

Generalità		Montagna
<b>Presentazione</b>	<b>Montagna</b> Formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta dura, semicotta. Prodotto in Valsugana e nella valle dell'Adige da latte vaccino, intero, crudo, di una o due munte, che viene inoculato con lo stesso siero innesto usato per il Grana Padano. La forma è cilindrica con facce piane, di diametro di 32-38 cm, con scalzo diritto di 9-12 cm e con peso variabile da 9 a 12 Kg. Ha crosta abbastanza sottile, dura, liscia, di colore da giallo paglierino a marrone chiaro e pasta dura, compatta, di colore giallo paglierino, con sapore deciso, ma delicato, saporito. Il prodotto viene stagionato per almeno 4 mesi.	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Trento</b> : Territorio della Valsugana e della valle dell'Adige.
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla, Pascolo. Le vacche che possono concorrere alla produzione del latte utilizzato per questo tipo di formaggio sono di razza Bruna, Grigio Alpina e altre.
	<b>Alimentazione</b>	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti. Non vengono usati insilati, né additivi o conservanti.
<b>Storia</b>	Dall'immediato dopoguerra, nel caseificio di Borgo Valsugana, viene prodotto un formaggio nostrano a pasta dura denominato " <i>Montagna</i> ". Nei libri inventari del 1957 appare una giacenza di questo formaggio. Tale formaggio si è ritagliato una sua nicchia di mercato a livello locale, come formaggio da pasto saporito e gustoso.	

Descrizione		Montagna
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b>	Piane
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø 32÷38
	<b>Scalzo</b>	Leggermente convesso
	<b>Dimensioni (cm)</b>	9÷12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	9,0÷12,0.
<b>Aspetto esterno</b>	<b>Tipo</b>	Pulita

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Liscia, con leggero residuo di muffe.
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino, o Marrone chiaro.
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Dura.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Dura, Abbastanza compatta.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada Tondeggiante Media Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Media, Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Erbaceo
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Saporito, ma delicato.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Pastosa, Abbastanza solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Montagna</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si accompagna con vini rossi, abbastanza giovani, di medio corpo, abbastanza caldi.
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Montagna</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo			
	<b>Munte</b>	Una/Due (della sera, e/o del mattino) La raccolta del latte viene fatta "a caldo" in bidoni, o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Siero-innesto proveniente dalla lavorazione del Grana Padano "Trentingrana"			
	<b>Preparazione</b>	Il latte viene messo in caldaia e portato alla temperatura di 33÷35 °C aggiungendo anche il siero-innesto e il caglio.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	33÷35 °C			

	<b>Tempo (minuti)</b>	12÷15
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Rottura con spino, o lira fino alla dimensione di una <i>nocciola</i> .
<b>Cottura</b>		47÷50 °C ( <b>semicottura</b> ), mantenuta per circa 15 minuti.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		<p>Dopo 30÷40 minuti di giacenza in caldaia, la pasta viene estratta, separata in porzioni e messa in fascere.</p> <p>Le fascere vengono pressate e rivoltate più volte.</p> <p>Salatura delle forme in salamoia al 18÷20 % di sale, per una durata di 5 giorni.</p> <p>Dopo la fase di asciugatura a temperatura ambiente, le forme vengono avviate alla stagionatura.</p> <p>I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 4 mesi
	<b>°C - UR%</b>	La stagionatura avviene in magazzino a 12÷15 °C.
	<b>Cura forme</b>	Durante il periodo di stagionatura la forma viene periodicamente strofinata e salata in superficie.
<b>Commercializzazione</b>		

μπ

