

Generalità		Schnittkäse Shlanderser leicht (Formaggio “al taglio” Silandro leggero)	
Presentazione	<p>Schnittkäse Shlanderser leicht (Formaggio “al taglio” Silandro leggero) Formaggio magro, di breve stagionatura, a pasta molle, cruda o semicotta, prodotto nel territorio della Val Venosta (BZ) con latte vaccino fresco scremato o parzialmente scremato e pastorizzato, raccolto nei masi della valle omonima. 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÷9 Kg; la crosta è edibile, soda e leggermente ruvida, di colore giallo scuro o leggermente rossastro, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore dal giallo chiaro al giallo paglierino e con occhiatura tonda delle dimensioni di un pisello regolarmente distribuita, rivela in bocca una consistenza morbida e fondente; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono intense e complesse, basate su sentori di burro fresco e/o lattico cotto, fra le quali si distinguono lievi note erbacee e fruttate di erba fresca e/o fieno; i sapori sono piacevolmente armonici, abbastanza intensi, con note leggermente acidule e speziate e un'ottima persistenza in bocca. Le forme stagionano per 30÷100 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 che lo sviluppo della caratteristica crosta. Come traspare dal nome - <i>formaggio “al taglio”</i> - il formaggio viene prevalentemente utilizzato “da tavola” in abbinamento a pancetta o mele, fuso su polenta o verdure, e nei Canederli al formaggio. 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 comune di Silandro e zone limitrofe della Val Venosta	
	Tipologie	Conosciuto anche come: “ Shlanderser leicht - Silandro leggero ”	
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 masi della valle, 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 Shlanderser leicht (Formaggio “al taglio” Silandro leggero)	
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	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico regolare	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (Ø)	~ 40 cm
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso ~ 9 cm
Peso	Kg	7÷9
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Compatta, leggermente Ruvida
	Colore	Giallo scuro o Rossastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo chiaro ÷ Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Rotonda Media (dimensione di piccolo pisello) Diffusa
	Odore / Aroma	Intensità e Persistenza Medie Riconoscimenti Lattico cotto, Burro fresco, Erbacei (erba fresca, o fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Abbastanza intenso, Non amaro
Sensazioni Trigeminali		Può presentare una leggera piccantezza
Struttura (in bocca)		Pastoso, Poco solubile, Leggermente adesivo
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Semi-grasso
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Schnitzkäse Shlanderser leicht (Formaggio "al taglio" Silandro leggero)
Utilizzo	In tavola	<p>Il formaggio viene prevalentemente utilizzato "da tavola": in abbinamento a pancetta o mele, o in gustosi toast farciti</p> <p><u><i>Cheese toast con formaggio "Silandro leggero" (ricetta)</i></u></p>  <ul style="list-style-type: none"> - cetriolini sottaceto - peperoni arrosto sottolio (sgocciolati) - carciofini sottolio (sgocciolati) - fette di pane nero - burro (a temperatura ambiente) - cren - formaggio "Silandro leggero" (a fette) <p>Tritare finemente con un coltello i cetriolini, i peperoni e i carciofini. Imburrare un solo lato di ogni fetta di pane. Spalmare il cren sul lato non imburrato e farcire con le fette di "Silandro leggero" e le verdure tritate. Richiudere con l'altra fetta di pane, avendo cura di lasciare il lato imburrato rivolto verso l'alto. Cuocere i toast in una padella antiaderente calda su entrambi i lati, premendoli leggermente con una spatola.</p>
	In cucina	Si utilizza fuso su polenta o verdure e come ingrediente nei <i>Canederli al formaggio</i>
Abbinamenti	Vino	Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati

	Pane	"Nero" di produzione tipica della zona
--	------	--

Produzione		Schnittkäse Shlanderser leicht (Formaggio "al taglio" Silandro leggero)				
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	Parzialmente scremato (1,0÷2,5 %)				
	Trattamenti Termici	Pastorizzato				
	Aggiunte	Fermenti lattici				
	Preparazione	Il latte parzialmente scremato, 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 La massa in caldaia può essere scaldata con il vapore per effettuarne la semicottura				
Cottura		39÷40 °C (Semicottura) La temperatura viene mantenuta per il tempo necessario				
Formatura e Trattamenti forma		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				
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 (85-90 %UR)				
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate e pulite				
Commercializzazione		La commercializzazione viene effettuata porzionando "al taglio" la forma				