

Generalità	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)	
Presentazione	<p>Innichner butterkäse (Caciottina Montanara) Formaggio grasso, a pasta cruda, molle, prodotto tutto l'anno in Alta val Pusteria nel territorio di Innichen (San Candido), con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.000 m s.l.m. ("<i>latte fieno STG</i>"), intero o parzialmente scremato e pastorizzato. È una piccola caciottina cilindrica, con facce leggermente convesse di diametro di 11,5 cm, scalzo di 8 cm leggermente convesso e peso di 0,600 Kg; la crosta è sottile, edibile e senza crepe, di colore giallo paglierino chiaro, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore avorio o giallo paglierino chiaro, con occhiatura minuta e diffusa, a forma di "fessura", ha una consistenza morbida e abbastanza elastica; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono delicate, piacevolmente fresche e basate su sentori di panna e burro; i sapori sono armonici con assenza di amaro, abbastanza intensi e con una buona persistenza; al palato il prodotto ha una consistenza morbida, quasi burrosa, con una buona solubilità. Le forme maturano per circa 3 settimane in ambienti freschi a 85÷92 %UR, dove vengono rivoltate 2 volte alla settimana. Appena estratte dal magazzino di stagionatura, le forme di formaggio si presentano cosparse da una peluria sottilissima di ife fungine che vengono pulite prima di essere poste sul mercato. È un ottimo formaggio da tavola da accompagnare a verdure alla piastra. Si abbina a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati.</p>	
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 Val Pusteria e in particolare nel caseificio di San Candido
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Caciottina montanara o di Innichen "
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio
	Alimentazione	<p>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.</p> <p>Nel comprensorio dell'Alta Val Pusteria, da qualche anno viene portato avanti il progetto "Latte fieno STG". Da secoli il foraggio degli animali viene prodotto con il ritmo delle stagioni: d'estate i contadini mandano il bestiame sui prati ed i vitelli in malga; l'erba viene falciata, seccata e il fieno ottenuto viene portato nei <i>masi</i> per conservarlo durante la stagione fredda.</p> <p>Con la lavorazione dei prati viene così promossa la biodiversità: sui pascoli c'è una grande varietà di erbe (la media è di 30÷50 diversi tipi) che le vacche mangiano conferendo al latte un'ampia varietà di aromi. L'alimentazione delle vacche di cui viene munto il latte, avviene quindi senza mangimi contenenti OGM, insilati, fieni fermentati o balloni fasciati.</p>
Storia	<p>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</p> <p>La <i>Latteria Sociale di Dobbiaco</i> è stata fondata nel 1883 come una delle prime cooperative dell'Alto Adige. La produzione del formaggio ha quindi una lunga tradizione in Alta Pusteria, soprattutto nella <i>Latteria Tre Cime</i> di San Candido.</p> <p>La tecnologia di produzione della "<i>Caciottina Montanara</i>", è rimasta quasi invariata fino ad oggi.</p> <p><i>Il prodotto è stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i></p>	

Descrizione	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo

	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.d.
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (∅)	Leggermente convesse 11,5 cm
	Scalzo Dimensioni	Leggermente convesso 8 cm
Peso	Kg	0,600
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Crosta edibile
	Aspetto	Compatta, Senza crepe
	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Più o meno elastica a seconda della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Giallo paglierino chiaro,
	Struttura	Abbastanza Compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente A forma di "fessura" Minuta Diffusa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico (panna fresca, burro fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Non amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Quasi burrosa, Buona solubilità
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	≥ 45 % (formaggio Grasso)
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	

Utilizzo		Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
Utilizzo	In tavola	È un ottimo formaggio da tavola da accompagnare a verdure alla piastra
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	Pane	n.d.

Produzione		Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)			
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	Intero o Parzialmente scremato (4,0 %)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il latte preventivamente pastorizzato viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione			
Coagulazione	Temperatura	35÷37 °C			
	Tempo (minuti)	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di una nocciola			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		<p>La cagliata viene estratta e sistemata negli appositi stampi, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo</p> <p>Non viene praticata pressatura</p> <p>Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia</p> <p>Terminata la salatura vengono lasciate asciugare e avviate alla maturazione</p>			
Maturazione e Stagionatura	Tempo	3 settimane			
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata umidità relativa (85-92 %UR)			
	Cura forme	<p>Durante la maturazione le forme vengono rivoltate 2 volte/settimana</p> <p>Appena estratte dal magazzino di stagionatura, le forme di formaggio sono cosparse da una peluria sottilissima di ife fungine: prima di essere immesse sul mercato le forme vengono pulite</p> <p>Il prodotto viene conservato a temperatura di 1÷10 °C</p>			
Commercializzazione	Viene commercializzato generalmente confezionato in un involucro cartaceo per alimenti				