

Generalità		Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)	
Presentazione	<p>Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso) Formaggio semigrasso, di breve o media stagionatura, a pasta cruda e semidura, prodotto nel territorio dell'Alta Val Pusteria (BZ) con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.500 m s.l.m., parzialmente scremato e pastorizzato. È un formaggio naturale, vigoroso, con solo il 35 % di grasso sulla sostanza secca, molto apprezzato grazie al suo sapore armonico. Si presenta in forma cilindrica regolare, con facce abbastanza piane, diametro di circa 38 cm, scanzo leggermente convesso di circa 10 cm, peso di ~ 11 Kg; la crosta NON edibile è abbastanza morbida, di colore giallo chiaro+oro; la pasta, di colore giallo paglierino, è semidura, abbastanza compatta, con una minuta e diffusa occhiatura, con una consistenza al palato decisa e marcata, grumosa, abbastanza fondente e leggermente adesiva; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono abbastanza intense, basate su sentori di lattico cotto, di leggero tostato e di leggero speziato; i sapori sono piacevolmente armonici, abbastanza intensi, con una ottima persistenza in bocca. Le forme stagionano almeno 60 gg in ambienti con umidità relativa pari al 85+92 % e vengono rivoltate 2 volte/settimana. Appena estratte dal magazzino di stagionatura, le forme si presentano ricoperte da una sottilissima peluria di ife fungine che, prima di essere poste sul mercato, vengono pulite. Il formaggio viene prevalentemente utilizzato "da tavola", ma frequentemente compare fra gli ingredienti di ricette locali. Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, maturi, di buon corpo, morbidi</p>		
	Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Prov. Autonoma Bolzano	
	Province-Zona	Provincia di Bolzano : territorio dei comuni dell'Alta Val Pusteria e in particolare nel comune di Dobbiaco	
	Tipologie	n.d.	
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>La Latteria Sociale di Dobbiaco, che produce questo formaggio, è stata fondata nel 1883 come una delle prime Cooperative dell'Alto Adige. Quando la quantità di latte prodotto aumentava era necessario produrre un formaggio che potesse essere stagionato e trasportato in un'area più ampia: così è nato il formaggio "<i>Hochpustertaler fettreduziert - Alta Pusteria semigrasso</i>"</p> <p>Pur avendo solo il 35 % di grasso s.s. il formaggio ha comunque un gusto gradevole al palato e per questo è molto gradito.</p> <p>Tutti i materiali, le attrezzature specifiche e i locali utilizzati per la lavorazione, la conservazione e la stagionatura del prodotto sono conformi alle normative vigenti e non sono state richieste deroghe</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		Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.d.	

	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico regolare
	Facce Dimensioni (∅)	Piane ~ 38 cm
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso ~ 10 cm
Peso	Kg	~ 11,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita NON edibile
	Aspetto	Liscia, Asciutta
	Colore	Giallo chiaro, Giallo oro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Leggermente Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza Compatta, Abbastanza Dura, Leggermente fondente
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Abbastanza sferica Minuta Diffusa
	Odore / Aroma	
	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Tostato leggero, Leggero Speziato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Piacevolmente armonico, Abbastanza intenso, Non amaro
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Grumosa, Abbastanza Fondente, Leggermente Adesiva
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	~ 35% (Semigrasso)
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
Utilizzo	In tavola	Viene generalmente utilizzato come formaggio "da tavola", spesso in combinazione con pane nero, patate lesse e pancetta
	In cucina	Compare spesso in ricette della gastronomia locale
Abbinamenti	Vino	Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, maturi, di buon corpo, morbidi
	Frutta	Frutta fresca, ben matura e succosa (pere, albicocche, kiwi a polpa gialla, fichi, ...)

Produzione		Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)			
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 (1,8 %)			
	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	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un chicco di mais			
Cottura		n.a.			
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	≥ 60 gg			
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata umidità relativa (85-92 %UR)			
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono rivoltate 2 volte/settimana. Appena estratte dal magazzino di stagionatura, le forme si presentano ricoperte da una sottilissima peluria di ife fungine che, prima di essere poste sul mercato, vengono pulite			
Commercializzazione		Viene commercializzato nelle pezzature: "forma intera" (in carta o termoretraibile), "1/2 forma" o "1/4 forma" (sottovuoto a richiesta)			