

“ Casolet della Val Camonica ”



Territorio di produzione	Aziende di monte e fondo valle della Val Camonica.
Provenienza	Pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Area Vasta Val Grigna, alpeggio Val Gabbia, F.R. Val Gabbia (BS).
Tipologia	Formaggio a pasta cruda di forma rettangolare o triangolare con lati di ca. 20 cm e scalzo di 5-7 cm. Il peso medio varia da 1-1,5 kg. Si ottiene da latte vaccino parzialmente scremato addizionato di caglio naturale a 37°C. Il formaggio, raccolto con un telo di lino, è posto sul tavolo spersore per lo scolo del siero o dell'acqua di lavaggio, dove viene tagliato. Salatura a secco dopo 24 ore. La stagionatura è di 20-30 giorni.
Caratteristiche organolettiche	La pasta è di colore bianco o avorio nelle forme più stagionate. La crosta è sottile e può presentare la tipica muffa bianca. Il sapore è dolce e delicato, vivaci sentori lattei ed erbacei.
Note	Un tempo si faceva solo in autunno quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi, le vacche si apprestavano all'asciutta e le mungiture giornaliere erano scarse. Ottimo formaggio da tavola si abbina bene con insalate se fresco o polenta se più stagionato.

Vini Consigliati

- Vini rossi e bianchi giovani, Merlot, Marzemino e bianco della Val Camonica e vini della Franciacorta.