

Generalità		Graukäse (Formaggio grigio)	
Presentazione	Graukäse (Formaggio grigio) Il Graukäse (letteralmente in tedesco "formaggio grigio", sebbene alcuni studiosi colleghino l'etimologia al termine grob, nel dialetto locale grab, che significa "grossolano", con riferimento alla sua consistenza, è un formaggio diffuso, con alcune varianti in diverse località dell'Alto Adige (Val Pusteria, Valle Aurina e sue valli laterali, Wipptal), ma presente anche nel Tirolo Orientale, Zillertal, Valle dell'Inn. In passato, quando le donne producevano questo formaggio dal latte magro inacidito, le muffe che si formavano erano grigie: da qui il nome. È nato nelle malghe più povere, dove era necessario recuperare tutto il grasso del latte per produrre il burro e dove mancava addirittura il caglio. Oggi non è più considerato un prodotto di recupero, ma ha mantenuto le sue caratteristiche peculiari: fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino crudo e scremato. Il "Graukäse" risulta sempre diverso: a seconda del maso e della zona in cui viene prodotto, è simbolo di una cultura casearia frutto dell'intuizione, dell'esperienza, erede di tradizioni familiari centenarie. Ha forma cilindrica o parallelepipeda a base quadrata, irregolare o molto irregolare, del peso approssimativo di 1+1,5 Kg (talvolta fino a 7 Kg). Il tipo "pressato" a stagionatura più breve, si presenta senza crosta, con pasta friabile, untuosa, granulosa, morbida, marmorizzata, con nocciolo interno bianco-gesso che, a seconda del grado di maturazione, può diventare giallo e untuoso, attraversata da crepe e screpolature, considerate del tutto regolari per questa tipologia di formaggi (in generale le cagliate lattiche tendono ad avere una pasta poco compatta) che rendono la pasta molto disomogenea. Man mano che la stagionatura aumenta, si forma una crosta sottile, rugosa e screpolata, dal caratteristico colore grigio-verde con riflessi azzurrini dovuto allo sviluppo di muffe naturali, presenti nei luoghi di maturazione, che permettono al formaggio di esprimere una personalità complessa e intensa. I riconoscimenti iniziano dal lattico cotto, con note erbacee e vegetali fresche, che si trasformano rapidamente in note di fieno e stalla pulita, per arrivare a un odore penetrante, fatto di note animali pronunciate e decise, date dalle componenti acidule e fermentative; può essere presente una nota fresca e agrumata che, nella parte finale dell'assaggio, lascia il posto a una piccantezza elegante ed equilibrata. Predominante è una nota di amaro, che si evolve in modo sempre più marcato, a seconda della quantità di siero che il casaro decide di lasciare al momento dello spurgatura. L'aspetto del Graukäse è inversamente proporzionale al suo sapore, tanto più appare "poco invitante" e tanto più il suo odore è "penetrante" tanto più il suo sapore sarà buono. Ci sono due tipi di Graukäse: il più celebre è il 'pressato', che matura in circa 3 settimane (ma può arrivare anche a 12 mesi di stagionatura) e diventa giallo solo esternamente; poi c'è il "fresco", che prende la forma dalla ciotola in cui viene messa la cagliata, che si può gustare anche dopo appena 10 giorni e somiglia quasi a una ricotta. I due prodotti hanno ovviamente un sapore molto differente. Il Graukäse della Valle Aurina e delle sue valli laterali è Presidio Slow Food dal 2004.		
	Riconoscimenti PAT Prov. Autonoma Bolzano		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige	
	Province-Zona	Bolzano: si produce in tutta la Valle Aurina (Toul) e nella Valle di Tures (Tauferer Tal), comprese le valli laterali come Selva dei Molini (Muehlwald), Lappago (Lappach), Rio Bianco (Weissenbach) e Riva di Tures (Rein).	
	Tipologie	Fresco, Pressato	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche tradizionalmente di razze <i>Pinzgauer</i> o <i>Pustertaler</i> , ma nei primi del '900 si iniziano ad utilizzare anche la <i>Grigia alpina</i> , la <i>Bruna</i> e la <i>Pezzata rossa (Simmenthal)</i>	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	Fino a poco più di un secolo fa in Tirolo stranamente venivano prodotti pochissimi formaggi. È solo nella seconda metà del secolo scorso che nel "Tirolo meridionale" e d'Oltralpe si sviluppa una vera e propria industria casearia, spinta dalla nascita del sistema cooperativistico anche nel settore dell' allevamento animale, che affianca il prodotto principe dell'allevamento bovino e della sua mungitura: il burro. Solo nelle Alpi Occidentali, in Val Venosta, a contatto con la tradizione svizzera, troviamo una produzione antica e documentata di tome e caci oggi ripresa con il nome di <i>Stilfser/Stelvio</i>. Tutto il resto è "<i>graukäse</i>" (<i>graukas</i>, nella dizione dialettale più diffusa). Figlio dell'autarchia contadina di montagna questo "cacio primordiale" appartiene alla famiglia dei "<i>Sauerkäse</i>" diffusi nell'arco alpino tirolese, formaggi a coagulazione acida che non prevedono l' utilizzo del caglio. Di origine antichissima, pre-tecnologica, il "Formaggio Grigio" è collocato nel ristretto novero dei prodotti di sussistenza della magra economia montanara di un tempo. Il Graukäse è probabilmente il più magro dei formaggi e l'origine di tale peculiarità sta nella sua stessa natura. Si tratta infatti di un prodotto realizzato con il latte residuo della produzione del burro che, assieme alle grigie farine di montagna e al porco domestico, stava alla base della dieta tirolese fino a pochi decenni fa. In Alto Adige il Graukäse ha conosciuto particolare diffusione soprattutto in valle Aurina e nelle valli che da questa si dipartono: Selva dei Molini e Rio Bianco. Per trovare i primi documenti scritti sulla presenza di questo formaggio di latte vaccino bisogna risalire almeno al 1325, e consultare i registri di Castel Badia (Sonnenburg) che per secoli ospitò un convento per le figlie della nobiltà locale. Ad esse spettavano le decime più golose, spesso in prodotti naturali tra cui, ovviamente, il Graukäse e specialmente quello di Rio Bianco, considerato il migliore. È un prodotto legato al mondo alpino, quello degli alpeggi (i pascoli di alta quota), delle malghe (l'abitazione usata solo nei periodi dell'alpeggio, quelli estivi), dei masi (l'abitazione usata durante tutto l'anno), in cui si è generata l'economia autarchica del graukäse e dei suoi usi in cucina, arrivata a noi sostanzialmente quasi		

intatta: un bene culturale, prima che gastronomico, da conoscere e da difendere.

Descrizione		Graukäse (Formaggio grigio)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Pepe macinato	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Scremato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle, o Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	“Freschissimo”: Con la forma del contenitore “Fresco, o Pressato” Cilindrico, o Parallelepipedo a base quadrata	
	Facce Dimensioni (cm)	Irregolari ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Molto irregolare n.d.	
Peso	Kg	1,0÷1,5 (talvolta fino a 7,0)	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Prodotto fresco:	Assente
		Prodotto pressato:	Muffata
	Aspetto	Prodotto pressato:	Rugosa e screpolata
	Colore	Prodotto pressato:	Grigio-verde con riflessi azzurrini
	Spessore	Sottile	
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Prodotto fresco:	Molle
		Prodotto pressato:	Abbastanza morbida
	Colore	Prodotto fresco:	Bianco
		Prodotto pressato:	Marmorizzato, con nocciolo interno bianco-gesso che, a seconda del grado di maturazione, può diventare giallo
	Struttura	Prodotto fresco:	Cremoso
Odore / Aroma		Prodotto pressato:	Più o meno morbido, Friabile, Untuoso, Granuloso
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Prodotto pressato:	Pasta attraversata da diffuse crepe e screpolature
		n.a.	n.a.
		n.a.	Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie, Medio-elevate	
	Riconoscimenti	Iniziale lattico cotto, con note erbacee e vegetali fresche che si trasformano rapidamente in note di fieno e stalla pulita; Successivamente si percepisce un odore penetrante, di note animali pronunciate e decise, date dalle componenti acidule e fermentative; Può essere presente una nota fresca e agrumata.	

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco armonico. Predomina una nota di amaro, che si evolve in modo sempre più marcato, a seconda della quantità di siero che il casaro decide di lasciare al momento dello spurgatura.
Sensazioni Trigeminali		Piccante più o meno evidente
Struttura (in bocca)		Poco compatto, Tende al friabile, Granuloso
Grasso (% s.s.)		2 % - Formaggio Magro

Utilizzo		Graukäse (Formaggio grigio)
Utilizzo	In tavola	Gli estimatori gustano questo formaggio nella maniera classica, nella <i>"merende"</i> : condito con olio rigorosamente di semi, magari misti, aceto e fettine di cipolla fresca.
	In cucina	È l'ingrediente di uno dei piatti principali della cucina tirolese: i <i>pressknödel</i> (canederli pressati pusteresi), ma viene utilizzato anche nella <i>"zuppa di Graukäse"</i> , nelle torte al formaggio, o in accoppiata con la polenta.
Abbinamenti	Vino	Magdalener, o Lagrein Dunkel (nonostante la presenza dell'aceto nella ricetta della <i>"merende"</i>).
	Miele-Confetture	I cuochi sudtirolesi lo propongono in sorprendenti abbinamenti con la frutta sciropata, con il miele, oppure con i chutney di cipolle e le mostarde di pomodori verdi.
	Verdure e Frutta	Si trova perfettamente a suo agio con le verdure estive (soprattutto melanzane e zucchine), con le pere (in particolare nella varietà William)
	Pane	Per poter assaporare al meglio il Graukäse è consigliabile l'utilizzo del <i>"Puschtra Breatl"</i> , la pagnotta di segale tipica pusterese.

Produzione		Graukäse (Formaggio grigio)			
Periodo produzione		Tutto l'anno Il Graukäse Presidio Slow Food inizia la sua produzione ai primi di giugno per terminare a fine settembre, in quanto legata esclusivamente al periodo dell'alpeggio.			
Materia prima: • Latte • Sale • Pepe macinato	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Scremato per affioramento, o centrifugazione			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il prodotto prevede un'unica lavorazione giornaliera. Il latte, una volta scremato, viene lasciato riposare nel contenitore per 2 giorni. In questa fase si possono aggiungere dei fermenti lattici per aiutare la coagulazione acida.			
Coagulazione	Temperatura	Ambiente			
	Tempo (minuti)	Durante questo periodo si innesta la coagulazione acida.			
	Tipo di caglio	Nessuno. Coagulazione acida			
Rottura coagulo	Dimensione				
Cottura		55 °C (cottura); la massa in caldaia viene riscaldata molto lentamente fino alla temperatura di cottura.			

Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta a mano con un telo di lino o cotone, ed appesa in modo da favorirne la spurgatura. Dopo mezz'ora di spurgo la cagliata viene frantumata con le mani (è a questo punto che la massa emetterà una sorta di sibilo, quasi uno squittio: è il suono del formaggio "che canta", come dicono i malgari tirolesi) Poi viene salata "a secco" e, in alcuni casi, si può aggiungere una minima quantità di pepe macinato. La massa viene quindi posta negli stampi rotondi, o quadrati e pressata a mano.
Stagionatura	Tempo minimo	Prodotto fresco: 10 giorni Prodotto pressato: 2÷3 settimane Prodotto Presidio Slow Food: ≥ 2 settimane e fino a 12 mesi (Utilizzando una stagionatura definita "a freddo": la maturazione a 25 °C viene interrotta dopo circa 10 giorni dopo di che le forme vengono trasferite in un luogo più "freddo" nel quale la stagionatura continua fino a max 12 mesi).
	°C - UR%	Le forme maturano su ripiani di abete. Nei primi 10 giorni, viene fatta in ambienti temperati (circa 25 °C) e con l'umidità presente naturalmente. Le forme non vengono pulite per non eliminare le muffe, fondamentali per lo sviluppo delle qualità organolettiche del Graukäse, ma vengono rivoltate spesso per evitare stagnazioni all'interno della pasta. Trascorso questo tempo la stagionatura viene interrotta e le forme sono portate in un ambiente più freddo (con almeno 10 °C di differenza), dove continueranno a maturare fino al limite desiderato. In Val Venosta si utilizza un procedimento diverso, ma ormai quasi scomparso: la stagionatura viene fatta "su fieno", in ambiente temperato.
	Cura forme	Durante il periodo di affinamento le forme vengono regolarmente rivoltate senza però essere pulite.
Commercializzazione		