

Generalità		Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)	
Presentazione	<p>Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia) Formaggio semigrasso, di media o lunga stagionatura, a pasta dura e cotta, prodotto nel territorio dell'Alta Val Badia (BZ) con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.500 m s.l.m., parzialmente scremato e pastorizzato. Si presenta in forma cilindrica regolare, con facce piane, diametro di circa 50 cm, scalzo leggermente convesso di circa 10 cm, peso variabile di 8÷9 Kg; la crosta è dura, secca e "rustica", di colore giallo ambrato; la pasta, di colore giallo paglierino, è dura, molto compatta e priva di occhiatura, con una consistenza al palato decisa, marcata, ma comunque vellutata e abbastanza fondente; le sensazioni olfattogustative del formaggio sono intense e complesse, basate su sentori di lattico cotto, di tostatura, con qualche nota di patata lessa; i sapori sono piacevolmente armonici e marcati, abbastanza intensi, con una ottima persistenza in bocca e una leggera piccantezza. Le forme stagionano per 100÷365 giorni in ambiente con umidità relativa pari al 85-98%, vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti sia per favorirne la maturazione, sia per lo sviluppo della caratteristica crosta. Il formaggio viene prevalentemente utilizzato "da tavola", ma frequentemente compare grattugiato fra gli ingredienti di ricette locali. Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, maturi, di buon corpo, morbidi</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 dei comuni della Val Badia	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Alta Badia "	
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 piccante "Alta Badia" è unico come l'omonima valle dolomitica, in cui si parla la lingua Ladina e ha uno dei processi di stagionatura più lunghi 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 La produzione di questo formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella Val Pusteria e specialmente nel Caseificio di Brunico 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 Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato o Stagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
	Aspetto	Cilindrico regolare	

Geometria forma	Facce Dimensioni (Ø)	Piane ~ 50 cm			
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso ~ 10 cm			
Peso	Kg	8÷9			
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita			
	Aspetto	Liscia, Secca e "Rustica"			
	Colore	Giallo ambrato			
	Spessore	Abbastanza spessa, Spessa			
	Consistenza	Dura, Rigida, Asciutta			
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino			
	Struttura	Molto compatta, Dura, Vellutata e Leggermente fondente			
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente			
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-elevate			
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Tostato leggero, Leggera nota di verdura lessa (patata lessa)			
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Piacevolmente armonico, Abbastanza intenso, Non amaro			
Sensazioni Trigeminali		Leggera piccantezza (a stagionatura prolungata)			
Struttura (in bocca)		Granuloso, Poco friabile, Leggermente solubile, Leggermente adesivo			
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Semi-grasso			
	Grasso (%)	n.d			
	Umidità (%)	n.d.			

Utilizzo		Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)			
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato come formaggio "da tavola", spesso in combinazione con pane nero, patate lesse e pancetta			
	In cucina	Grattugiato, compare come insaporitore in ricette della gastronomia locale			
Abbinamenti	Vino	Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, maturi, di buon corpo, morbidi			
	Frutta	Frutta fresca, ben matura e succosa (pere, albicocche, kiwi a polpa gialla, fichi, ...)			

Produzione		Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)			
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	Parzialmente scremato (3,0÷4,0%)
	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici
	Preparazione	Il latte parzialmente scremato, 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	La cagliata viene eventualmente lavata con acqua calda Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un chicco di grano La massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuare la semicottura
Cottura		40÷45 °C (Semicottura) La temperatura viene mantenuta per il tempo ritenuto necessario
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e sistemata in stampi di acciaio, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia
Maturazione e Stagionatura	Tempo	100÷365 giorni Durante il periodo di maturazione le forme vengono trattate in superficie con <i>Brevibacterium linens</i> e <i>lieviti</i> per favorire la formazione della crosta
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata Umidità relativa (85-90 %UR)
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate e pulite
Commercializzazione		

