

| Generalità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)                                |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--|
| Presentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)</b><br>Formaggio tradizionale a pasta cruda, grasso, semiduro, di breve o media stagionatura, prodotto nel Burgraviato (Burggrafenamt) con latte e panna di vacca, intero, pastorizzato. Ha forma cilindrica a facce piatte di diametro di circa 30 cm, scalzo convesso di circa 10 cm e peso di circa 6 kg, oppure parallelepipedo ("stanga") di peso equivalente. Si presenta con crosta pulita, abbastanza dura, di colore giallo paglierino chiaro; pasta morbida, di colore bianco-avorio, con occhiatura piccola, di forma "a fessura", distribuita in modo regolare. Di sapore abbastanza armonico, dolce e moderatamente acido, può essere piccante. Si abbina a vini abbastanza giovani sia bianchi (es. Mueller Thurgau), sia rossi (es. Merlot). |                                                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Riconoscimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                           |  |
| Produzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PAT Prov. Autonoma Bolzano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Italia                                                                    |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Regione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Trentino-Alto Adige                                                       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Province-Zona                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Bolzano: comune di Lagundo (nel territorio del Burggrafenamt-Burgraviato) |  |
| Allevamento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Tipologie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Conosciuto anche come: <b>"Formaggio di Lagundo"</b> .                    |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Tipo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Stalla o Pascolo<br>Vacche di razze varie stanziate nel territorio.       |  |
| Alimentazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                           |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Storia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                           |  |
| Formaggio conosciuto dal 1960 e continuamente riproposto dai casari della zona di produzione: il casaro, Gruber Josef, conferma di aver adottato nel 1960 i metodi di lavorazione e di averli tramandati nel 1995 all'attuale casaro.<br><br>Mantiene una morbidezza della pasta anche dopo alcuni mesi di stagionatura. Di medie dimensioni è particolarmente commercializzato in loco. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                           |  |

| Descrizione              |                           | Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)       |  |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------|--|
| Classificazione          | Categoria                 | PAT                                              |  |
|                          | Prodotto                  | Formaggio                                        |  |
|                          | Materia prima             | Latte, Panna, Sale                               |  |
|                          | Lattifera                 | Vacca                                            |  |
|                          | Trattamento latte         | Intero, Pastorizzato (sia il latte che la panna) |  |
|                          | Temperatura Cagliata      | Semicotto                                        |  |
|                          | Umidità pasta             | Semiduro                                         |  |
|                          | Tecnologia                |                                                  |  |
|                          | Stagionatura              | Semistagionato                                   |  |
|                          | Conten. Grasso            | Grasso                                           |  |
| Geometria forma          | Aspetto                   | Cilindrico, o Parallelepipedo                    |  |
|                          | Facce<br>Dimensioni (cm)  | Piane<br>ø 30                                    |  |
|                          | Scalzo<br>Dimensioni (cm) | Diritto<br>10                                    |  |
| Peso                     | Kg                        | 6                                                |  |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo                      | Pulita                                           |  |
|                          | Aspetto                   | Liscia                                           |  |

|                         |                                      |                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                         | Colore                               | Giallo paglierino chiaro                         |
|                         | Spessore                             | Sottile                                          |
|                         | Consistenza                          | Abbastanza dura                                  |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore                               | Bianco-avorio                                    |
|                         | Struttura                            | Abbastanza compatta, Abbastanza morbida          |
|                         | Occhiatura                           | Diffusa                                          |
|                         | Forma<br>Dimensione<br>Distribuzione | "a fessura"<br>Fine<br>Regolare                  |
| Odore / Aroma           | Intensità e Persistenza              | Medie                                            |
|                         | Riconoscimenti                       | Lattico cotto                                    |
| Sapore                  | Dolce, Salato<br>Acido, Amaro        | Abbastanza armonico, Dolce, Moderatamente acido. |
| Sensazioni Trigeminali  |                                      | Può essere piccante                              |
| Struttura (in bocca)    |                                      | Pastosa, Poco elastica, Poco solubile            |
| Grasso (% s.s.)         |                                      | n.d. - Formaggio Grasso                          |

| Utilizzo    |                  | Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)                                    |
|-------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Utilizzo    | In tavola        | Formaggio da tavola, servito spesso con frutta fresca e noci                  |
|             | In cucina        |                                                                               |
| Abbinamenti | Vino             | Abbastanza giovani: sia bianchi (es. Mueller Thurgau), sia rossi (es. Merlot) |
|             | Miele-Confetture |                                                                               |
|             | Pane             |                                                                               |

| Produzione                                     |                     | Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)                                                                                            |        |       |        |
|------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|--------|
| Periodo produzione                             |                     | Tutto l'anno                                                                                                                          |        |       |        |
| Materia prima:<br>• Latte<br>• Panna<br>• Sale | Lattifere           | Vacca                                                                                                                                 | Pecora | Capra | Bufala |
|                                                | % q.tà              | 100                                                                                                                                   |        |       |        |
|                                                | Provenienza         | Stalla, Pascolo                                                                                                                       |        |       |        |
|                                                | Munte               | 2<br>La raccolta del latte viene eseguita con bidoni e autocisterne coibentate; caldo o raffreddato alla stalla, due volte al giorno. |        |       |        |
|                                                | Trattamenti Fisici  | Intero                                                                                                                                |        |       |        |
|                                                | Trattamenti Termici | Pastorizzato                                                                                                                          |        |       |        |
|                                                | Aggiunte            | Panna<br>Fermenti naturali.                                                                                                           |        |       |        |
|                                                | Preparazione        | All'inizio della lavorazione si pastorizzano il latte e la panna, si raffreddano ad una temperatura di 32°C e si aggiunge il caglio.  |        |       |        |

|                                  |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Coagulazione                     | Temperatura    | 32 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                  | Tempo (minuti) | 30 minuti.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                  | Tipo di caglio | Vitello liquido                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rottura coagulo                  | Dimensione     | Il coagulo viene rotto fino alla grossezza di un <i>chicco di mais</i> .<br>Si aggiungono in caldaia i fermenti lattici mesofili<br>Si innalza la temperatura di caldaia                                                                                                                         |
| Cottura                          |                | 38 °C (leggera <b>semicottura</b> )<br>Sosta fino a deposizione della cagliata sul fondo della caldaia con la separazione del siero.                                                                                                                                                             |
| Formatura e<br>Trattamenti forma |                | La cagliata viene trasferita nelle fascere.<br>Si effettua una sosta di circa 4+5 ore e, successivamente, si liberano le forme dalle fascere.<br>Salatura delle forme in salamoia per 48 ore.<br>Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura. |
| Stagionatura                     | Tempo minimo   | ≥ 60 giorni                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                  | °C - UR%       | Stagionatura a 14 °C in locali idonei.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                  | Cura forme     | Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate e pulite.                                                                                                                                                                                                                      |
| Commercializzazione              |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |