

Generalità		Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)	
Presentazione	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria) Formaggio semigrasso o grasso, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato o intero, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura. Impiega la stessa tecnologia di produzione sia partendo da latte parzialmente scremato, che intero. Ha forma cilindrica, con facce piane o leggermente convesse di 40 cm di diametro, scalzo diritto o leggermente convesso di 10 cm e peso attorno ai 15 kg. La pasta è bianca, con occhiatura fitta, mentre la crosta è dura. La sua stagionatura è di 3-8 mesi. Il formaggio Hochpustertaler è un formaggio da tavola, con sensazioni olfatto-gustative molto equilibrate che, a stagionatura protratta, presenta piccolissime sfoglie dal gusto saporito. Specialmente nella tipologia "grasso" può essere utilizzato come ingrediente in ricette della cucina tirolese: nei canederli, nelle torte al formaggio, abbinato alla polenta, a verdure estive (soprattutto melanzane e zucchine), o alle pere (in particolare nella varietà William). Si accosta tradizionalmente ai vini del territorio, giovani, abbastanza caldi e freschi (es. Lagrein rosso o rosato (Kretzer), St. Magdalener Classico).		
	Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	Province-Zona	Provincia di Bolzano : territorio dell'Alta Pusteria, comuni di Dobbiaco e Villabassa	
	Tipologie	Grasso, Semigrasso	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo, dei masi Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio (<i>Pustertaler, Grigia alpina, Bruna, Pezzata rossa (Simmenthal), ...</i>)	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	Nel 1883 gli allevatori della zona di Dobbiaco costituirono una delle prime cooperative per raccogliere e lavorare il latte vaccino prodotto nei masi. Quando la quantità di latte aumentava, era necessario produrre un formaggio che potesse essere stagionato e trasportato anche fuori della zona di produzione. Nasce così il formaggio " <i>Hochpustertaler</i> " (" <i>Alta Pusteria</i> ") il cui nome deriva dalla zona in cui viene prodotta la materia prima. Viene anche chiamato " formaggio di Dobbiaco " dal nome del paese in cui è stata costituita la cooperativa.		

Descrizione		Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero o Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro, Duro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso o Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o Leggermente convesse ø 40	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 10	
Peso	Kg	15	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Ruvida
	Colore	Bianco o Paglierino scuro o Marrone chiaro (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile o Media
	Consistenza	Abbastanza dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, Elastica, Untuosa, Leggermente sfogliata (a stagionatura prolungata)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Lenticolare Fine o Media Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medie
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, con note erbacee che, secondo stagionatura, possono essere fresche o di fieno; si può rilevare anche un leggero sentore animale, di stalla pulita.
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza compatta, Elastica, Untuosa, Leggermente friabile (a stagionatura prolungata)
Grasso (% s.s.)		45 % - Formaggio Grasso (da latte intero) 35 % - Formaggio Semigrasso (da latte parzialmente scremato)

Utilizzo		Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Specialmente nella tipologia "grasso" può essere utilizzato come ingrediente in ricette della cucina tirolese: nei canederli, nelle torte al formaggio, abbinato alla polenta.
Abbinamenti	Vino	Lagrein rosso o rosato (Kretzer), St. Magdalener Classico.
	Verdure e Frutta	Con verdure estive (soprattutto melanzane e zucchine), o con le pere (in particolare nella varietà William)
	Pane	

Produzione		Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Crudo, Intero o Parzialmente scremato			
	Trattamenti Termici	Semicotto			

	Aggiunte	Fermenti lattici
	Preparazione	Il latte, intero o parzialmente scremato, viene inoculato con fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione.
Coagulazione	Temperatura	36÷37 °C
	Tempo (minuti)	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	A coagulazione completata la cagliata viene rotta alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> . La temperatura della massa in caldaia viene alzata per consentirne la cottura.
Cottura		(semicottura) 42÷43 °C (se a latte intero) 45 °(se a latte semigrasso)
Formatura e Trattamenti forma		Dopo l'estrazione con teli, la pasta viene messa nelle fascere. Gli stampi vengono sottoposti a pressatura per eliminare il siero in eccesso. Liberate dagli stampi, le forme vengono salate immergendole in salamoia.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 3 mesi La stagionatura può prolungarsi fino a 8 mesi
	°C - UR%	Le forme maturano su ripiani di abete. In magazzini freschi e aereati
	Cura forme	Durante il periodo di affinamento le forme vengono regolarmente rivoltate e pulite per evitare la formazione di muffe.
Commercializzazione	Su una faccia di ogni forma viene apposta una "pelure" di colori diversi a seconda del suo contenuto di grasso: "Giallo" per il tipo Semigrasso; "Azzurrino-Lilla" per il tipo Grasso.	