

Generalità		Schnittkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia)	
Presentazione	<p>Schnittkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia) Formaggio grasso, contenente un'alta percentuale di fermenti lattici. Il suo nome è stato suggerito dalla vicinanza dell'omonima valle ladina (<i>Val Badia</i>), ma viene prodotto nel territorio della Val Pusteria, tutto l'anno, con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.000 m s.l.m., intero o parzialmente scremato e pastorizzato. Ha una stagionatura breve o media, con pasta morbida, cruda o semicotta. Si presenta in forma cilindrica, con facce leggermente convesse di diametro di circa 17 cm, scalzo convesso di 8÷10 cm e spigolo arrotondato, peso di circa 2,0÷3,0 Kg; la crosta è sottile, senza crepe, di colore paglierino, NON edibile, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore giallo pallido, ha una consistenza morbida ed elastica con un'occhiatura irregolare appena visibile; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono delicate, piacevolmente fresche e basate su sentori di latte, burro, panna acida e burro di panna acida; i sapori sono piacevolmente armonici con evidenza di una leggera acidità e assenza di amaro, abbastanza intensi e con una ottima persistenza; al palato il "<i>Bela Badia</i>" ha una consistenza morbida, fondente e quasi burrosa. Il prodotto matura in 20 ÷ 100 giorni in ambiente con umidità relativa pari al 85÷98 %UR, ma già dopo 30 giorni raggiunge il suo inconfondibile aroma. Durante la maturazione le forme vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e <i>lieviti</i> sia per favorirne la maturazione che lo sviluppo della caratteristica crosta; la superficie delle forme può essere trattata con un polimero. Come traspare dal nome - <i>formaggio “al taglio”</i> - il formaggio viene prevalentemente utilizzato “da tavola” o in preparazioni fresche e rapide, ma può essere utilizzato in molti modi anche in cucina (es. in abbinamento all'uva, per toast pregiati o fuso sulle patate). Si accompagna bene 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 della Val Pusteria e in particolare nel caseificio di Brunico	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Bela 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 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 produzione del formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella Val Pusteria e specialmente nel caseificio di Brunico</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		Schnittkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo o Semicotto	
	Umidità pasta	Molle, o Semiduro	
	Tecnologia	n.d.	
Stagionatura	Fresco o Semistagionato		

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (∅)	Leggermente Convesse ~ 17 cm
	Scalzo Dimensioni	Convesso con spigolo arrotondato 8÷10 cm
Peso	Kg	2,0÷3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Crosta NON edibile
	Aspetto	Compatta, Senza crepe
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Più o meno elastica a seconda della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo pallido
	Struttura	Abbastanza Compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare Minuta Sparsa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Latte, Burro fresco, Panna acida e Burro di panna acida
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Leggermente Acidulo, Non amaro
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Quasi burrosa, Poco elastica, Fondente
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	≥ 45 % (formaggio Grasso)
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	

Utilizzo		Schnitzkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia)
Utilizzo	In tavola	Viene prevalentemente utilizzato “da tavola” o in preparazioni fresche e rapide
	In cucina	Può essere utilizzato in molti modi anche in cucina (es. in abbinamento all'uva, per toast pregiati, o fuso sulle patate)
Abbinamenti	Vino	Si accompagna bene a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	Pane	Pane nero, di produzione tipica della zona

Produzione		Schnittkäse Bela Badia (Formaggio "da taglio" Bela 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	Intero o Parzialmente scremato (3,0÷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 taglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene eventualmente lavata con acqua calda Il coagulo viene rotto alle dimensioni di una nocciola o di un chicco mais			
Cottura		Non praticata se destinato a breve stagionatura Se richiesto dalla necessità di prolungare la stagionatura del prodotto, la massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuarne la semicottura a 39÷40 °			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e sistemata negli appositi stampi, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia			
Maturazione e Stagionatura	Tempo	20 giorni ed eventualmente fino a 100 giorni Già dopo 30 giorni raggiunge il suo inconfondibile aroma All'inizio del 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 (85-98 %UR)			
	Cura forme	La superficie delle forme può essere trattata con polimero Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate			
Commercializzazione		Viene commercializzato "al taglio"			