

Generalità	Stelvio / Stilfser	
Presentazione	<p>Stelvio / Stilfser È un formaggio grasso, semiduro, semistagionato o stagionato, pressato, prodotto da latte vaccino pastorizzato, intero o leggermente scremato, a pasta semicotta. Ha forma cilindrica con facce piane o quasi piane di diametro di 34÷38 cm, scalzo diritto o leggermente concavo di 8÷11cm, peso di 8÷10 Kg. La crosta liscia, sottile, abbastanza morbida ed elastica, coperta di patina prodotta da tipica microflora autoctona, deve presentare la tipica colorazione giallo arancio ÷ arancio marrone. La pasta di consistenza cedevole ed elastica, compatta, presenta colorazione giallo chiaro ÷ paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza. Il panorama olfatto-gustativo è di intensità e persistenza medio-alte, con gusto tipico, sapido e talvolta pungente; odore e aroma marcati, con sentori di lattico cotto, burro fuso e fieno maturo, tipici dei formaggi di montagna. All'atto dell'immissione al consumo il formaggio "Stelvio-Stilfser" non può avere stagionatura inferiore a 60 giorni. Per limitare gli effetti di "rigonfiamenti precoci", al latte in lavorazione può essere aggiunto l'antibatterico E1105 – LISOZIMA.</p> <p>Viene prodotto in comuni della prov. di Bolzano fra i 500 e i 2000 m s.l.m. e in particolare nel comprensorio montuoso del Parco Nazionale dello Stelvio da cui deriva il nome.</p> <p>La qualità e le particolari caratteristiche di questo formaggio sono da ricondurre principalmente alla tipica vegetazione d'alta montagna, che rappresenta la base della dieta degli animali. Il formaggio "Stelvio" o "Stilfser" ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente alpino di origine, costituito dal comprensorio montuoso dello "Stelvio-Stilfser" che rappresenta il centro di maggiore produzione. Le condizioni climatiche e pedologiche omogenee dell'area alpina altoatesina influenzano la qualità dei foraggi usati nell'alimentazione delle bovine e del formaggio ottenuto.</p> <p>Apprezzato come formaggio da tavola, tradizionalmente viene anche abbinato con lo speck; ottimo da gustare fuso sopra la polenta, in particolare quella poco raffinata come nella tradizione di montagna. È inoltre ideale per accompagnare molti piatti tipici della cucina altoatesina, dalle zuppe di cereali ai taglieri di speck e formaggio. I vini più adatti sono quelli di media struttura, specialmente rossi (es. <i>Pinot nero dell'Alto Adige</i> e <i>Schiava</i>). Per le forme più stagionate si consiglia l'abbinamento con vini più importanti (es. <i>Lagrein di Terlano</i>, sempre per rimanere in Alto Adige).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 148/2007	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Alto Adige
	Province-Zona	<p>La zona geografica delimitata per l'esecuzione di tutte le operazioni di allevamento, mungitura, raccolta e lavorazione del latte, caseificazione e stagionatura del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» è costituita da:</p> <p>Provincia Autonoma di Bolzano nei comprensori: <i>Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d' Isarco, Territorio del comune di Bolzano</i>, che comprendono il territorio censuario ed amministrativo di 84 comuni:</p> <p>(1) Curon Venosta, (2) Malles, (3) Tubre, (4) Glorenza, (5) Sluderno, (6) Prato allo Stelvio, (7) Lasa, (8) Stelvio, (9) Silandro, (10) Senales, (11) Martello, (12) Laces, (13) Castelbello-Ciardes, (14) Moso in Passiria, (15) S. Leonardo in Passiria, (16) S. Martino in Passiria, (17) Ultimo, (18) S. Pancrazio, (19) Proves, (20) Lauregno, (21) Senale - S. Felice, (22) Tesimo, (23) Avelengo, (24) Verano, (25) Aldino, (26) Sarentino, (27) Meltina, (28) S. Genesio, (29) Renon, (30) Castelrotto, (31) Fiè, (32) Tires, (33) Cornedo, (34) Nova Levante, (35) Nova Ponente, (36) Ortisei, (37) S. Cristina, (38) Selva Gardena, (39) Chiusa, (40) Villandro, (41) Barbiano, (42) Ponte Gardena, (43) Laion, (44) Vandoies, (45) Selva dei Molini, (46) Terento, (47) Chienes, (48) Falzes, (49) Gais, (50) Valle Aurina, (51) Predoi, (52) Campo Tures, (53) S. Lorenzo di Sebato, (54) Brunico, (55) Perca, (56) Rasun-Anterselva, (57) S. Martino in Badia, (58) Marebbe, (59) Valdaora, (60) Monguefio, (61) Casies, (62) Villabassa, (63) La Valle, (64) Badia, (65) Corvara, (66) Braies, (67) Dobbiaco, (68) S. Candido, (69) Sesto, (70) Bolzano, (71) Brennero, (72) Racines, (73) Vipiteno, (74) Val di Vizze, (75) Campo di Trens, (76) Rodengo, (77) Fortezza, (78) Naz-Sciaves, (79) Luson, (80) Bressanone, (81) Velturto, (82) Funes, (83) Rio Pusteria, (84) Varna.</p>
Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Alpeggio.
	Alimentazione	<p>Durante l'eventuale permanenza in malga le bovine sono alimentate prevalentemente con erba fresca. In stalla, la razione base è composta, ad libitum, da foraggio affienato e da insilato d'erba ottenuti dal territorio delimitato fino ad un massimo di 15 kg per capo.</p> <p>È consentito l'uso di silomais unicamente se ottenuto nella zona geografica delimitata, di foraggi disidratati, di orzo, segale, triticale, frumento, avena e mais, in forma di prodotti e sottoprodotti oltre alle paglie dei primi cinque;</p> <p>È inoltre possibile impiegare: i semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti, della soia non geneticamente modificata, della colza, del lino, del girasole decorticato anche parzialmente; le polpe secche di barbabietola; le trebbie di birra e marcomele essiccate; la barbabietola; le patate; il lievito di birra; il melasso; le carrube; i</p>

		prodotti lattiero-caseari in polvere; gli amminoacidi e le proteine nobili non derivati da proteolisi; i grassi vegetali.
Organismi di tutela	CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO STELVIO via Innsbruck, 43 39100 Bolzano Tel. +39 0471451111 Fax. +39 0471451333 web www.stilfser.it	
Storia	<p>Gli elementi che comprovano l'origine del formaggio «Stelvio o Stilfser» sono costituiti da precisi riferimenti storici che attestano la tradizione casearia, l'origine e il legame di questa realtà produttiva con il territorio delimitato. Questi riferimenti risalgono a tempi remoti come l'autorevole storico tirolese Hermann Wopfgartner prova nel suo libro sui contadini di montagna (Hermann Wopfgartner, <i>Bergbauernbuch</i>, Universitätsverlag Wagner; Volume I e Volume III).</p> <p>I vari documenti e manoscritti mostrano chiaramente, che tra l'altro, il formaggio è ben consolidato nelle abitudini alimentari della popolazione contadina e non.</p> <p>La diffusione nel Tirolo delle «<i>Schwaigen</i>» (XIII e XVI secolo, maso in cui i tributi ai proprietari erano pagati sotto forma di formaggio) è documentata dai libri fondiari di quel tempo. Il formaggio utilizzato come mezzo di scambio dimostra l'importanza di questo prodotto sulla struttura economica e pertanto sociale della popolazione di allora.</p> <p>La produzione del formaggio «Stelvio o Stilfser» storicamente è identificabile a partire dal 1914, dove in alcuni documenti del Caseificio di Stilf (Stelvio) si parla della produzione di questo formaggio.</p>	


Descrizione		Stelvio / Stilfser
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero o leggermente scremato, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato.
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, o quasi piane. ø 34 ÷ 38
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o leggermente concavo. 8 ÷ 11
Peso	Kg	8,0 ÷ 10,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, coperta di patina prodotta da tipica microflora autoctona;
	Colore	Variabile dal giallo-arancio all'arancio-marrone (tipico);
	Spessore	Sottile;
	Consistenza	Abbastanza morbida, elastica;
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo chiaro / Paglierino;
	Struttura	Abbastanza compatta, cedevole ed elastica;
	Occhiatura	Presente

	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Piccola e media grandezza Irregolare
Odore / Aroma	Intensità	Medio-alta
	Persistenza	Medio-alta
	Riconoscimenti	Aromatico e marcato. Sentori di lattico cotto, burro fuso, fieno maturo, tipici dei formaggi di montagna.
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Tipico, Sapido;
Sensazioni Trigeminale		Talvolta pungente.
Struttura (in bocca)		Cedevole, abbastanza elastica, abbastanza adesiva al palato, abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 50%
	Umidità %	≤ 44%

Utilizzo		Stelvio / Stilfser
Utilizzo	In tavola	Apprezzato come formaggio da tavola, tradizionalmente anche abbinato con lo speck;
	In cucina	Ottimo da gustare fuso sopra la polenta, in particolare quella poco raffinata come nella tradizione di montagna. È inoltre ideale per accompagnare molti piatti tipici della cucina altoatesina, dalle zuppe di cereali ai taglieri di speck e formaggio.
Abbinamenti	Vino	I vini più adatti sono quelli di media struttura, specialmente rossi (es. <i>Pinot nero dell'Alto Adige</i> e <i>Schiava</i>). Per le forme più stagionate si consiglia l'abbinamento con vini più importanti (es. <i>Lagrein di Terlano</i>), sempre per rimanere nel territorio.

Produzione		Stelvio / Stilfser			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Antibatterico (lisozima)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Alpeggio Ottenuto nella zona geografica delimitata, caratterizzato da proteine >3,10 %.			
	Munte	Più mungiture. Il latte deve essere trasformato entro 72 ore dalla raccolta. Nella fase preliminare di stoccaggio, deve essere conservato a temperatura non inferiore a 4,0 °C per max 48 ore.			
	Trattamenti Fisici	Intero o Parzialmente scremato. Il latte può essere leggermente scremato, in modo tale da regolare il tenore in materia grassa entro valori compresi tra 3,45 e 3,60 %. Prima della scrematura può essere eventualmente pulito tramite bactofugazione per eliminare le cellule somatiche.			
	Trattamenti Termici	Il latte viene sottoposto a trattamento termico ad una temperatura di 72 °C per non meno di 3 secondi.			

	Aggiunte	<p>L'aggiunzione di fermenti lattici al latte, nell'eventualità sia praticata, deve prevedere l'impiego di colture mesofile, fatte moltiplicare su latte di raccolta proveniente dalla zona delimitata.</p> <p>La quantità di fermento impiegato nella trasformazione, di norma, si attesta a valori prossimi all'1 % della massa del latte in caseificazione.</p> <p>Al latte in lavorazione può essere aggiunto l'antibatterico LISOZIMA (max. 2 g per 100 litri di latte). Il nitrato di potassio non viene più utilizzato.</p> <p>Entro 85 minuti dal trattamento termico e dall'aggiunta dei fermenti deve essere addizionato il caglio e iniziare la fase di coagulazione.</p>
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	32÷33 °C.
	Tempo	<p>20 ÷ 27 minuti.</p> <p>E' il tempo di coagulazione del latte, all'interno della vasca polifunzionale in acciaio, mediamente necessario per raggiungere una consistenza della cagliata tale da sostenere la rottura, nelle condizioni tipo.</p>
	Tipo di caglio	<p>Vitello, liquido o in polvere.</p> <p>L'enzima coagulante impiegato deve essere costituito esclusivamente da caglio, in forma liquida o in polvere, prodotto seguendo un metodo tradizionale con le caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • attività di 1:15.000; • composto dal 75% di chimosina e dal 25% di pepsina; • non contenente altro tipo di coagulanti (es. quelli di origine microbica); • non geneticamente modificato; • non contenente enzimi coagulanti geneticamente modificati.
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Si effettua per 10÷15 minuti, fino alle dimensioni di "chicco di mais".</p> <p>Successivamente si mantiene in agitazione la massa per 8÷12 minuti.</p>
Trattamento cagliata	Riscaldamento/ Cottura	<p>Il riscaldamento della cagliata avviene eliminando parte del siero (25÷35% della massa lavorata) e aggiungendo acqua calda, mantenuta a 45 ÷ 70°C di temperatura (dopo avere raggiunto almeno i 50°C), in volume sufficiente per far raggiungere alla massa in agitazione la corretta temperatura.</p> <p>Fino a 36÷40 °C (semicottura).</p> <p>Raggiunta la temperatura voluta si mantiene la massa in agitazione fino ad ottenere un adeguato prosciugamento dei granuli della cagliata.</p>
	Estrazione	<p>Mediante scarico su tavolo spersore o vasca, permettendo l'allontanamento del siero in eccesso.</p> <p>La durata della lavorazione, dall'aggiunzione del caglio e fino allo scarico su tavolo o vasca, si aggira normalmente sugli 80÷90 minuti e non supera il 110 minuti.</p> <p>La fase di allontanamento del siero dalla cagliata viene completata mediante una blanda pressatura della massa per ottenere un adeguato grado di prosciugamento della massa caseosa.</p>
Formatura		Negli appositi stampi cilindrici da avviare alla successiva fase di pressatura.
Trattamenti forma	Pressatura	<p>Pressatura per un periodo di tempo variabile da 30 minuti a 2 ore.</p> <p>Su ogni singola forma, durante la pressatura, deve essere apposto il contrassegno riportante le indicazioni identificative del caseificio produttore del formaggio, oltre alle informazioni sufficienti a permettere l'identificazione e la rintracciabilità dei lotti di produzione.</p>
	Acidificazione e raffreddamento	<p>Terminata la pressatura le forme vengono lasciate in un locale condizionato fino ad un sufficiente livello di acidificazione della pasta (si ritiene opportuno giungere a valori di pH ≤ 5,5).</p> <p>Si può procedere eventualmente al raffreddamento e al rassodamento delle forme mediante immersione delle stesse in acqua fresca per 1÷3 ore.</p> <p>Questa operazione consente di regolare l'andamento fermentativo e l'acidificazione della pasta, evitando dannosi eccessi di acidità che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla qualità del formaggio maturo.</p>
	Salatura	<p>Esclusivamente in salamoia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soluzioni saline di cloruro di sodio, alla concentrazione di 16÷22° Bè, • per max 48 ore, • ad una temperatura di 12÷15 °C.
Stagionatura	Tempo minimo	> 60 gg dalla immissione in forma.

	°C – UR %	Su tavole in legno, in locali condizionati a 10÷14 °C e UR 85÷95%
	Cura forma	<p>Almeno 2 volte per settimana le forme vengono rivoltate e lavate con blanda soluzione salina.</p> <p>Alla soluzione salina utilizzata per i lavaggi, nelle prime 2÷3 settimane di stagionatura, viene aggiunta la tipica microflora autoctona formata da vari ceppi di batteri aerobi appartenenti ai generi <i>Arthobacterium ssp.</i> e <i>Brevibacterium ssp.</i> I diversi ceppi utilizzati in questa fase caratterizzano la formazione della patina esterna delle forme, di colorazione variabile dal giallo arancio all'arancio marrone, e alcune particolari caratteristiche organolettiche (profumo e sapore) del formaggio. La colorazione è naturale e viene determinata dalla proliferazione di questi ceppi autoctoni. Possono essere eventualmente aggiunti lieviti naturali per favorire la disacidificazione in crosta.</p> <p>La composizione di questa cultura mista è unica ed esclusiva e viene prodotta in caseificio seguendo una procedura definita e particolare:</p> <p><i>Le colture vengono coltivate su particolari substrati a temperatura ambiente ed in determinate condizioni di luce. La durata può essere variabile e dipende dal raggiungimento di un valore prefissato di pH e dal colore della coltura. Il tecnico di laboratorio decide sulla base della propria esperienza e della acquisita sensibilità quando la coltura è pronta per l'uso.</i></p>
Marchiatura	<p>In forma intera è immesso al consumo solo se munito di:</p> <ul style="list-style-type: none"> – apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo 60 giorni di stagionatura; – marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica del produttore. 	
Confezionamento	<p>È commercializzato in forma intera o porzionata ed è immesso al consumo munito di apposito contrassegno identificativo della denominazione di origine.</p> <p>La forma intera viene porzionata solamente dopo l'apposizione del contrassegno identificativo della denominazione.</p> <p>Il confezionamento in porzioni è permesso anche al di fuori dell'area geografica delimitata.</p> <p>In forma porzionata è immesso al consumo munito di contrassegno identificativo della denominazione d'origine, oppure di etichetta adesiva apposta sulla confezione e/o di film prestampato con la denominazione d'origine protetta «Stelvio» o «Stilfser».</p> <p>Il contrassegno della denominazione è costituito da una scritta rossa con la dicitura «Stilfser-Stelvio».</p> <p>La temperatura massima di conservazione deve essere indicata in etichetta.</p>	

