

Generalità		Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
Presentazione	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria) Formaggio grasso, prodotto con latte vaccino intero, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura. Contiene <i>Lisozima</i> . Ha forma cilindrica, con facce piane o leggermente convesse di 38 cm di diametro, scalzo diritto o leggermente convesso di 10 cm e peso attorno ai 12 kg. La pasta è bianca, con occhiatura fitta, mentre la crosta è dura e NON edibile. 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. Viene utilizzato sia "da tavola", sia 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
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
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
Geometria forma	Conten. Grasso	Grasso
	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o Leggermente convesse ∅ 40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 10
Peso	Kg	15

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Ruvida, NON edibile
	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

Utilizzo		Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Ppuò 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 • Antibatterico: Lisozima	Lattifera	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Crudo, Intero			
	Trattamenti Termici	Semicotto			
	Aggiunte	Fermenti lattici, Antibatterico: Lisozima (da uovo)			

	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)
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 aerati
	Cura forme	Durante il periodo di affinamento le forme vengono regolarmente rivoltate e pulite per evitare la formazione di muffe.
Commercializzazione		