

Generalità		Schnittkäse Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria)	
Presentazione	<p>Schnittkäse Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria) Formaggio grasso o semigrasso, che si caratterizza per la sua consistenza morbida. Ha una stagionatura breve o media, con pasta morbida, cruda o semicotta, prodotto nel territorio del famoso Monastero di Monte Maria che sovrasta Burgusio nell'alta Val Venosta, 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 8-9 Kg; la crosta è compatta, ruvida e soda, 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 a dimensioni di un pisello, ha una consistenza morbida e abbastanza elastica; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono abbastanza delicate, piacevolmente fresche e basate su sentori di latte e burro fresco; i sapori sono piacevolmente armonici, abbastanza intensi, con una ottima persistenza in bocca. Il prodotto matura in 30 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. 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 del famoso <i>Monastero di Monte Maria</i> che sovrasta Burgusio nell'alta Val Venosta	
	Tipologie	Conosciuto anche come: “ Monte Maria ”	
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 “<i>Monte Maria</i>” prende il nome dal famoso <i>Monastero di Monte Maria</i> nell'alta Val Venosta, che sovrasta Burgusio. 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 Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria)	
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	
	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	8÷9		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Crosta edibile		
	Aspetto	Compatta, leggermente ruvida		
	Colore	Giallo chiaro o Giallo paglierino		
	Spessore	Sottile, Abbastanza sottile		
	Consistenza	Abbastanza morbida, abbastanza 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 (dimensioni di un pisello) 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 e Poco adesivo		
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso o Semi-grasso		
	Grasso (%)	n.d.		
	Umidità (%)	n.d.		

Utilizzo		Schnittkäse Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria)		
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 in ricette tradizionali		
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 Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria)			
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 %)
	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	30 ÷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	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rivoltate
Commercializzazione		Viene commercializzato "al taglio"

μτ