

Casolet



Il Casolet è un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato. Dalla forma triangolare a facce piane, il peso è di circa 1,3-1,2 kg con uno scalzo di 4-6 cm. La pasta, di colore bianco crema, ha piccole occhiature sparse; la crosta è sottile, leggermente rugosa, di colore paglierino e con tendenza alla fioritura. La stagionatura va dai 30 ai 45 giorni. Materia prima utilizzata: in massima parte latte di bovine brune.

Origini storiche - Le origini del Casolet risalgono alle tradizioni tipiche e più radicate delle zone montane, come quelle dell'allevamento e della lavorazione casearia, rispecchiando la genesi dei prodotti nostrani. Oggi è prodotto dal Caseificio Sociale "Cisva" di Capodiponte (Brescia), cooperativa fondata nel 1982.



Area di produzione - La Valle Camonica e l'Alto Sebino bresciano; i Parchi Nazionali dello Stelvio e dell'Adamello fanno da corona alle montagne camune, mentre l'oasi naturale delle Torbiere delimita geograficamente a sud l'area del Sebino bresciano.

Alimentazione delle bovine - Le bovine sono alimentate quasi esclusivamente al pascolo nel periodo estivo, con integrazione di foraggio secco, vitamine e sali; nel periodo invernale l'alimentazione è di tipo tradizionale (fieno, insilati, ecc.).

Descrizione della tecnologia casearia applicata per la produzione - Il latte parzialmente scremato viene pastorizzato (73° C) per qualche secondo; con una temperatura in caldaia di 40° C, si aggiungono fermenti liofilizzati per la giusta acidità di lavorazione e per standardizzare meglio il prodotto, oltre al caglio liquido. Il latte viene agitato per 2-3 minuti e poi lasciato riposare per 16-17 minuti.

Si procede poi ad un primo taglio lento e breve, lasciando riposare per 10 minuti circa mentre la pasta comincia a depositarsi. Si procede ad un secondo taglio più energico e sempre più veloce, dal quale si ottiene la rottura della pasta in grani grandi come una nocciola; tramite il vapore si procede alla cottura fino a 42° C, mantenendo la temperatura per 7 minuti, sempre in agitazione.

Si procede poi allo scarico negli appositi stampi d'acciaio. Le forme subiscono poi vari rivoltamenti per ottenere un ulteriore spurgo di siero, una miglior acidificazione, l'omogeneità della dimensione ed anche la marchiatura "Cisva".

Dopo circa 22-24 ore la forma viene messa in salina (acqua e sale con densità 19-20) per circa 6-7 ore; attraverso il processo osmotico la forma perde l'ultimo residuo di siero e riceve una discreta percentuale di sale.

Si passa poi alla stagionatura del prodotto per 35-45 giorni, dove il Casolet riposerà su griglie d'acciaio in celle termoregolate (7° C e umidità pari all'80-82%).

Quantitativo prodotto annualmente e periodo di produzione - Sono 95.000 i kg prodotti nell'arco dell'anno. Il quantitativo di latte apportato da circa 80 soci si aggira intorno ai 100.000 quintali.

Sistema di vendita - Il marchio Cisva nel corso degli anni ha migliorato la sua immagine sul mercato entrando in tutti i migliori punti di vendita caseari del bresciano e delle provincie limitrofe (Bergamo, Mantova, Milano e Verona).

Utilizzazione più idonea da parte del consumatore - Il Casolet è un formaggio dal profumo di latticino fresco e dal tipico gusto delicato. Può essere consumato a tavola dopo circa un mese di stagionatura ed è particolarmente adatto per le diete ipocaloriche.

Il Casolet è prodotto dal Caseificio Sociale Cisva sito a Capodiponte, Brescia, in Via S. Briscioli 40, tel. 0364 42173, fax 0364 42202 • e-mail: cisva@tin.it.



BRUNA ITALIANA
per formaggi di qualità

