



UNC
CONSUMATORI.IT

Valtellina Casera DOP

24 marzo 2012



Latte: vaccino

Pasta: dura-semidura

Stagionatura: 70 giorni

Carta d'identità

La storia del Valtellina Casera è strettamente legata alla diffusione delle latterie sociali e turnarie nel territorio della Provincia di Sondrio. Le prime latterie di cui si ha notizia risalgono al 1500 ed attestano le antiche origini di questo formaggio. Nei secoli successivi tali strutture si diffusero in tutti i paesi, divenendo un punto di riferimento per il paese e una scuola di vita associativa per tutti i conferenti.

Il Valtellina Casera è prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. Il latte proveniente da due o più mungiture viene parzialmente scremato per affioramento: tipicamente il latte conferito la sera viene lasciato riposare in bacinelle e successivamente scremato, mentre quello della mattina seguente viene aggiunto intero. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati, dell'area di produzione prima delimitata. La coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello e la cottura avviene ad una temperatura fra i 40° e i 45° C. La maturazione deve essere protratta per almeno 70 giorni.

Presenta forma cilindrica, regolare, con superfici piane e con uno scalzo diritto. Il diametro delle facce è di circa 30-45 cm., l'altezza dello scalzo è di 8-10 cm. e il peso varia da 7 a 12 kg. in relazione alle dimensioni della forma. La pasta è caratterizzata da una struttura compatta, con presenza di occhiatura fine e diffusa. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura. Il sapore del Valtellina Casera è dolce, caratteristico, con una nota di frutta secca, delicato, e diventa

più intenso con il procedere della maturazione.

La zona di provenienza del latte destinato alla produzione di formaggio Valtellina Casera comprende l'intero territorio della Provincia di Sondrio.

DOC - DM 19/04/1995

Art. 1 E' riconosciuta la denominazione di origine "Valtellina Casera" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli artt. 3 e 4.

Art. 2 La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Valtellina Casera" comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

Art. 3 Il formaggio semigrasso "Valtellina Casera" prodotto esclusivamente con latte vaccino di razze tradizionali nella zona individuata all'art. 2 è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, rispondenti allo standard produttivo seguente:

1. l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai eventualmente affienati dell'area delimitata all'art. 2;
2. il latte proveniente da due o più mungiture viene parzialmente scremato prima di essere sottoposto a coagulazione sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia;
3. la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello. La cottura della cagliata avviene ad una temperatura compresa fra i 40 e i 45°C e si protrae per circa 30 minuti. La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di mais. Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali e leggermente pressata in modo progressivo per circa 8-12 ore. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maturazione si effettua in appositi locali alla temperatura di 6-13 °C e con umidità relativa non inferiore all'80%. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni;
4. forma: cilindrica regolare, con superfici piane e con uno scalzo diritto;
5. dimensioni: il diametro delle facce è di 30-45 centimetri; l'altezza dello scalzo è di 8-10 centimetri;
6. peso variabile da 7 kg a 12 kg in relazione alle dimensioni della forma. La forma, le dimensioni ed il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione;
7. aspetto esterno: crosta compatta, di colore giallo paglierino più intenso con la stagionatura, di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri;
8. pasta: struttura di media consistenza, elastica con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda del periodo di produzione e di stagionatura;
9. sapore: dolce, caratteristico, con particolare aroma, più intenso con il procedere della stagionatura;
10. grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 34%;
11. umidità media a 70 giorni: 41%.

Dopo adeguata stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento.

Art. 4 Il formaggio a denominazione di origine "Valtellina Casera" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'all. A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

DOP - REG. CEE nr. 1263 del 01/07/1996.

