

CASÀDA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Ricotta vaccina, in porzioni del peso di circa 100-150 gr, ricoperta di panna, che può essere ottenuta anche sostituendo la "*tenza*" (latte vaccino cagliato) con la ricotta.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Casàda con la *tenza*

Il latte utilizzato, nella cui lavorazione è vietato l'uso di qualsiasi additivo o conservante, deve provenire da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo; è consentito anche l'uso di mangimi semplici o composti, ma è escluso l'uso di insilati.

La raccolta del latte viene eseguita una o due volte al giorno.

Al mattino vengono miscelate nella caldaia la munta smagrata della sera (circa 1/3 del totale) con quella intera della mattina (2/3 del totale); la scrematura avviene per affioramento naturale.

Al latte, riscaldato gradualmente in caldaia con agitazione lenta, con rotella o altro attrezzo fino alla temperatura di 32-34 °C, può essere aggiunto il lattefermento naturale e, successivamente, il caglio bovino. A coagulazione ultimata, prima che la cagliata venga tagliata e cotta per la produzione del formaggio, si preleva parte del composto ottenuto che viene ricoperto con panna non completamente montata.

Casàda con la ricotta

Esiste una variante del suddetto prodotto nella quale la *tenza* è sostituita dalla ricotta (*poìna*) ottenuta dalla lavorazione del siero che viene riscaldato fino ad una temperatura di 85-89 °C, raggiunta la quale si aggiunge "*l'agro*" o l'aceto di vino o il solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%).

Si lascia affiorare la ricotta e poi si procede all'estrazione con la *spiumarola*.

Una volta la ricotta veniva poi riposta nella *carota* (cestello di legno) per consentire lo sgrondo del siero in eccesso; oggi si usano invece le fuscelle in plastica alimentare. Dopo circa otto ore di sgrondo la ricotta è pronta per essere consumata fresca, ricoperta di panna non completamente montata.

La casàda va consumata subito, ma, eventualmente, può essere conservata in frigo o in locale fresco a temperatura di 4 °C per un massimo di 2 giorni.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Ingredienti: latte, lattefermento naturale, caglio bovino, "*agro*", o aceto di vino, o solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%).

Attrezzature: oltre alle attrezzature per la produzione del formaggio, viene utilizzato il *batilat* (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) per montare parzialmente la panna ed un piatto fondo per adagiare *tenza/poìna* e *spoi*. Attualmente il *batilat* è sostituito da un comune frullatore.

CURIOSITA'

Diverse testimonianze richiamano la presenza di questo prodotto, tanto che come ricorda A. M. Negrelli in uno dei suoi diari, era diventata anche un modo di dire ("*Con parte della famiglia andai in oggi a casada nei Canali*").

La casàda, infatti, si realizzava in malga, oppure sui masi, o in caseifici turnari. Successivamente quando i caseifici turnari o sociali dei singoli paesi hanno smesso la loro attività hanno trasferito le loro tradizioni e conoscenze al Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-27 19:06