

Generalità		Dolomiti
Presentazione	<p>Dolomiti È un formaggio a pasta cruda, prodotto sull'intero territorio della Provincia di Trento, ottenuto da latte vaccino di due munte, intero, termizzato. La forma è cilindrica a facce piane con diametro di 18÷20 cm, scalzo convesso di 10÷11 cm e con peso variabile da 2,8 a 3 Kg. Ha crosta liscia o leggermente rigata; pasta tenera, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura piccola o medio piccola, sparsa; sapore dolce e delicato che ricorda il formaggio Italice. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 15 giorni di stagionatura. La sua produzione è ripresa e si è sviluppata nella seconda metà del secolo scorso ad opera del Caseificio sociale di Predazzo e poi adottata da altri caseifici sociali del Trentino. Si abbina bene con Marzemino d'Isera, Lagrein Trentino, Merlot Trentino.</p>	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di Trento : tutto il territorio provinciale, ma in particolare nella zona di Predazzo e Cavalese (Val di Fiemme)
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche delle razze maggiormente diffuse nel territorio.
	Alimentazione	Le bovine vengono alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile; la razione alimentare può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.
Storia	<p>Il Dolomiti rappresenta sicuramente uno dei pochi formaggi a pasta molle e cruda, da consumarsi entro poco tempo dalla produzione, prodotti in relativa quantità sul nostro territorio montano. Infatti, la maggior parte della produzione casearia storica era rappresentata dai formaggi a pasta dura, cotta o semicotta.</p> <p>È un formaggio la cui storia appartiene alla tradizione degli alpeggi, a quando le vacche montavano e si insediavano nelle malghe, dove l'allevatore faceva anche il casaro e disponeva di attrezzature molto semplici.</p> <p>La sua tecnologia, è stata impartita nella prima metà del secolo scorso, agli allievi casari che frequentavano la scuola di caseificio presso l'Istituto Tecnico Agrario di S. Michele all'Adige. Da allora tale produzione si è tramandata fino ai nostri giorni con un notevole apprezzamento da parte dei consumatori, che gradiscono un formaggio con le caratteristiche della pasta simile ad un formaggio tenero, ma con sapori, profumi e fragranza tutti particolari.</p> <p>La sua produzione è ripresa e si è sviluppata nella seconda metà del secolo scorso ad opera del Caseificio Sociale di Predazzo, ancora oggi il principale produttore.</p>	

Descrizione		Dolomiti
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Termizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	ø 18÷20

	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 10÷11
Peso	Kg	2,8÷3,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia o leggermente rigata.
	Colore	Avorio, o Giallo paglierino chiaro.
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o giallo paglierino chiaro
	Struttura	Tenera, Abbastanza compatta, Poco elastica.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Irregolare Piccola o Medio-piccola Irregolare
	Intensità e Persistenza	Bassa, o Medio-bassa
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo (leggero)
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Pastosa, Globosa, Poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Dolomiti
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene con Marzemino d'Isera, Lagrein Trentino, Merlot Trentino.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Dolomiti			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo			

	Munte	Una/Due (della sera, e/o del mattino) La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Termizzato In caldaia, o in polivalente, viene riscaldato alla temperatura di 60÷65 °C e quindi raffreddato, nello stesso contenitore, fino alla temperatura di 40÷42 °C.
	Aggiunte	Lattofermento naturale (circa 2,0÷3,0 hg/hl di latte) Preparazione del lattoinnesto naturale: <i>Il latte utilizzato può venire da uno o più allevamenti della zona e deve essere di ottima qualità chimico-microbiologica. Viene scaldato a bagnomaria fino alla temperatura di 65 °C (e comunque non oltre i 68 °C), poi raffreddato lentamente a 44÷50 °C. Viene mantenuto a tale temperatura per circa 5-6 ore fino a un'acidità di 7÷9 °SH per 50 cc. Si procede quindi a un primo raffreddamento del latte a bagnomaria, poi si pone, il contenitore in cella a 4÷6 °C. Il giorno successivo, quando presenta un'acidità massima di 10-15 °SH per 50 cc, è pronto per essere utilizzato.</i>
	Preparazione	Al latte si aggiungono il lattofermento e il caglio
Coagulazione	Temperatura	40÷42 °C
	Tempo	10÷15 minuti
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene girata sottosopra con la spannarola, quindi viene rotta con la lira o lo spino fino alla dimensione di una "nocciola". La massa viene agitata con la rotella per circa 10÷15 minuti, quindi viene lasciata depositare sul fondo. Si aspira buona parte del siero
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta direttamente negli stampi di plastica o di alluminio, che vengono posti sopra uno stuoino di plastica. Su tutto può essere versata acqua calda a 60÷70 °C. Gli stampi, con le forme, vengono girati più volte e, durante la notte, può essere posto un telo di cotone per mantenere il caldo e l'umidità. Il giorno successivo, dopo averle tolte dagli stampi, le forme vengono messe in una salamoia leggera (16 °Baumè), girate dopo 3 ore ed estratte dopo altre 4÷5 ore. Vengono quindi lasciate su un tavolo a temperatura ambiente perché si asciughino e, infine, avviate alla stagionatura. I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali, o delle caratteristiche del latte utilizzato.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 15 giorni
	°C - UR%	Locali a 14÷18 °C con umidità di circa 80÷85 %UR
	Cura forme	Le forme vengono mantenute spazzolate per eliminare le eventuali formazioni di muffe.
Commercializzazione		