

Generalità		Innichner bergkäse (Montagna San Candido)	
	Innichner bergkäse (Montagna San Candido) Formaggio grasso, semistagionato, a pasta cruda, semidura, prodotto tutto l'anno in Alta val Pusteria nelle zone di Dobbiaco, Villabassa e San Candido, con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.000 m s.l.m., intero o parzialmente scremato e pastorizzato. Ha forma cilindrica, con facce leggermente convesse di diametro di 38 cm, scalzo di 10 cm leggermente convesso e peso di ~12 Kg; la crosta è sottile ed elastica edibile, di colore giallo paglierino intenso; la pasta, di colore giallo paglierino chiaro nell'inverno e più carico in estate perché le vacche vengono lasciate al pascolo brado, ha una consistenza morbida e abbastanza elastica, con un'occhiatura molto evidente, diffusa, di media dimensione con fori ovali (leggermente <i>strappata</i>); le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono delicate, piacevolmente fresche, basate su sentori di panna e burro cotto, con un tipico riconoscimento di nocciola e una leggera speziatura dovuto all'utilizzo di specifici fermenti lattici locali. Il formaggio, non amaro, ha sapori armonici, intensi, persistenti e, al palato, ha una consistenza morbida, con una buona solubilità. Le forme vengono mantenute in ambiente caldo a circa 20 °C per 2 settimane e successivamente maturano in circa 2 mesi in ambienti freschi a 85+92 %UR, dove vengono rivoltate 2 volte alla settimana. Appena estratte dal magazzino di stagionatura, le forme si presentano cosparse da una peluria sottilissima di ife fungine che vengono pulite prima di essere poste sul mercato. È un ottimo formaggio da tavola da accompagnare a verdure alla piastra. Si abbina a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati.		
	Riconoscimenti PAT Prov. Autonoma Bolzano		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige	
	Province-Zona	Bolzano: territorio Alta val Pusteria nelle zone di Dobbiaco, Villabassa e San Candido	
	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	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 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 a distanze più lunghe. Nasce così il formaggio "<i>Innichner Bergkäse - Montagna San Candido</i>" il cui nome deriva dalla zona in cui viene prodotto il latte. L'utilizzo di specifici fermenti lattici conferisce al formaggio il suo tipico sapore delicato di nocciola tanto che gli amanti del formaggio lo hanno subito apprezzato. <i>Il prodotto è stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i>		

Descrizione		Innichner bergkäse (Montagna San Candido)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.d.	
	Stagionatura	Semistagionato	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (Ø)	Leggermente convesse 38 cm
	Scalzo Dimensioni	Leggermente convesso 10 cm
Peso	Kg	~ 12,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Crosta edibile
	Aspetto	Liscia e Compatta
	Colore	Giallo paglierino intenso
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro nell'inverno e più carico in estate (perché le vacche vengono lasciate al pascolo brado)
	Struttura	Abbastanza Compatta, Abbastanza morbida ed elastica
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Ovale (leggermente <i>strappata</i>) Media Abbastanza diffusa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Abbastanza elevate
	Riconoscimenti	Lattico (panna, burro cotto), Fruttato (nocciola), leggermente Speziato (per l'utilizzo di fermenti lattici autoctoni)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce, Non amaro
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Buona solubilità
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	≥ 45 % (formaggio Grasso)
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	

Utilizzo		Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
Utilizzo	In tavola	È un ottimo formaggio da tavola da accompagnare a verdure alla piastra
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	Pane	n.d.

Produzione		Innichner bergkäse (Montagna San Candido)			
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	Intero o Parzialmente scremato (3,0 %)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici autoctoni			
	Preparazione	Il latte 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 <i>chicco di mais</i> e lavato in caldaia con acqua calda			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e sistemata negli appositi stampi, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia Dopo essere state asciugate le forme vengono conservate per circa 2 settimane in ambiente caldo a 20 °C (per attivare le reazioni enzimatiche che producono il gas responsabile dell'occhiatura tipica del prodotto)			
Maturazione e Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni			
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata umidità relativa (85-92 %UR)			
	Cura forme	Durante la maturazione le forme vengono rivoltate 2 volte/settimana Appena estratte dal magazzino di stagionatura, le forme di formaggio sono coperte da una peluria sottilissima di ife fungine, ma prima di essere immesse sul mercato vengono pulite Il prodotto finito viene conservato a temperatura di 1÷10 °C			
Commercializzazione	Viene commercializzato: “a forma intera”, “a ½ forma”, o “a ¼ di forma”, in pellicola termoretraibile su richiesta				