

Generalità		Nostrano
Presentazione	<p>Nostrano Formaggio a pasta semidura, semicotto, da pasto, prodotto da latte vaccino, crudo, intero, di una o due munte. La forma è cilindrica con facce piane di diametro di 28÷35 cm, scalzo di 9÷12 cm, diritto o leggermente convesso e peso di 9÷12 Kg. Ha crosta liscia o leggermente ruvida, di colore marrone chiaro; pasta di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura medio-piccola, sparsa. È pronto per il consumo dopo un periodo di stagionatura minimo di 60 giorni, ma può essere stagionato fino a diversi mesi. È uno dei formaggi nostrani caratteristici del Trentino che risulta storicamente presente in tutti i caseifici turnari esistenti fino agli inizi degli anni settanta del secolo scorso in moltissimi comuni della nostra provincia, successivamente sostituiti dai caseifici sociali. La produzione avviene in tutto il territorio della provincia di Trento, ma particolarmente nella Valle di Non.</p>	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di Trento : intero territorio provinciale (in particolare nella Valle di Non)
	Tipologie	Prodotti simili: Nostrano "de casei", Nostrano di malga, Nostrano di Primiero.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche 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, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti.
Storia	<p>In Trentino l'uso del termine "nostrano" con l'aggiunta di aggettivi o nomi di zone è molto diffuso nella terminologia casearia.</p> <p>Il formaggio denominato "<i>Nostrano</i>" risulta essere prodotto da molti caseifici, soprattutto in quelli della Val di Non, a partire dalla metà del secolo scorso, come conseguenza soprattutto della diffusione della produzione del grana del Trentino. Infatti, la necessità di contenere il tenore di grasso e di equilibrare la quantità di latte della sera e del mattino nella produzione del grana, ha favorito la produzione di un prodotto nostrano utilizzando la munta intera del mattino. In tal modo il caseificio produttore poteva disporre per il proprio spazio di un secondo formaggio, da vendere assieme al burro, al grana, alla ricotta e qualche formaggio molle.</p> <p>In pratica il formaggio in oggetto ha preso il posto, limitatamente a tali caseifici, del "<i>Nostrano de casei</i>", tuttora prodotto sul territorio provinciale, che è invece parzialmente scremato utilizzando due munte.</p>	

Descrizione		Nostrano
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	ø 28÷35

	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 9÷12
Peso	Kg	9,0÷12,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia o Leggermente ruvida.
	Colore	Marrone chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza elastica, Abbastanza morbida, o Leggermente dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Paglierino chiaro
	Struttura	Leggermente dura, Abbastanza compatta, Leggermente elastica.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Tondeggiante Medio-piccola Sparsa
	Intensità e Persistenza	Medio-bassa, Media (secondo la stagionatura)
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Fieno
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro Armonico, Leggermente saporito.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastosa, Poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Grasso

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

Produzione		Nostrano			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	Due La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	
	Aggiunte	Può essere aggiunto lattoinnesto o fermento naturale
	Preparazione	Nella lavorazione standard il latte crudo, caldo, intero, del mattino, o raffreddato di due munte, viene messo in caldaia, riscaldato lentamente fino a 32÷35 °C insieme all'eventuale lattoinnesto o fermento naturale e aggiunto con il caglio.
Coagulazione	Temperatura	32÷35 °C
	Tempo (minuti)	20÷25
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata, ben soda, viene rotta con lira o spino, fino alla dimensione di un <i>grano di mais</i> .
Cottura		44÷46 °C (semicottura), mantenuta per 15÷25 minuti.
Formatura e Trattamenti forma		Dopo 20÷30 minuti di sosta in caldaia, la pasta depositata sul fondo viene estratta, posta su un tavolo spersore e messa in fascere di legno avvolta in tele. Durante il giorno vengono effettuati alcuni rivoltamenti con risciacquo delle tele. Tolte dalle fascere le forme vengono quindi messe in salamoia a 16÷18 °Baumè, per 4÷5 giorni e avviate alla stagionatura. I tempi, le temperature e i dosaggi possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato e della stagione..
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni
	°C - UR%	In locali a 10÷18 °C, con un'umidità dell'80÷85%.
	Cura forme	Durante il periodo di stagionatura la forma viene periodicamente strofinata per mantenere la crosta pulita.
Commercializzazione		