

Generalità		Schnittkäse Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria)	
Presentazione	<p><b>Schnittkäse Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria)</b>            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 <b>Bolzano</b> : territorio del famoso <i>Monastero di Monte Maria</i> che sovrasta Burgusio nell'alta Val Venosta	
	Tipologie	Conosciuto anche come: “ <b>Monte Maria</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 “<i>Monte Maria</i>” prende il nome dal famoso <i>Monastero di Monte Maria</i> nell'alta Val Venosta, che sovrasta Burgusio.</p> <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 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		

<b>Geometria forma</b>	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (Ø)</b>	Piane ~ 40 cm		
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (Ø)</b>	Leggermente convesso ~ 9 cm		
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	8÷9		
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita Crosta edibile		
	<b>Aspetto</b>	Compatta, leggermente ruvida		
	<b>Colore</b>	Giallo chiaro o Giallo paglierino		
	<b>Spessore</b>	Sottile, Abbastanza sottile		
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida, abbastanza elastica		
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo chiaro, o Giallo paglierino		
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)		
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Irregolare Irregolare (dimensioni di un pisello) Sparsa		
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie		
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Burro fresco		
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Non amaro		
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.		
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Poco elastica, Grumoso e Poco adesivo		
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso o Semi-grasso		
	<b>Grasso (%)</b>	n.d.		
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.		

<b>Utilizzo</b>		<b>Schnittkäse Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria)</b>		
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene prevalentemente utilizzato “da tavola” o in preparazioni fresche e rapide		
	<b>In cucina</b>	Può essere utilizzato in molti modi anche in cucina in ricette tradizionali		
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si accompagna bene a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati		
	<b>Pane</b>	Pane nero, di produzione tipica della zona		

<b>Produzione</b>		<b>Schnittkäse Marienberger (Formaggio “da taglio” Monte Maria)</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>	Intero o Parzialmente scremato (3,0÷4 %)
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici
	<b>Preparazione</b>	Il latte 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 mais
<b>Cottura</b>		Se richiesto dalla necessità di prolungare la stagionatura del prodotto, la massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuarne la semicottura <b>(Semicottura a 39÷40 °C)</b>
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		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
<b>Maturazione e Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	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
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti freschi e con elevata Umidità relativa (85-98 %UR)
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rivoltate
<b>Commercializzazione</b>		Viene commercializzato "al taglio"

μτ