, corposi, maturi e morbidi, abbastanza caldi, anche aromatici.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Campania</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Campania
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Caserta</b> : territorio della frazione di Statigliano nel comune di Roccaromana (CE), circondato dalle bellissime montagne del Montemaggiore
	<b>Tipologie</b>	Conosciuto anche come: " <b>Cacioforte</b> ", " <b>Casoforte</b> "
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Allevamento semi-libero Capre di razze varie, stanziate nel territorio
	<b>Alimentazione</b>	Pascolo semi-brado con eventuale integrazione di cereali
<b>Storia</b>	<p>La produzione del Cacioforte, oggi quasi scomparsa, è testimoniata sin dall'epoca pre-romana ed è citata da numerosi testi di gastronomia e di viaggi</p> <p>Statigliano, l'antica <i>Saticula</i>, conserva l'immagine dell'antico borgo medioevale. Si trova nella frazione di Roccaromana (CE), rimasto un piccolo villaggio circondato dalle bellissime montagne del Montemaggiore. Posizionato in una valle verde e rigogliosa, offre immagini e panorama naturalistici favolosi. Conserva le antiche tradizioni sia nella vita quotidiana che nell'aspetto architettonico. I suoi abitanti vivono ancora nella genuinità e nella semplicità delle abitudini antiche, rispettando l'ambiente e la cultura contadina. In qualunque casa del paese è d'uso utilizzare alimenti genuini e conservazioni di tipo tradizionale</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato 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	Casuforte di Statigliano	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Capra
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico irregolare

	<b>Facce</b>	Leggermente convesse
	<b>Dimensioni (cm)</b>	variabili
	<b>Scalzo</b>	Leggermente convesso
	<b>Dimensioni (cm)</b>	variabili
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,200
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugosa
	<b>Colore</b>	Bianco-avorio, che diventa rossiccio con la stagionatura
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura, Leggermente Untuosa
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Giallo paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Compatta, Grassa, Tenera, Cremosa
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma,</b> <b>Dimensione,</b> <b>Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie ÷ Medio-elevate (secondo stagionatura)
	<b>Riconoscimenti</b>	Animale (ircino), Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (essenze vegetali)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza Armonico, Dolce in evidenza (il prodotto non viene salato)
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante (all'avanzare della stagionatura)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Cremosa, Grassa, Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Casuforte di Statigliano</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b> <b>In cucina</b>	È un formaggio "raro", che viene consumato "tal quale", come antipasto o in un piatto di formaggi
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Predilige vini bianchi o rossi, corposi, maturi e morbidi, abbastanza caldi, anche aromatici

<b>Produzione</b>		<b>Casuforte di Statigliano</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Settembre÷Aprile			
<b>Materia prima:</b> • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	-	-	100	-
	<b>Provenienza</b>	Allevamento semi-libero			
	<b>Munte</b>	2/giorno (ognuna lavorata separatamente)			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			

	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	n.a.
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Il latte di capra appena munto viene subito coagulato a temperatura ambiente con il caglio
	<b>Temperatura</b>	A temperatura ambiente
	<b>Tempo</b>	3 ore (sempre a temperatura ambiente)
	<b>Tipo di caglio</b>	Capretto, in pasta (prodotto artigianalmente dai pastori)
<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	Ottenuta la cagliata, si procede alla sua rottura manuale finché i grani raggiungono la dimensione di una <i>nocciola</i>
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura Tempo Azioni</b>	n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Estrazione, Formatura Asciugatura</b>	Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e distribuito in cestini di vimini, dove viene leggermente pressato a mano per eliminare parte del siero e lasciato asciugare nei cestini per circa 2 giorni, in locali non arieggiati e non refrigerati  Le forme, tolte dai cestini, vengono lasciate asciugare ancora per qualche giorno in locali chiusi, a temperatura ambiente, poi inserite in vasi di terracotta o di vetro chiusi con coperchio in cui avverrà la stagionatura (mancano indicazioni circa la salatura: potrebbe non essere praticata ???)
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	6÷12 mesi (anche fino a 2 anni, per sviluppare nel formaggio un sapore ancora più intenso)
	<b>Locali Temperatura Umidità</b>	In locali freschi (tipicamente cantine)
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura, sulla superficie delle forme si sviluppano colonie di muffe che devono essere pazientemente pulite e rimosse