

Generalità		Alpkäse (Formaggio di alpeggio)	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Alpkäse (Formaggio di alpeggio)</b>            È un formaggio altoatesino da tavola, semistagionato, grasso, a pasta semicotta e semidura, prodotto in malga tutto l'anno, con latte vaccino, intero e pastorizzato, proveniente particolarmente dalle malghe della Val Venosta. Ha forma cilindrica con facce piatte di diametro di circa 38-45 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di circa 10 cm e peso di circa 12 kg. Presenta una crosta leggermente muffata, tenace al taglio, scura e senza fessure. La pasta ha una struttura compatta ed elastica, una colorazione uniforme che varia dal color avorio fino al giallo paglierino e un'occhiatura sparsa, rada, dalle dimensioni di un pisello. Al momento del consumo la stagionatura è di circa 90 giorni. Perfetto per la tavola, l'Alpkäse si consuma accompagnato al tipico pane altoatesino e a un buon bicchiere di vino dai sapori fruttati, oppure come ingrediente per la preparazione di piatti freddi o al gratin.</p>		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Bolzano</b> : territorio della Val Venosta, ma da alcuni anni la sua produzione si è estesa anche nel resto dell'Alto Adige.	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Malga Vacche di razze varie allevate nel territorio.	
	<b>Alimentazione</b>	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati in prevalenza al pascolo, o con foraggi affienati dei prati della Val Venosta.	
<b>Storia</b>	<p>Il Trentino Alto Adige, regione dove la cultura veneta e tirolese si incontrano con le consuetudini di piccole minoranze come Ladini, Cimbri e Mocheni, vanta una grande varietà di formaggi freschi e stagionati la cui bontà è dovuta alla qualità del latte e alla tecnica di trasformazione tradizionale che, conservando tutte le fragranze e i sapori dell'erba fresca di montagna, regala prodotti genuini e autentici: da casaro in casaro si sono tramandate le tradizionali ricette casearie come questa. Tra i suoi prodotti PAT c'è anche l'Alpkäse (formaggio dell'Alpe), prodotto all'inizio con latte proveniente solo dalle malghe della Val Venosta che si sviluppa da est a ovest, inizia da Merano e arriva fino al passo Resia passando per Malles Venosta, con a nord il Parco Nazionale del Gruppo Tessa e a sud il gruppo dell'Ortles.</p>		

Descrizione		Alpkäse (Formaggio di alpeggio)	
<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, Pastorizzato	
	<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 38-45	
	<b>Scalzo</b>	Diritto o leggermente convesso	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	~10	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~12,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Muffata
	<b>Aspetto</b>	Liscia e senza fessure
	<b>Colore</b>	Scuro
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Leggermente tenace al taglio
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da avorio a giallo paglierino, uniforme
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta ed elastica. Priva di "unghia"
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada Circolare Media ("pisello") Regolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie, Medio-elevate
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Burro, Lattico cotto, Fieno, Frutta secca, Brodo di carne, Ambiente di stagionatura
	<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante (leggerissimo)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Abbastanza Elastica, un poco Adesiva, Abbastanza Solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		~45 % - Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Alpkäse (Formaggio di alpeggio)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Perfetto per la tavola
	<b>In cucina</b>	Ingrediente per la preparazione di piatti freddi o al gratin
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Abbastanza giovane, morbido, dai sapori fruttati: Riesling, Weißburgunder (Pinot bianco), ma anche il Blauburgunder (Pinot nero) e i vini autoctoni dell'Alto Adige come Vernatsch (Schiava) e Gewürztraminer (Termeno Aromatico)
	<b>Miele-Confetture</b>	
	<b>Pane</b>	Tipico pane altoatesino: Chifel (piccolo panino a forma di mezzaluna, non pesa più di 30 gr, ha la crosta lucida sottile e croccante), Pane nero o Pane di segale con forme diverse: rotonde, a filoncino, o a panini.

<b>Produzione</b>		<b>Alpkäse (Formaggio di alpeggio)</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>	Malga			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			

	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici
	<b>Preparazione</b>	Il latte vaccino intero, precedentemente pastorizzato, viene portato alla temperatura di 37°C, vengono poi aggiunti i fermenti lattici mesofili e il caglio.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	37 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	35 minuti.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata viene ridotta alle dimensioni di <i>chicco di riso</i>
<b>Cottura</b>		39 °C ( <b>semicottura</b> ) con vapore ed acqua calda, mantenendo la massa in agitazione Al termine della cottura, dalla caldaia viene estratta una parte del siero e la cagliata viene sottoposta a una prima pressatura
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La massa caseosa viene quindi trasferita negli stampi preformati Gli stampi vengono ulteriormente pressati per circa 2 ore per eliminare il siero in eccesso. Tolti gli stampi, le forme vengono salate in salamoia al 20% per 2 giorni e mezzo. Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 3 mesi
	<b>°C - UR%</b>	Stagionatura in locali a temperatura di 10÷12 °C e umidità all'80 %
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono spesso rigirate e pulite.
<b>Commercializzazione</b>		