NOTE STORICHE

L'allevamento del bestiame nell'arco alpino ebbe inizio dall'epoca celtica durante la quale attraverso la pastorizia si iniziarono a sfruttare i pascoli naturali.

Per conservare nel tempo e trasferire nello spazio il latte, la soluzione più logica fu quella di trasformarlo in formaggio, in tal modo le popolazioni celtiche già conoscitrici dell'uso del caglio si indirizzarono verso la produzione di formaggi a lunga conservazione.

Già agli albori della civiltà nelle Alpi si iniziò a configurare la tipica pastorizia alpina che si è mantenuta fino al secolo scorso più o meno inalterata.

Nel versante orobico, si riscontrano le tracce di una profonda civiltà pastorale che ha portato in epoca più recente alla individuazione di tre livelli produttivi tradizionali: fondovalle, maggengo e alpeggio.

Tramite questa strutturazione produttiva il caseificio valtellinese iniziò ad orientarsi al mercato, razionalizzando e codificando i criteri di caseificazione, fino ad allora affidati alla esperienza ed ai gusti dei tantissimi casari.

Negli ultini cento anni le latterie hannno segnato la storia dell'economia valtellinese, coagulando gli interessi di gran parte delle famiglie contadine e accentrando in strutture moderne il tradizionale sistema produttivo.

Per quanto riguarda il Valtellina Casera, tradizionalmente viene ottenuto da latte parzialmente scremato, come risulta da varia documentazione storica e commerciale che ne attesta la consolidata presenza nei mercati locali.

LEGAME CON IL TERRITORIO

IL TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI SONDRIO (Caratteristiche fisiche, geopedologiche, climatiche e vegetazionali)

Il territorio della Provincia di Sondrio è essenzialmente costituito da una vallata principale, formata dal corso dell'Adda la Valtellina, e da alcune laterali, fra cui la Valchiavenna, le valli del Bitto la Valtartano la Valmasino etc.

La Valtellina si differenzia dalle altre valli alpine perchè è disposta in senso trasversale (cioè da Est a Ovest fra le Alpi retiche e le Prealpi orobiche) anzichè longitudinale come tutte le altre vallate delle alpi, che sono disposte in direzione nord-sud.

La corona dei monti che circonda tutta il territorio provinciale forma così una volta che corre secondo la linea Chiavenna-Poschiavo-S.Caterina Valfurva, e che crea una doppia barriera verso Sud, costituita essenzialmente dalle Prealpi Orobiche, e verso Nord, costituita dalle Alpi Retiche che le consente una maggiore e prolungata insolazione durante l'arco della giornata e che le evita le incursioni dei venti caldi e umidi provenienti dalla pianura padana (fermati dalle Prealpi) e da quelli freddi provenienti dal Nord Europa (fermati dalle Alpi).

Circondata com'è da alte montagne a Nord, a Sud, e a Est, interrotta solamente da pochi ed alti valichi, con un unico sbocco ad Ovest verso il lago di Como che crea un corridoio verso Sud, ortogonale alla Valtellina ed in diretta continuazione della Valchiavenna, la Provincia di Sondrio si presenta come un catino ben protetto e dunque con un clima più mite e meno continentale di quanto l'ubicazione al centro dell'arco alpino potrebbe far supporre, si vedano a questo scopo i climodiagrammi di Walter e Lieth allegati, che mostrano come in condizioni simili di altitudine si abbiano condizioni climatiche paragonabili e dunque come il territorio valtellinese presenti una certa uniformità climatica

Il clima della provincia di Sondrio è sostanzialmente di tipo continentale con estati ed inverni miti e asciutti.

La costante ventilazione, dovuta all'escursione termica causata dal vicino lago di Como, e la relativa scarsità di precipitazioni, con un andamento annuale che prevede un solo massimo estivo-autunnale, caratterizzano il clima della provincia di Sondrio e ne influenzano in maniera marcata la vegetazione. Basti pensare che in Valtellina si coltiva da secoli un vitigno tardivo come il Nebbiolo, mentre tutte le altre zone viticole alpine sono caratterizzate dalla presenza di vitigni precoci

I terreni del fondavalle valtellinese hanno un andamento tendenzialmente pianeggiante, passando dai 200 metri s.l.m., del comune di Dubino all'ingresso della Valle, ai 450 metri s.l.m. nell'abitato di Tirano, con una pendenza media dello 0,5 %.

La S.A.U. dell'intera provincia è secondo i dati dell'ultimo Censimento dell'Agricoltura così suddivisa: 2512 ha coltivati a seminativo, 3078 ha a colture legnose specializzate (vite e melo), 21854 ha a prati permanenti e 75088 ha a pascoli.

Nel fondovalle prevalgono il prato stabile e il seminativo, fino ad altezze intermedie, mentre sulle montagne si estendono superfici boschive interrotte dai maggenghi e sulle zone più alte pascoli destinati ad alpeggi.

I suoli sono essenzialmente alluvionali anche se con alcune variazioni e determinano condizioni pedologiche peculiari, ove trovano sviluppo vegetazioni alpine con presenza di piante meridionali termofile grazie al particolare microclima dell'areale interessato.

Ne deriva un quadro di sostanziale omogeneità del territorio e una sua peculiarità climatica e vegetazionale nel quadro dell'areale alpino, che unitamente all'isolamento geografico dei secoli passati hanno determinato le condizioni per lo sviluppo di prodotti tipici, caratteristici e irriproducibili in ambienti diversi, anche per la presenza di tradizioni consolidate e di manodopera specializzata.

DECRETO 19 aprile 1995.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Valtellina Casera».

IL MINISTRO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, recante norme per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la legge 4 dicembre 1993, n. 491, istitutiva del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali;

Visto l'art. 2, comma 4, della citata legge che trasferisce al Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali le funzioni in materia di produzione dei prodotti elencati nell'allegato II del trattato istitutivo della Comunità economica europea;

Vista la domanda e la relativa documentazione presentata dall'associazione provinciale produttori latte, formaggi e latticini di Sondrio tendente ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine «Valtellina Casera»;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125/1954, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 170 del 22 luglio 1994;

Esaminate le osservazioni avanzate in ordine al citato parere del Comitato nazionale tutela formaggi;

Considerato che tale formaggio è un prodotto le cui caratteristiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Valtellina Casera» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio «Valtellina Casera» comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

Art. 3.

1. 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:

a) 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;

b) il latte proveniente da due o più mungiture viene parzialmente scremato prima di essere sottoposto a coagulazione sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia;

c) 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;

d) forma: cilindrica regolare, con superfici piane e con uno scalzo diritto;

e) dimensioni: il diametro delle facce è di 30-45 centimetri; l'altezza dello scalzo è di 8-10 centimetri;

f) 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;

g) aspetto esterno: crosta compatta, di colore giallo paglierino più intenso con la stagionatura, di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri;

h) 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;

i) sapore: dolce, caratteristico, con particolare aroma, più intenso con il procedere della stagionatura;

l) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 34%;

m) umidità media a 70 giorni: 41%.

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

Art. 4.

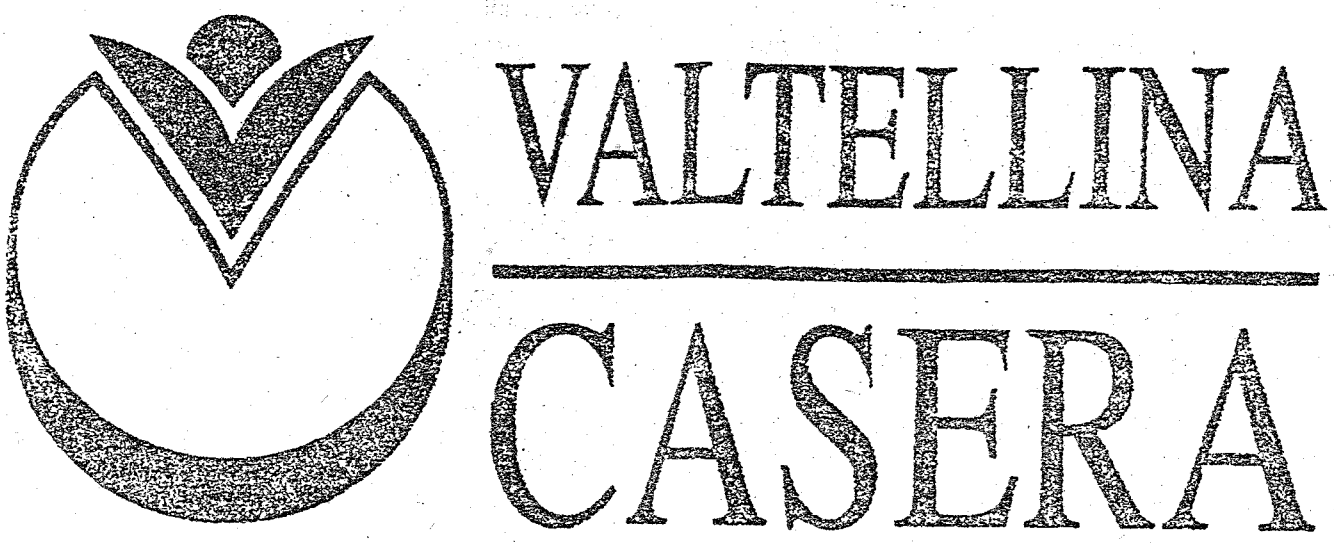
1. Il formaggio a denominazione di origine «Valtellina Casera» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato *A*, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 aprile 1995

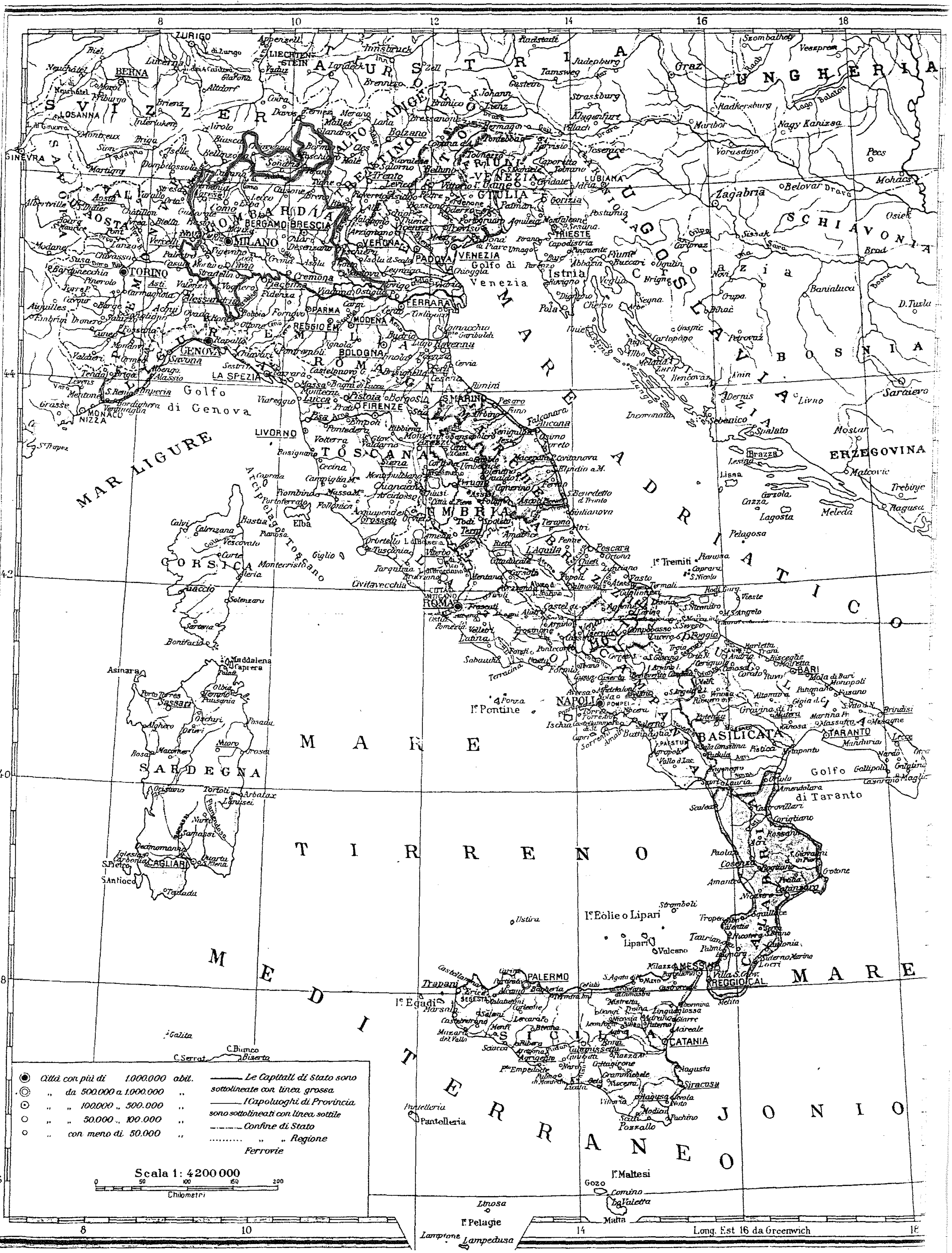
Il Ministro: LUCHETTI

ALLEGATO *A*



95A2525

ITALIA VALTELLINA CASERA



LOMBARDIA

VALTELLINA CASERA

