

FORMAGGIO CASEL BELLUNESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio casel bellunese.



La storia

L'allevamento del bestiame per la produzione di latte e sua conseguente lavorazione e trasformazione in formaggio e burro rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola del Bellunese. Le latterie sociali rappresentano il tradizionale modello di trasformazione del latte; nel 1872, nasce a Canale d'Agordo, su iniziativa del parroco don Antonio Della Lucia, la prima latteria sociale turnaria cooperativa del neonato Regno d'Italia. Questa era detta "kaselo o caselo" nel dialetto locale (ladino-veneto), da cui deriva il nome del formaggio. L'idea

di raggruppare i piccoli allevatori del paese per lavorare il latte "a turno" per ridurre i costi di produzione, si impose durante quegli anni difficili.

La lavorazione del latte avviene ancora oggi nelle piccole latterie da parte di casari professionisti ed esperti mentre d'estate la produzione si sposta nelle malghe presso i pascoli d'alta quota.

Descrizione del prodotto

Il "casel bellunese" è un formaggio a pasta semicotta di media maturazione variabile da un minimo di 60 giorni a circa 12 mesi, che può essere destinato al consumo già dopo due mesi di stagionatura. Il formato è cilindrico, con scalzo dritto di altezza compresa tra 8 e 10 cm e facce piane; il diametro della forma è di 30-45 cm. Il peso è compreso tra 4 e 7 kg. La crosta è quasi liscia e regolare, sottile senza screpolature e di colore giallo paglierino. La pasta si presenta di colore variabile, dal bianco al giallo paglierino, con occhiatura irregolare, non eccessiva. Il sapore è dolce per il prodotto di media maturazione, mentre risulta più marcato per il prodotto stagionato.

Processo di produzione

Si ottiene dalla lavorazione di latte intero o parzialmente scremato mediante affioramento. Dopo il caricamento in caldaia, al latte viene aggiunto il lattoinnesto naturale, prodotto direttamente dal caseificio, che serve per controllare le fermentazioni durante le prime fasi di coagulazione della cagliata, favorendo la presenza nel formaggio dei microrganismi più importanti per le successive fasi di caseificazione. La coagulazione avviene alla temperatura di circa 33-36 °C. La cagliata così ottenuta viene cotta a circa 42-44 °C e successivamente raccolta e fatta sgocciolare sotto i torchi. Le forme vengono poste nelle fascere e dopo alcune ore salate a secco o, più frequentemente attraverso l'immersione in salamoia. Dopo questa fase le forme sono pronte per la maturazione di almeno due mesi, in locali appositi, ad una temperatura di 7-15 °C ed un'umidità relativa dell'80-85%, dove vengono periodicamente pulite e rivoltate.

Usi

Questo formaggio ha numerosi utilizzi in cucina sia per la preparazione di antipasti e stuzzichini sia come secondo piatto.

Reperibilità

Il formaggio "casel bellunese" è reperibile durante tutto l'anno presso le latterie della provincia di Belluno.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.

