

Squamare e pulire bene lo scorfano e metterlo intero nel brodo.

Dopo aver tolto la pelle e pulito gli altri pesci, tagliarli a pezzi, salarli e rosolarli in una padella a parte con un filo d'olio; quando sono ben rosolati, aggiungere un po' di aceto e dell'origano, se piace; aggiungerli al brodo; togliere lo scorfano dal brodo, staccare la carne, rimetterla nel brodo e cuocere in forno a 180° per 40 minuti.

La zuppa di pesce va fatta in anticipo e lasciata riposare



in modo che il pesce rilasci i suoi aromi.

Tutte le zuppe e gli umidi sono più buoni quando sono preparati alcune ore prima di essere serviti.

*(ricetta e foto tratte da "Finche c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso" vol. 1, di D. Gafforio, Rovereto, ed. Stella, 2008)*

## Il Presidi trentini della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

# Il piccolo formaggio

Il Casolét della Val di Sole, Rabbi e Pejo è il cacio di casa per eccellenza: piccolo e morbido, è un formaggio a pasta cruda, fatto con latte intero di montagna

Il nome ha un'origine latina: deriva da caseulus, piccolo formaggio. Gli abitanti di alcuni paesi di queste valli come Celentino, dove appunto si produce il caseulus, venivano chiamati "casoletti". È un cacio di montagna, che si fa nelle Valli di Sole, Rabbi e Pejo in Trentino, a pasta cruda e tenera fatto con latte intero. Un tempo si produceva solo in autunno, quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi, le vacche si apprestavano all'asciutta e le mungiture giornaliere erano scarse: era il formaggio di casa per eccellenza, piccolo, versatile, da consumare prevalentemente in famiglia nei mesi invernali; le forme più tradizionali hanno ancora oggi uno scalzo di circa 10 centimetri per 10 circa di diametro, in totale un chilogrammo scarso di peso.

Come spesso accade nelle produzioni artigianali, non esiste uno standard preciso né nella lavorazione né nelle dimensioni e, a volte, le forme sono di due, tre chilogrammi. Anche un tempo succedeva, proprio perché si lavorava il latte che si aveva a disposizione ogni giorno: le forme riuscivano più o meno grandi, dipendeva dalla quantità di latte a disposizione ogni giorno nelle famiglie.

Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato latte di una o due munte, intero, travasato nella caldaia di lavorazione e scaldato a 35°-39°C. A questo punto si aggiunge il caglio. Si lascia quindi riposare la cagliata per 20-30 minuti e poi la si rompe in granuli grandi quanto una noce o una nocciola. Durante la spinatura si possono effettuare delle soste. Dopo l'accurata rottura, la cagliata viene agitata per 10-30 minuti; qualcuno pratica un successivo riscaldamento fino a 39°C: queste operazioni servono a liberare il massimo di siero dai granuli. Si lascia depositare sul fondo la massa e si procede quindi a travasarla negli stampi di plastica con un mestolo, badando che la cagliata sia ben compattata ma non pressata. Gli stampi sono rivoltati più volte nello stesso giorno a temperatura ambiente. Il giorno successivo si immergono le forme in una salamoia per circa 5-10 ore, oppure si salano le forme a secco per 3 giorni. È un formaggio a pasta cruda, tenera, morbida, che si consuma generalmente fresco o semi stagionato. In questi casi esprime soprattutto sentori lattei ed erbacei, tutta la ricchezza del latte intero, grande morbidezza al palato e



Consumato fresco il casolét sa di latte intero ed erba, è morbido e dà sensazioni gustative che vanno dall'acido al dolce.

sensazioni gustative che vanno dall'acido al dolce. Si presenta con una pasta di colore bianco o paglierino chiaro e un'occhiatura rada e piccola. La crosta è liscia e regolare. Esistono anche versioni più stagionate, abbastanza atipiche, che offrono una maggiore complessità organolettica, con sempre le note erbacee in evidenza. Il Casolét del Presidio prevede almeno 20 giorni di maturazione. **Il Presidio.** È prodotto da molto tempo in casa e nei caseifici di turnazione, i quali rappresentano una delle prime forme di cooperazione per risolvere in modo efficace il problema della lavorazione di ridotte quantità di latte, consentendo un razionale sfruttamento delle attrezzature. L'obiettivo del Presidio che riunisce otto produttori è di recuperare la produzione a latte crudo delle piccole tome fatte un tempo in autunno, alla discesa dai pascoli estivi. **Area di produzione:** Val di Sole, Rabbi e Pejo (provincia di Trento) **Stagionalità.** Il casolét si produce tutto l'anno e va consumato almeno dopo 20 giorni dalla produzione. (c.g.)



Il nuovo marchio garantisce l'autenticità del prodotto del Presidio e tutela il consumatore dai falsi sempre più numerosi sul mercato.