

Generalità		Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)	
Presentazione	<p><b>Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)</b>            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 <b>Bolzano</b> : territorio dei comuni della Val Badia	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Alta Badia</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 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	

<b>Geometria forma</b>	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (Ø)</b>	Piane ~ 50 cm			
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso ~ 10 cm			
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	8÷9			
<b>Aspetto esterno</b> <b>(Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita			
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Secca e "Rustica"			
	<b>Colore</b>	Giallo ambrato			
	<b>Spessore</b>	Abbastanza spessa, Spessa			
	<b>Consistenza</b>	Dura, Rigida, Asciutta			
<b>Aspetto interno</b> <b>(Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino			
	<b>Struttura</b>	Molto compatta, Dura, Vellutata e Leggermente fondente			
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente			
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e</b> <b>Persistenza</b>	Medio-elevate			
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Tostato leggero, Leggera nota di verdura lessa (patata lessa)			
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Piacevolmente armonico, Abbastanza intenso, Non amaro			
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggera piccantezza (a stagionatura prolungata)			
<b>Struttura (in bocca)</b>		Granuloso, Poco friabile, Leggermente solubile, Leggermente adesivo			
<b>Principali</b> <b>caratteristiche</b> <b>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 Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene utilizzato come formaggio "da tavola", spesso in combinazione con pane nero, patate lesse e pancetta			
	<b>In cucina</b>	Grattugiato, compare come insaporitore in ricette della gastronomia locale			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, maturi, di buon corpo, morbidi			
	<b>Frutta</b>	Frutta fresca, ben matura e succosa (pere, albicocche, kiwi a polpa gialla, fichi, ...)			

<b>Produzione</b>		<b>Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)</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 (3,0÷4,0%)
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici
	<b>Preparazione</b>	Il latte parzialmente scremato, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35÷37 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido o in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	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
<b>Cottura</b>		40÷45 °C ( <b>Semicottura</b> ) La temperatura viene mantenuta per il tempo ritenuto necessario
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		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
<b>Maturazione e Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	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
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti freschi e con elevata Umidità relativa (85-90 %UR)
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate e pulite
<b>Commercializzazione</b>		

