

Generalità		Ortler (Formaggio Ortler)	
Presentazione	<b>Ortler (Formaggio Ortler)</b> 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	<b>PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)</b>	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : 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	

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

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

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

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