



Nella produzione casalinga della Casatella, un tempo si poneva a riscaldare sul fuoco in un contenitore di rame il latte. Quindi, come si può vedere nella foto, si aggiungeva il caglio.



Non appena la cagliata cominciava a rapprendersi, si procedeva a romperla praticando dei tagli ortogonali.

contadina, nel periodo che va dall'inizio del secolo scorso fino al 1960, nella sua opera *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*, stampato nel 1937: «Quel latte che si mangiava non era mai intero, perché veniva sempre scremato per fare il burro in casa [...]. Ogni mattina la massaia con uno "scopino" di saggina filtrava il latte, raccogliendo il "cao" cioè lo strato superiore del latte, formatosi nella notte, detto panna, depositandolo in un fiasco o nella zangola con cui sbattendolo si ricavava il burro. Se ne formavano dei panettini che, disegnati con il cucchiaino per renderli più caratteristici, venivano portati a bottega per lo scambio con altri generi, mentre per l'uso della famiglia se ne tratteneva qualcuno.

Il latte avanzato o fatto avanzare dalle razioni sempre annacquate, veniva messo in una secchia e, con l'aggiunta di qualche goccia di "conao" - il caglio - si attendeva che coagulasse. Quand'era pronto, si calcava nella cassetta cilindrica, detta "forma" per separare la caseina dal siero detto "scoro". Il formaggio asciugato e salato veniva posto sui davanzali del granaio per la maturazione della famosa "casata".

Il più delle volte, la formaggella non faceva tempo di asciugarsi bene perché veniva mangiata in mancanza di companatico, con qualche fetta di polenta calda, fredda, o abbrustolita.

Con lo "scoro" - siero - si ricavava la famosa "puina" - ricotta - ed il rimasto finiva nel trogolo del maiale. Nei primi anni del Novecento non c'erano i raccoglitori di latte da queste parti.

Mariù Salvadori de Zuliani in *A tavola con i nostri veci - La cucina veneziana*, riporta un'altra ricetta per fare la casatella, in veneziano, molto simile alla precedente: «Intiepidir el latte, po cavarlo subito da'l fogo e metarghe drento el "conagio" (caglio) desfà in t'un giosso de acqua freda; spetar ch'el composto se infisissa, tignendolo coperto. Allora, co na mestola a busi tor su la parte fissa, desgiossarla ben, po metarla in t'un stampo ben fracada, par evitar che ghe resta vodi de aria. Dopo un zorno, salar da na parte; e dopo un altro zorno salar da st'altra parte».

Dalla stessa fonte anche una ricetta per la Formaggella, che in questo caso si differenzia perché la cagliata viene cotta: «Se fa come par la

"casatela", ma quando che se tol su la parte infissia (coagulata), tornarla a metar un momento su'l fogo basso rompendoghe, co un cuciaro de legno, le parti infissie, po lassar che l'impasto el torna a infissirse na seconda volta (ma fora dal fogo). Allora, tirandolo su co na mestola a busi, strucarlo fra le man, par cavarghe el liquido ch'el pol aver ancora drento. Metar el composto in t'un stampo tondo, fracandolo ben».

La Casatella fatta in casa in relazione all'utilizzo di latte intero o parzialmente scremato, risultava abbastanza consistente, prodotta in forme di piccola misura con scalzo di 3-5 cm. Era migliore quella prodotta nel periodo invernale, perché le vacche alimentate con foraggio secco, producevano un quantitativo maggiore di latte, più grasso, quindi più idoneo per la preparazione di formaggi molli.

I formaggi a pasta molle, come la Casatella, derivano dalla mitologica "giuncata" di Polifemo che «munge con cura [...] le sue pecore e le sue belanti capre. Poi lasciando cagliare metà di quel latte, lo depone in cesti intrecciati con arte...». La "giuncata" viene considerato il primo formaggio ottenuto dalla naturale trasformazione del latte in siero e cagliata.

L'evoluzione

La remota tradizione casearia trevigiana è andata nel tempo modificandosi passando dalla lavorazione casalinga a quella delle Latterie turnarie, quindi ai Caseifici che, pur con l'impiego di tecniche industriali aggiornate hanno mantenuto la tradizionale qualità della Casatella.

Già con la lavorazione nelle Latterie turnarie e nelle Latterie sociali la Casatella è diventata più uniforme, più morbida, con uno scalzo variabile dai 5 ai 9 cm e un diametro dagli 11 ai 22 cm, trattenuta da una fascia di pergamino affinché la pasta non si deformi.

La produzione, inizialmente solo invernale, è stata estesa a tutto l'anno, trovando smercio facile su tutti i mercati della regione per la tendenza degli acquirenti a consumare, con sempre maggior interesse, formaggi molli a pasta cruda



In questa foto si documenta l'estrazione della cagliata con l'aiuto di un panno di cotone.



La cagliata veniva infine posta in forma negli appositi stampi di legno e pressata per favorire lo scolo del siero in eccesso.



P R I M I

Saccottino con salse di Casatella e di spinaci

Un primo piatto tradizionalmente confezionato caldo, che in quest'occasione si è pensato freddo. Potrebbe essere servito anche come secondo piatto alternativo alla carne.

PREPARAZIONE:  30 minuti
COTTURA: 20 minuti
DIFFICOLTÀ: medio

I N G R E D I E N T I

per 10 persone

20 crespelle piccole (vedi ricetta a pag. 76)
600 g di Casatella Trevigiana
600 g di spinaci freschi
50 g di pecorino
300 g di salsa alla Casatella (vedi ricetta a pag. 76)
sale e pepe
50 g d'uva sultanina
50 g di pinoli
noce moscata

TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 25.2 - Lipidi 23.9
Glucidi 39.4
Kcal 464.5
Kilojoule 1943.6

Nicolò Farina
allievo I.P.S.S.A.R. "G. Maffioli", Castelfranco Veneto

Una volta confezionate le crespelle, disponetele su un piano di lavoro, pronte per essere riempite.

- Lavate con cura gli spinaci, possibilmente a vapore, oppure in abbondante acqua bollente e salata. Per mantenerli verdi è importante che una volta sgocciolati siano raffreddati velocemente e poi strizzati. Quindi tritateli e, in un contenitore capace, mischiateli ai pinoli, all'uvetta (precedentemente rammolita in acqua), alla Casatella (stemperata con l'aiuto di una frusta). Condite infine con sale, pepe e il pecorino grattugiato. Il composto dovrà risultare omogeneo e cremoso.

- Disponete equamente il ripieno all'interno delle crespelle e chiudetele a mo' di sacchetto, legando l'estremità con un filo d'erba cipollina o di listarella di porro precedentemente sbollentati in acqua salata.

- Potete chiudere le crespelle anche a mo' di cannellone, e impreziosire l'impasto con erbe aromatiche di stagione oppure con altri ortaggi.

- Frullate il restante ripieno per ottenere una delle due salse di accompagnamento ai saccottini.

- Versate su ciascun piatto la salsa alla Casatella e quella agli spinaci. Adagiatevi sopra due saccottini e cospargete sull'intero piatto poca noce moscata grattugiata.

V I N O C O N S I G L I A T O

Lugana "San Martino"
Tommasi
Pedemonte in Valpolicella



P R I M I

