

Generalità		Monteson
Presentazione	<b>Monteson</b> Formaggio prodotto da latte vaccino, di due munte, crudo e parzialmente scremato. La forma è cilindrica, con piatti piani di diametro di 23÷25 cm, scalzo convesso di 10÷12 cm e peso di 5÷7 Kg. Ha crosta ruvida, di colore marrone chiaro; pasta semidura, cotta, da pasto, di colore bianco-avorio, con occhiatura medio piccola; sapore inizialmente dolce, ma con retrogusto saporito. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 30÷60 giorni di stagionatura. Zona di produzione Valle di Non, con latte della zona di Brez, Lauregno, S. Felice e Castelfondo.	
Riconoscimenti	<b>PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)</b>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di <b>Trento</b> : territorio della Valle di Non,
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razza Bruna Alpina e Frisona.
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. Non vengono usati insilati, né additivi o conservanti. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti.
Storia	<p>Le persone più anziane ricordano come nel periodo della fienagione la gente del posto si portava appresso mucche e capre poiché si era costretti a rimanere in montagna per periodi molto lunghi, con soste di 10÷15 giorni, nelle varie zone, per il taglio a mano dell'erba. Considerata la lontananza dai centri abitati, infatti, si utilizzava il latte delle mucche per fare il formaggio sul posto e, come coagulante si utilizzava lo stomaco delle capre, la cui carne costituiva una importante fonte di alimentazione.</p> <p>Il periodo di "transumanza" era chiamato "<i>monteson</i>" e da qui il nome del formaggio.</p> <p>Tale usanza è ricordata anche in un antico testo trovato nel sottotetto del vecchio caseificio di Castelfondo.</p>	

Descrizione		Monteson
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
Geometria forma	Conten. Grasso	Semigrasso
	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ∅ 23÷25
Peso	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10÷12
	Kg	5,0÷7,0.

<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Ruvida.
	<b>Colore</b>	Marrone chiaro
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-avorio
	<b>Struttura</b>	Dura, Compatta.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Tondeggiante Medio-piccola Regolarmente distribuita
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-bassa, Media (secondo la stagionatura)
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Fieno
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Inizialmente dolce, con un retrogusto saporito.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Pastosa, Discretamente solubile.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio semigrasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Monteson</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, o ingrediente di insalate fresche.
	<b>In cucina</b>	Utilizzato in piatti composti
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si accompagna a vini bianchi, o rossi, di media struttura, di corpo, abbastanza caldi.
	<b>Miele-Confetture</b>	Ottimo accompagnato con miele, marmellate.
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Monteson</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>	Due Il latte viene raccolto due volte al giorno.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Parzialmente scremato (tipicamente la munta serale viene sottoposta a scrematura "per affioramento naturale")			
	<b>Trattamenti Termici</b>				
	<b>Aggiunte</b>	Può essere aggiunto fermento naturale			

	<b>Preparazione</b>	Al mattino vengono miscelate nella caldaia la munta smagrata della sera con quella intera della mattina. Nella fase di riscaldamento, al latte può essere aggiunto fermento naturale; raggiunta lentamente la temperatura di 31 °C, si aggiunge il caglio.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	31 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	30
	<b>Tipo di caglio</b>	Capretto.
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Rottura con lira o spino, fino alla dimensione di un <i>grano di mais</i> .
<b>Cottura</b>		42 °C ( <b>semicottura</b> ), mantenuta per 10 minuti.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		Dopo 15 minuti di sosta in caldaia, la pasta depositata sul fondo viene estratta, posta su un tavolo spersore e messa in canestri di plastica che durante il giorno vengono ripetutamente rivoltati. Le forme tolte dai canestri vengono risciacquate ad una temperatura di 35 °C. Successivamente sono messe in salamoia a 19 °Baumè, per 2 giorni e avviate alla stagionatura. I tempi, le temperature e i dosaggi possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato e della stagione ed in base all'esperienza ed ai "singoli accorgimenti segreti" del casaro.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	30÷60 giorni.
	<b>°C - UR%</b>	In magazzino a temperatura di ~15 °C e con un'umidità dell'85 %.
	<b>Cura forme</b>	Durante il periodo di stagionatura la forma viene periodicamente strofinata per mantenere la crosta pulita.
<b>Commercializzazione</b>		

