

Generalità		Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio “da taglio” Malga Gardena)	
Presentazione	<p>Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio “da taglio” Malga Gardena) Formaggio grasso o semigrasso, che si caratterizza per la sua piacevole consistenza. Ha una stagionatura breve o media, con pasta morbida, cruda o semicotta, prodotto nel territorio della Val Gardena, con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.000 m s.l.m., intero o parzialmente scremato e pastorizzato. Si presenta in forma cilindrica regolare, con facce piane, diametro di circa 40 cm, scalzo leggermente convesso di circa 9 cm e peso variabile di 7,5-9 Kg; la crosta è sottile e asciutta, non edibile, di colore giallo chiaro o giallo paglierino, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore giallo chiaro o giallo paglierino e un'occhiatura irregolare, ha una consistenza morbida e fondente; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono delicate, piacevolmente fresche e basate su sentori di latte e burro fresco; i sapori sono piacevolmente armonici, abbastanza intensi, con una ottima persistenza; al palato il "Malga Gardena" dispiega il suo gusto elegante e ha una consistenza morbida, fondente e molto piacevole. Il prodotto matura in 20 giorni, ma può essere stagionato fino a 100 giorni, in ambiente con umidità relativa pari al 85-98 %UR. Durante la maturazione le forme vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti sia per favorirne la maturazione che lo sviluppo della caratteristica crosta; la superficie delle forme può eventualmente 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. 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 Gardena	
	Tipologie	Conosciuto anche come: “ Malga Gardena ”	
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><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 Malga Gardena (Formaggio “da taglio” Malga Gardena)	
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 o Semigrasso	
Aspetto	Cilindrico regolare		

Geometria forma	Facce Dimensioni (Ø)	Piane ~ 40 cm
	Scalzo Dimensioni (Ø)	Leggermente convesso ~ 9 cm
Peso	Kg	7,5÷9,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Crosta NON edibile
	Aspetto	Compatta, Leggermente ruvida, Asciutta
	Colore	Giallo chiaro o Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo chiaro, o Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare Irregolare Sparsa
	Intensità e Persistenza	Medie
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico fresco, Burro fresco
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Non amaro
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Poco elastica, Grumoso , Fondente
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso o Semi-grasso
	Grasso (%)	n.d
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Schnitzkäse Malga Gardena (Formaggio “da taglio” Malga Gardena)
Utilizzo	In tavola	Viene prevalentemente utilizzato “da tavola” o in preparazioni fresche e rapide
	In cucina	Ingrediente dei Canederli al formaggio, può essere fuso per toast di alta qualità, o in combinazione con miele
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 Malga Gardena (Formaggio "da taglio" Malga Gardena)			
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 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 mais			
Cottura		Se richiesto dalla necessità di prolungare la stagionatura del prodotto, la massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuarne la semicottura (Semicottura a 39÷40 °C)			
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 ÷100 giorni 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	Eventualmente la superficie della forma può essere trattata con polimero Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate			
Commercializzazione		Viene commercializzato "al taglio"			