

Spopola la ricetta con il formaggio trevigiano Dop

# Se il cheesecake sposa la casatella

Elena Filini

TREVISO

Non c'è solo il tiramisù. Tra i foodblogger spopola il cheesecake con la Casatella trevigiana dop. Il popolare dolce di formaggio di tradizione anglosassone, già noto pare nella Grecia classica ai tempi di Callimaco (dove veniva servito agli atleti in preparazione delle Olimpiadi), sta spopolando nella sua versione nordestina. Cuore di questa fresca ricetta è la Casatella Dop, sostituita alla ricetta, che rende la torta più leggera e cremosa. Il cheesecake può essere preparato con i frutti di bosco o il cioccolato: in entrambe le varianti è il dolce più cool dell'estate. Già la ricetta aveva iniziato a prendere piede tra i "foodlover" e sui siti di cucina. Impulso decisivo sono stati poi i festeggiamenti di fine maggio scorso per i 7 anni dall'ottenimento della Denominazione di origine protetta del formaggio trevigiano, che hanno ispirato un singolare omaggio. A sette cuochi è stato chiesto di declinare il cheesecake con casatella secon-

do la propria creatività. Ed è stato un boom. «Quando mi hanno proposto di preparare un cheesecake con la Casatella Trevigiana Dop non ho potuto rifiutare!», spiega Chiara Selenati, foodblogger ed esperta di pasticceria. Primo, perché i cheesecake sono uno dei miei dolci preferiti, secondo perché la Casatella è un prodotto molto versatile e, ovviamente, molto buono! Il bello di questo formaggio fresco è che ha pochi grassi (meno della mozzarella) e non ha conservanti, a differenza dei comuni stracchini o formaggi spalmabili, ma soprattutto è fatto esclusiva-

mente con latte trevigiano di bovine che seguono un'alimentazione controllata, in prevalenza foraggi e mais di produzione locale».

Eleonora Vignato dal blog "Tacchi e Pepe rosa" posta un'originalissima ricetta di cheesecake con Casatella Dop al pistacchio: tortine monoporzionevoli croccanti. Altra variante è il Cheesecake al lemon curd e albicocche allo zafferano e brandy con casatella trevigiana.

Nel progetto è stata poi inclusa Giovanna Walenziak, foodlogger polacca naturalizzata veneta. «Ci sono anche io tra la

più frizzante e qualificata squadra food blogger di Nordest per la bellissima iniziativa realizzata da Consorzio di Tutela - spiega - E ho preparato una cheesecake alla menta e cioccolato a base di formaggio fresco di Casatella Trevigiana. Questa ricetta è facile da fare, creativa sì, ma non eccentrica, molto polacca». Dopo l'abbrivio di fine maggio, che ha in pratica ufficializzato la variante nordestina del celebre dolce, è Casatella cheesecake mania. Più leggera e light del tiramisù, sta contendendo lo scettro del gusto al celebre dolce al mascarpone.

