

Generalità		Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)	
Presentazione	<p><b>Hartkäse Gran Spicchio &amp; Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio &amp; Gran Dolomiti)</b> Formaggio semigrasso, di media o lunga stagionatura, a pasta dura e cotta, prodotto nel territorio dolomitico della Provincia Autonoma di Bolzano con latte vaccino fresco, raccolto in montagna a oltre 1000 m s.l.m., parzialmente scremato, termizzato o pastorizzato. Può contenere <i>Lisozima</i>. Si presenta in forma cilindrica regolare, con facce piane, diametro di 40-45 cm, scalzo leggermente convesso di 16-20 cm, peso variabile di 35-42 Kg; la crosta è dura, spessa e rustica, di colore giallo paglierino scuro; la pasta, di colore giallo paglierino, è dura, molto compatta e priva di occhiatura, granulosa, discretamente friabile, con una corta consistenza al palato e abbastanza fondente; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono intense e complesse, basate su sentori di lattico cotto, di tostatura leggera, con qualche richiamo fruttato; i sapori sono piacevolmente armonici, netti e abbastanza intensi, con una ottima persistenza in bocca. Le forme stagionano tipicamente per un periodo di 6-15 mesi in ambiente fresco, con umidità relativa pari al 80-98% e, durante la stagionatura, vengono sottoposte ad almeno 10-15 rivoltamenti e/o a spazzolature. Il formaggio viene prevalentemente utilizzato "da grattugia", per insaporire e caratterizzare le numerose ricette tradizionali a cui si abbinano piacevolmente vini rossi, maturi, di buon corpo e morbidi</p>		
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> : l'intero territorio provinciale e, in particolare, nei comuni dolomiti	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Gran spicchio &amp; Gran Dolomiti</b> "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo con erba fresca, o con foraggi affienati dei prati del territorio, con eventuale integrazione di cereali. Viene completamente escluso il ricorso a foraggi insilati e fermentati	
Storia	<p>Il formaggio a pasta dura Gran spicchio &amp; Gran Dolomiti è unico e ha il processo di stagionatura più lungo dei formaggi locali Il prodotto deve la sua tradizionalità ad una produzione omogenea, di almeno 25 anni, seguendo una lunga ininterrotta tradizione in Alto Adige, soprattutto nelle latterie di malga da cui provengono le locali materie prime Tutti i materiali, le attrezzature specifiche e i locali utilizzati per la lavorazione, la conservazione e la stagionatura del prodotto sono conformi alle normative vigenti e non sono state richieste deroghe</p> <p><i>È stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i></p>		

Descrizione		Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Termizzato o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	n.d.	
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
	Aspetto	Cilindrico regolare	

<b>Geometria forma</b>	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (∅)</b>	Piane 40÷45 cm			
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso 16÷20 cm			
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	35÷42			
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita			
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Vetrosa			
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino scuro			
	<b>Spessore</b>	Abbastanza spessa, Spessa			
	<b>Consistenza</b>	Dura, Rigida, Untuosa			
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino			
	<b>Struttura</b>	Molto compatta, Dura, Granulosa			
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente			
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-elevate			
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Tostato leggero, Leggera nota di fruttato			
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Piacevolmente armonico, Abbastanza intenso, Non amaro			
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.			
<b>Struttura (in bocca)</b>		Granuloso, Abbastanza Friabile, Abbastanza fondente, Leggermente adesivo			
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Semi-grasso			
	<b>Grasso (%)</b>	n.d			
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.			

<b>Utilizzo</b>		<b>Hartkäse Gran Spicchio &amp; Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio &amp; Gran Dolomiti)</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Scarsamente utilizzato come formaggio "da tavola"			
	<b>In cucina</b>	Grattugiato, è ingrediente fondamentale per insaporire e caratterizzare le numerose ricette tradizionali			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Le ricette tradizionali del territorio si abbinano piacevolmente va ini rossi, maturi, di buon corpo e morbidi			
	<b>Frutta</b>	n.a.			

<b>Produzione</b>		<b>Hartkäse Gran Spicchio &amp; Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio &amp; Gran Dolomiti)</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>	Stalla, Pascolo
	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Parzialmente scremato (2,0÷3,0%)
	<b>Trattamenti Termici</b>	Termizzato o Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici, Antifermentativo Lisozima (possibile)
	<b>Preparazione</b>	Il latte parzialmente scremato, preventivamente termizzato o pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35÷38 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido o in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un chicco di grano La massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuarne la cottura
<b>Cottura</b>		50÷53 °C ( <b>Cottura</b> ) Terminata la cottura, la cagliata viene raccolta in teli e mantenuta sotto siero per favorirne il compattamento
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La cagliata viene estratta dalla caldaia e sistemata in stampi di acciaio, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono salate immergendole in salamoia satura
<b>Maturazione e Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	6÷15 mesi
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti freschi e con elevata umidità relativa (80÷98 %UR)
	<b>Cura forme</b>	Durante il periodo di stagionatura le forme vengono periodicamente rigirate e spazzolate (fino a 10÷15 volte)
<b>Commercializzazione</b>		Il prodotto viene posto in commercio porzionato "in spicchi", talvolta preconfezionato in confezioni sottovuoto di peso variabile