

Generalità		Nostrano “de casèl”	
Presentazione	<p>Nostrano “de casèl” Formaggio a pasta semidura, semicotto, da pasto, prodotto da latte vaccino, crudo, parzialmente scremato di due munte. La forma è cilindrica con facce piane di diametro di 28-35 cm, scalzo diritto, di 9-10 cm e peso di 6-9 Kg. Ha crosta liscia o leggermente ruvida, di colore marrone chiaro; pasta di colore paglierino chiaro, con occhiatura media, sparsa; gusto saporito, profumato, con aroma caratteristico. È pronto per il consumo dopo un periodo di stagionatura minimo di 90 giorni, ma può essere stagionato fino a 1 anno e oltre. È uno dei formaggi caratteristici del Trentino, che risulta storicamente prodotto da tempo remoto nei piccoli caseifici della montagna trentina, nei masi e sulle malghe. Ogni caseificio delle Valli di Non e di Sole offre un proprio Nostrano del Casèl che, pur essendo prodotto seguendo la stessa ricetta, si presenta con varie sfumature di aroma e di gusto, evidenziando con ciò la diversità dei microclimi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	Province-Zona	Provincia di Trento : intero territorio provinciale (in particolare in Val di Non e Val di Sole)	
	Tipologie	Formaggi simili: Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razza Bruna, Grigio Alpina e altre.	
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti.	
Storia	<p>In Trentino l'uso del termine "nostrano" con l'aggiunta di aggettivi o nomi di zone è molto diffuso nella terminologia casearia.</p> <p>Il Nostrano de Casèl è prodotto da tempo remoto nei piccoli caseifici della montagna trentina, nei masi e sulle malghe. Si può dire che ha rappresentato il piatto base nella povera dieta alimentare, quando la miseria imperava nei nostri paesi. Infatti, era l'unica fonte di proteine nobili e di aminoacidi essenziali.</p> <p>La pratica della parziale scrematura del latte era attuata sia per ottenere una discreta quantità di burro, che un tempo era molto remunerato, sia per consentirne un'opportuna stagionatura.</p> <p>Molti validi casari, ancora prima dell'ultima guerra, provenivano dalla Val di Rabbi, dove si produceva un analogo formaggio, denominato <i>Rabbiano</i>, e un <i>Nostrano di malga</i> a latte intero o parzialmente scremato; la tecnologia di quest'ultimo si è diffusa su gran parte del territorio provinciale. Sempre in Val di Sole si produceva e si produce ancora lo <i>Stavel</i>, con una tecnologia assimilabile a quella del Nostrano de Casèl.</p>		

Descrizione		Nostrano “de casèl”	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane ø 28÷35	

	Dimensioni (cm)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 9÷10
Peso	Kg	6,0÷9,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia o leggermente ruvida
	Colore	Marrone chiaro
	Spessore	Sottile, Abbastanza spessa (con lunga stagionatura)
	Consistenza	Abbastanza elastica, Abbastanza morbida, Dura (con lunga stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino chiaro
	Struttura	Leggermente dura, Abbastanza compatta, Leggermente elastica. Con lunga stagionatura: Dura, Compatta, Non elastica.
	Occhiatura	Presente
	Forma Dimensione Distribuzione	Tondeggiante Media Sparsa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-bassa, Medio-alta (secondo la stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Fieno
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Leggermente saporito, o Poco armonico, Salato (con lunga stagionatura).
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastosa, Abbastanza solubile. Con lunga stagionatura: Tenace, Abbastanza friabile, Poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Semigrasso

Utilizzo		Nostrano “de casèl”
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, o ingrediente di insalate fresche (stagionatura fino a 6÷7 mesi).
	In cucina	Da grattugia (con lunga stagionatura)
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini rossi, di media struttura, di corpo, abbastanza caldi.
	Miele-Confetture	Ottimo accompagnato con marmellate.
	Pane	

Produzione		Nostrano “de casèl”			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo			

	Munte	Due La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato: una delle due munte viene parzialmente scremata per affioramento
	Trattamenti Termici	
	Aggiunte	Può essere aggiunto lattoinnesto o fermento naturale
	Preparazione	Nella lavorazione standard il latte del mattino, crudo e intero, messo in caldaia insieme a quello della sera, crudo e parzialmente scremato, viene riscaldato lentamente fino a 32÷35 °C insieme all'eventuale lattoinnesto o fermento naturale e aggiunto con il caglio.
Coagulazione	Temperatura	32÷35 °C
	Tempo (minuti)	25÷35
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata, ben soda, viene rotta con lira o spino, fino alla dimensione di un <i>chicco di riso</i> .
Cottura		44÷46 °C (semicottura), mantenuta per 20÷30 minuti. La cagliata viene mantenuta in agitazione per ulteriori 5÷10 minuti.
Formatura e Trattamenti forma		Dopo 20÷30 minuti di sosta in caldaia, la pasta depositata sul fondo viene estratta, posta su un tavolo spersore e messa in fascere di legno avvolta in tele. Le forme vengono girate un paio di volte nell'arco di 2 ore, sostituendo le tele che si tolgono definitivamente dopo 6÷7 ore. La salatura si effettua in salamoia per 3÷5 giorni, o a secco per 8÷10 giorni. I tempi, le temperature e i dosaggi del caglio possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato e della stagione.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 90 giorni. La stagionatura può arrivare fino a 1 anno e oltre
	°C - UR%	In locali a 10÷18 °C, con un'umidità dell'80÷85%.
	Cura forme	Durante il periodo di stagionatura la forma viene periodicamente strofinata per mantenere la crosta pulita.
Commercializzazione		