

Generalità		Casàda	
Presentazione	<p>Casàda Nelle case dei contadini, da cui prende il nome, quando si faceva il formaggio era usanza prelevare una piccola quantità di cagliata per poi ricoprirla con panna montata. Oggi questo delizioso latticino è molto raro, quindi di difficile reperibilità. Viene preparato in due distinte tipologie: Casàda con la tenza (latte vaccino cagliato) costituito da un coagulo presamico di latte vaccino, oppure Casàda con la ricotta che, invece del latte cagliato, utilizza la ricotta ricavata dal siero residuo della coagulazione della Casàda con la tenza. Si presenta in forma di cilindretto irregolarmente formato, del peso di circa 100÷150 gr. In entrambi i casi si tratta di un prodotto freschissimo, utilizzato come dessert, che viene servito ricoperto di panna montata.</p>		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	Province-Zona	Provincia di: Trento : Comune di Primiero	
	Tipologie	Casàda con la tenza	Casàda con la ricotta
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Bovine di razze Bruna, Pezzata nera e altre.	
	Alimentazione	Le bovine vengono alimentate con erba al pascolo in malga, o con fieno di prato stabile. La razione alimentare può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.	
Storia	<p>Diverse testimonianze richiamano la presenza di questo prodotto, ricordato anche nelle "<i>Memorie</i>" di Angelo Michele Negrelli, figura di spicco nella vita economica e amministrativa della valle di Primiero tra la seconda metà del Settecento e la prima metà dell'Ottocento (suo figlio, Luigi Negrelli, è l'ingegnere famoso per il progetto del taglio dell'Istmo di Suez).</p> <p>La Casàda veniva tradizionalmente prodotta in malga, oppure nei masi, o in caseifici turnari. Successivamente, quando i caseifici turnari o sociali dei singoli paesi hanno smesso la loro attività, le loro tradizioni e conoscenze sono state trasferite al Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero.</p> <p>Oltre alle comuni attrezzature per la produzione del formaggio, fanno parte degli utensili necessari: il batilat per montare parzialmente la panna (strumento fatto di legno a doghe, cilindrico, alto e stretto, col coperchio forato nel centro per l'inserimento di un bastone terminante, nella parte interna, con un disco, pure di legno, con funzione di stantuffo), e un piatto fondo su cui adagiare la <i>tenza</i> o la <i>poina</i> e <i>spoi</i>. Attualmente il batilat è sostituito da un comune frullatore.</p>		

Descrizione		Casàda	
Classificazione		Casàda con la tenza	Casàda con la ricotta
	Categoria	PAT	PAT
	Prodotto	Formaggio	Preparazione casearia (ricotta)
	Materia prima	Latte, Panna	Siero, Panna
	Lattifera	Vacca	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo	n.a.
	Temperatura Cagliata	Crudo	n.a.
	Umidità pasta	Molle	Molle
	Tecnologia	n.a.	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo	Freschissimo
Conten. Grasso	Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Cilindretto irregolare, Allungato	Cilindretto irregolare, Allungato
	Facce	n.a.	n.a.
	Ø (cm)	~3	~3

	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. ~12	n.a. ~12
Peso	Kg	0,100÷0,150	0,100÷0,150
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Assente
	Aspetto	Liscia, Lucida	Leggermente granulosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	Bianco latte
	Struttura	Gelatinosa, Molto umida, Poco solubile	Morbida, Leggermente granulosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco	Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce	Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.	n.a.
Struttura (in bocca)		Gelatinosa, Molto umida, Poco solubile	Morbida, Leggermente granulosa
Grasso (% s.s.)		n.d. – Grasso	n.d. – Magro

Utilizzo		Casàda
Utilizzo	In tavola	Si consuma come dessert, ricoperto da panna parzialmente montata.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	
	Miele / Confetture	

Produzione		Casàda			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Siero • Panna	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
		Casàda con la tenza		Casàda con la ricotta	
	Provenienza	Stalla o Pascolo La raccolta del latte viene eseguita una o due volte al giorno.		Stalla o Pascolo	
	Munte	Due		n.d.	
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato Il latte della munta serale viene scremata per affioramento naturale.		Una variante del suddetto prodotto è quella in cui la <i>tenza</i> è sostituita dalla <i>ricotta (poina)</i> ottenuta dalla lavorazione del siero residuo.	
Trattamenti Termici	Crudo				

	Aggiunte	Nel latte utilizzato per la lavorazione è vietato l'uso di qualsiasi additivo o conservante. Al latte, può essere aggiunto il lattofermento naturale	"Agro", o aceto di vino, o solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%) quali coadiuvanti nel processo di flocculazione delle sieroproteine
	Preparazione	Al mattino vengono miscelate nella caldaia: <ul style="list-style-type: none"> - la munta smagrata della sera (circa 1/3 del totale), - quella intera della mattina (2/3 del totale) - il lattofermento naturale. Il composto viene riscaldato gradualmente, con agitazione lenta a mezzo di rotella o di altro attrezzo, fino alla temperatura di coagulazione. Aggiunta del caglio.	Il siero viene riscaldato in caldaia fino alla temperatura di flocculazione.
Coagulazione	Temperatura	32÷34 °C	85÷89 °C
	Tempo	n.d.	
	Tipo di caglio	Vitello	"Agro", o Aceto di vino, o Solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%)
Rottura coagulo	Dimensione	Nessuna rottura della cagliata	n.a.
Cottura			
Formatura e Trattamenti forma		A coagulazione ultimata, si preleva la sola parte della cagliata da destinare a Casàda. Questa viene estratta in singole porzioni Ognuna viene ricoperta, con panna non completamente montata. <i>(La rimanente parte della cagliata viene invece utilizzata per produrre formaggio).</i>	Si lascia affiorare la ricotta. Si procede alla sua estrazione con la spiumarola in fuscelle di plastica alimentare (una volta la ricotta veniva riposta nella <i>carota</i> – un cestello di legno - per consentire lo sgrondo del siero in eccesso. Dopo circa otto ore di sgrondo la ricotta è pronta per essere consumata fresca. Ogni porzione viene ricoperta con panna non completamente montata.
Stagionatura	Tempo minimo	La Casàda solitamente viene consumata al termine della lavorazione.	
	°C - UR%	Eventualmente, può essere conservata in frigorifero a temperatura di 4 °C per un massimo di 2 giorni.	
	Cura forme		
Commercializzazione			