

FORMAGGIO CASATO DEL GARDA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Casato del Garda, casato Gardesano.



La storia

Il “casato del Garda” è un prodotto molto particolare la cui storia è legata alle tradizioni contadine della pedemontana veronese che privilegiavano alimenti calorici, in grado di sopperire al fabbisogno energetico della vita contadina, ma anche in grado di esprimere la summa di sapori e odori tipici della zona. La tecnica di produzione del casato del Garda ha origini antiche e consiste nel tagliare il formaggio a cubetti e metterlo ad ammorbidire nell’olio, al fine d’ottenere un prodotto morbido e di sapore particolarmente delicato per effetto dell’unione degli aromi del formaggio e dell’olio. Anticamente utilizzato per occasioni particolari e tipico delle tavole contadine più “ricche”, è stato riscoperto e riproposto da alcuni produttori.

Descrizione del prodotto

Il “casato del Garda” è formato da cubetti di formaggio immersi in olio delle colline veronesi o del Garda, e introdotti in vasi di vetro di dimensioni variabili. Il formaggio presenta pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura, sapore fragrante e leggermente piccante che si accompagna bene alla rotondità fruttata dell’olio extra vergine d’oliva.

Processo di produzione

Il formaggio stagionato per almeno cinque mesi, viene tagliato in dadi (cubetti), posto in vasi di vetro e coperto con olio d’oliva prodotto nel veronese (olio delle colline veronesi o del Garda). La macerazione si protrae per un minimo di tre mesi, al fine di favorirne la maturazione e l’ammorbidimento della pasta.

Usi

Per la sua particolare lavorazione il “casato del Garda” si adatta bene per la preparazione di antipasti o come ripieno per involtini, verdure o pesci.

Reperibilità

Prodotto solo saltuariamente da pochissimi caseifici del veronese, è un formaggio di nicchia di limitata reperibilità.

Territorio interessato alla produzione

Parte settentrionale della provincia di Verona, area montana della Lessinia, che comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni: S. Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Mezzana di Sotto, Monteforte d’Alpone, Illasi, Cazzano di Tramigna, Caldiero, Montecchia di Crosara, Roncà, Lavagno, S. Martino Buon Albergo, Verona, Bussolengo, Pescantina, San Pietro Incariano, Sona, Castelnuovo, Pastrengo, Peschiera del Garda, Lazise, Bardolino, Garda, Cavaion Veronese, Affi, San Giovanni Illarione, Tregnago, Badia Calavena, Vestenanuova, Selva di Progno, Velo Veronese, San Mauro di Saline, Grezzana, Cerro Veronese, Rovere Veronese, Bosco Chiesanuova, Erbezzo, S. Anna d’Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Fumane, S. Ambrogio di Valpolicella, Dolcè, Rivoli, Costermano, Caprino Veronese, Ferrara di Monte Baldo, Brentino Belluno Veronese, Malcesine, Brenzone, S. Zeno di Montagna, Torri del Benaco.

