

Generalità		Montagna
Presentazione	Montagna 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.	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di Trento : Territorio della Valsugana e della valle dell'Adige.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	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.
	Alimentazione	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.
Storia	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
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	∅ 32÷38
	Scalzo	Leggermente convesso
	Dimensioni (cm)	9÷12
Peso	Kg	9,0÷12,0.
Aspetto esterno	Tipo	Pulita

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

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

Produzione		Montagna			
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 "a caldo" in bidoni, o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero-innesto proveniente dalla lavorazione del Grana Padano "Trentingrana"			
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia e portato alla temperatura di 33÷35 °C aggiungendo anche il siero-innesto e il caglio.			
Coagulazione	Temperatura	33÷35 °C			

	Tempo (minuti)	12÷15
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura con spino, o lira fino alla dimensione di una <i>nocciola</i> .
Cottura		47÷50 °C (semicottura), mantenuta per circa 15 minuti.
Formatura e Trattamenti forma		<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>
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 4 mesi
	°C - UR%	La stagionatura avviene in magazzino a 12÷15 °C.
	Cura forme	Durante il periodo di stagionatura la forma viene periodicamente strofinata e salata in superficie.
Commercializzazione		

μπ

