

Generalità		Ortler (Formaggio Ortler)	
Presentazione	Ortler (Formaggio Ortler) Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta molle o semidura, cruda o semicotta, prodotto nel territorio della montagna più alta dell'Alto Adige: il maestoso Ortles, situato nel <i>Parco Nazionale dello Stelvio</i> (BZ), con latte vaccino fresco di montagna, intero o parzialmente scremato, pastorizzato. Si presenta in forma cilindrica, con facce abbastanza piane, diametro di circa 20 cm, scalzo convesso di circa 9 cm e peso variabile di 2÷3 Kg; la crosta NON edibile è compatta, cerosa, di colore marrone chiaro, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore da giallo chiaro al paglierino, presenta un'occhiatura minuta, abbastanza diffusa, irregolare e una consistenza abbastanza morbida e vellutata o leggermente dura e friabile alla stagionatura più prolungata; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono abbastanza intense e complesse, basate su sentori di lattico cotto, burro fresco e frutta secca (nocciola, pistacchio); i sapori sono abbastanza intensi, dominati da una piacevole sapidità e una leggera piccantezza a stagionatura più prolungata. Le forme stagionano per 30÷100 giorni in ambiente con umidità relativa pari al 85÷98%, vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti sia per favorirne la maturazione che lo sviluppo della caratteristica crosta. Al termine del periodo di stagionatura le forme possono eventualmente essere trattate in superficie con un polimero. Come traspare dal nome - <i>formaggio "al taglio"</i> - il formaggio viene prevalentemente utilizzato " <i>da tavola</i> "; in cucina è ideale per gratinare i piatti consentendo la creazione di una crosta croccante e dorata; entra frequentemente in ricette tradizionali locali contenenti semi di sesamo. Si accosta tradizionalmente ai vini del territorio, abbastanza giovani, abbastanza caldi, freschi (es. <i>Lagrein rosso o rosato (Kretzer)</i> , <i>St. Magdalener Classico</i> , <i>Vernatsch (Schiava)</i>).		
	Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano - 2022	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige	
	Province-Zona	Bolzano: territori limitrofi al Massiccio dell'Ortles nel Parco dello Stelvio	
	Tipologie	Conosciuto anche come: "Ortler / Ortles" Nome precedente (2021): Schnittkäse Ortler - Formaggio al taglio Ortles	
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, o nei masi di montagna La base dei prodotti è il latte fornito dalle 2.400 famiglie di contadini di montagna di tutto l'Alto Adige i cui masi si trovano in tutto l'Alto Adige, quasi tutti sopra i 1000 m di altitudine. Tanti contadini lavorano in strutture molto piccole con in media solo 14 mucche in stalla. La cooperativa raccoglie il latte fresco 365 giorni all'anno e lo trasforma in gustosi prodotti. È stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021		

Descrizione		Ortler (Formaggio Ortler)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo o Semicotto	
	Umidità pasta	Molle o Semiduro	
	Tecnologia	n.d.	
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (Ø)	Abbastanza Piane ~ 20 cm
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso ~ 9 cm
Peso	Kg	2÷3
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Non edibile
	Aspetto	Abbastanza liscia, Compatta, Cerosa
	Colore	Marrone chiaro
	Spessore	Sottile, Abbastanza sottile
	Consistenza	Più o meno elastica a seconda della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo chiaro ÷ Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura), Leggermente friabile a stagionatura più avanzata
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare Minuta Abbastanza diffusa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro fresco, Frutta secca (nociola, pistacchio)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico dominato da una piacevole sapidità
Sensazioni Trigeminali		Leggera piccantezza a stagionatura più prolungata
Struttura (in bocca)		Morbida e vellutata, o Leggermente dura e friabile a stagionatura più prolungata
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Grasso (%)	n.d
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Ortler (Formaggio Ortler)
Utilizzo	In tavola	Come traspare dal nome - formaggio " <i>al taglio</i> " - il prodotto viene prevalentemente utilizzato " <i>da tavola</i> "
	In cucina	È ideale per gratinare i piatti consentendo la creazione di una crosta croccante e dorata; entra frequentemente in ricette tradizionali locali contenenti semi di sesamo.
Abbinamenti	Vino	Si accosta tradizionalmente ai vini del territorio, abbastanza giovani, abbastanza caldi, freschi (es. <i>Lagrein rosso o rosato (Kretzer)</i> , <i>St. Magdalener Classico</i> , <i>Vernatsch (Schiava)</i>)
	Pane	Di produzione tipica della zona

Produzione		Ortler (Formaggio Ortler)			
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 (3,0+4,0%)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il latte parzialmente intero o leggermente 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	Caglio di capra			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene eventualmente lavata con acqua calda Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> La massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuarne la semicottura			
Cottura		39+40 °C (Semicottura) La temperatura viene mantenuta per il tempo necessario			
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	30+100 giorni All'inizio del periodo di maturazione le forme vengono trattate in superficie con <i>Brevibacterium linens</i> e <i>lieviti</i> per favorire la formazione della crosta			
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata Umidità relativa (85-98 %UR)			
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate e, se richiesto, vengono trattate in superficie con un polimero per impedirne l'eccessiva asciugatura			
Commercializzazione		n.d.			