

Generalità		Ortler (Formaggio Ortler)	
Presentazione	Ortler (Formaggio Ortler) Prende il nome dalla più alta montagna del sud Tirolo che sovrasta la Val Venosta, il monte Ortles, ed è prodotto nella Provincia Autonoma di Bolzano con l'eccellente latte vaccino della Val Venosta, intero e pastorizzato. È un formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura. La forma è cilindrica, a facce piane con diametro di 20 cm, scalzo leggermente convesso di 9 cm e peso di 2,5 Kg. Ha crosta liscia e regolare, di colore giallo scuro (a fine maturazione), non edibile perché trattata con antimuffa (pimaricina). La pasta è di colore giallo paglierino chiaro, caratterizzata da un'occhiatura piccola, fitta e irregolare. Matura per 40-60 giorni. Ha eccellenti caratteristiche olfattogustative, con sapore armonico, tendenzialmente dolce, delicatamente aromatico con riconoscimenti di latte cotto, burro. Può contenere conservante E1105 - LISOZIMA (da uova). Si accosta tradizionalmente ai vini del territorio, abbastanza giovani, abbastanza caldi, freschi (es. Lagrein rosso o rosato (Kretzer), St. Magdalener Classico, Vernatsch (Schiava)).		
	Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	Province-Zona	Provincia di Bolzano : territorio della Val Venosta e in particolare a Bergusio, una frazione del comune di Malles Venosta.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio (Grigia alpina, Bruna, Pezzata rossa (Simmenthal), ...)	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	Prende il nome dalla più alta montagna del sud Tirolo, l'Ortes (Ortler in lingua tedesca), che sovrasta la Val Venosta. La sua tecnica di produzione è antica e oggi conserva intatta la sua tipicità, anche se prodotto da grandi caseifici, per recuperare la tradizione casearia della zona dell'Ortles dove si produceva, specialmente nelle malghe, in forme un po' più piccole di quelle attuali.		

Descrizione		Ortler (Formaggio Ortler)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 9	
Peso	Kg	2,5	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita NON EDIBILE Colorata con E 150d (Caramello) e trattata con antimuffa Pimaricina o Natamicina.		
	Aspetto	Rugosa		
	Colore	Paglierino scuro, Marrone.		
	Spessore	Sottile		
	Consistenza	Dura		
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro		
	Struttura	Abbastanza compatta, Abbastanza dura		
	Occhiatura	Diffusa		
	Forma Dimensione Distribuzione	Tonda Fine o Media Regolare		
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-bassa, Media		
	Riconoscimenti	Delicati, Lattico cotto, Burro		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenza dolce		
Sensazioni Trigeminali				
Struttura (in bocca)		Morbida, Elastica, Untuosa, Poco solubile		
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	50 % - Formaggio Grasso		
	Grasso (%)	34 %		
	Umidità (%)	38 %		

Utilizzo		Ortler (Formaggio Ortler)
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Per l'elevato contenuto di grasso può essere grigliato e utilizzato in ricette a base di verdure stufate o al forno.
Abbinamenti	Vino	Vini del territorio, abbastanza giovani, abbastanza caldi, freschi (es. Lagrein rosso o rosato (Kretzer), St. Magdalener Classico, Vernatsch (Schiava), ...).
	Verdure e Frutta	
	Pane	

Produzione		Ortler (Formaggio Ortler)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Conservante	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo, nei masi			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			

	Aggiunte	Fermenti lattici, Lisozima (conservante, ricavato dalle uova)
	Preparazione	Il latte, intero, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con fermenti lattici, eventualmente con Lisozima e portato alla temperatura di coagulazione.
Coagulazione	Temperatura	34÷36 °C
	Tempo (minuti)	25
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo rotto alle dimensioni di una nocciola per poter trattenere una sufficiente quantità di siero Viene riscaldato in caldaia alla temperatura di cottura
Cottura		40 °C – (semicottura) Breve sosta per consentire la deposizione della pasta sul fondo della caldaia
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e messa nelle appositi stampi dove rimane a riposo per alcune ore. Eliminati gli stampi, la salatura delle forme si effettua immergendole in salamoia (18%) per circa 36 ore.
Stagionatura	Tempo minimo	-45 giorni
	°C - UR%	Le forme maturano in ambienti a 10÷12 gradi, con umidità dell' 80%
	Cura forme	Durante il periodo di affinamento le forme vengono continuamente rivoltate.
Commercializzazione		Al momento della commercializzazione la crosta delle forme viene trattata con antimuffa (Pimaricina o Natamicina) e colorata con E150d (colorante "Caramello")