

IL CASOLET DELL'ADAMELLO

L'area di produzione del formaggio Casolet è, come specifica la denominazione stessa, dominata dall'imponente massiccio dell'Adamello e si estende dal comprensorio lombardo del Sebino e della Valcamonica attraverso il Passo del Tonale sino all'alta Val di Sole in provincia di Trento.

TRADIZIONE, QUALITÀ E CONVENIENZA

Insieme alle formaggelle, il Casolet rappresenta un tipico prodotto dei caseifici della montagna bresciana, che strettamente legati alla antica tradizione zootecnica di queste zone, erano una volta presenti quasi in ogni Comune e consentivano la rapida trasformazione in formaggi e burro del latte appena munto. Oggi la diffusione di queste piccole strutture casearie si è molto ridotta per numero ed importanza soprattutto in seguito alla riduzione del patrimonio zootecnico e alla introduzione di tecnologie più moderne ed efficienti. Anche per il Casolet però, come per la maggior parte dei formaggi di montagna, l'innovazione non ha significato l'abbandono delle produzioni tipiche, ma anzi lo studio delle caratteristiche peculiari di ogni formaggio ha consentito e ne consente ancora oggi la produzione nel rispetto sì della tradizione, ma anche secondo criteri di qualità e di convenienza economica.

L'ORIGINALITÀ DELLA FORMA TRIANGOLARE

La principale caratteristica del Casolet è certamente la sua originalissima forma a parallelepipedo a base triangolare che difficilmente si ritrova in altri formaggi sia italiani che stranieri. La crosta è liscia o leggermente rugosa bianca o giallo chiaro, la pasta è morbida compatta con occhiatura piccola e sparsa ed il sapore è dolce e delicato. Il Casolet è un formaggio da tavola di breve stagionatura prodotto con latte parzialmente scremato e quindi a basso tenore di grassi che, unitamente al gusto delicato, ne fa un prodotto assai apprezzato anche dai consumatori più attenti poiché coniuga felicemente il gusto della tradizione con le esigenze della moderna alimentazione.