

Generalità		Schnittkäse Pragser Stange – Formaggio “da taglio” Braies Stanga	
Presentazione	<p><b>Schnittkäse Pragser Stange - Formaggio “da taglio” Braies Stanga</b>            Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta molle o semidura, cruda o semicotta, prodotto nel territorio della valle dolomitica di Braies in Val Pusteria con latte vaccino fresco intero o parzialmente scremato e pastorizzato, raccolto nei masi della valle omonima. Si presenta in forma parallelepipedica regolare (“Stanga”), con facce rettangolari piane, di circa 10x30 cm di lato e peso variabile di 3,5÷5,0 Kg; la crosta NON edibile è compatta, molto morbida, di colore giallo chiaro, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore giallo chiaro con evidente occhiatura minuta, abbastanza regolare e distribuita, rivela in bocca una consistenza morbida, vellutata ed elastica, piacevole e fondente; è un formaggio molto equilibrato e armonico con sensazioni olfatto-gustative intense di tipo lattico (latte e panna) che lo rendono molto suadente e una leggera nota di “bosco” che ricorda i funghi champignons; i sapori sono piacevolmente armonici e marcati, abbastanza intensi, con una ottima persistenza in bocca. 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. La superficie della forma può essere trattata con un polimero. Come traspare dal nome - <i>formaggio “al taglio”</i> - il formaggio viene prevalentemente utilizzato “da tavola”. Il suo sapore dolce e latteo si abbina bene a frutta fresca e alla mostarda di zucca, accompagnati magari da un bicchiere di vino bianco. È ottimo anche come accompagnamento a un piatto di polenta, o al classico pane nero di segale.</p>		
Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige	
	Province-Zona	<b>Bolzano:</b> territorio dei comuni della Val Pusteria	
	Tipologie	Conosciuto anche come: “Pragser Stange / Braies Stanga”	
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 masi della valle, 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. La produzione del formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella Val Pusteria e specialmente nel caseificio di Brunico.</p> <p>Le motivazioni per la sua forma parallelepipedica possono essere svariate: comodità nel trasporto visto che le forme possono essere sistemate una sopra all'altra; riduzione al minimo dello scarto al taglio, considerando che tola la prima crosta è più facile da tagliare in fette regolari.</p> <p>Alcuni sostengono che la forma “a parallelepipedo” sia stata determinata dal turismo: la preparazione di gustosi panini da consumare durante le passeggiate è infatti agevolata dalla forma del formaggio perché assicura una fetta sempre perfetta!</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		Schnittkäse Pragser Stange – Formaggio “da taglio” Braies Stanga	
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	

	<b>Tecnologia</b>	n.d.
	<b>Stagionatura</b>	Fresco o Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso o Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo a base rettangolare
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (lati)</b>	Piane 30 x 10 x 10 cm
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.d.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	3,5+5,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia, compatta, leggermente untuosa
	<b>Colore</b>	Giallo chiaro
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Molto morbida, Abbastanza elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo chiaro
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Rotonda Minuta Diffusa
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Panna, Burro fresco, Leggera nota di "bosco" che ricorda i funghi champignons
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Abbastanza intenso
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Consistenza morbida, vellutata ed elastica, piacevole e fondente
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso o Semi-grasso
	<b>Grasso (%)</b>	n.d.
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Schnittkäse Pragser Stange – Formaggio "da taglio" Braies Stanga</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene prevalentemente utilizzato "da tavola" e il suo sapore dolce e latteo si abbina bene a frutta fresca e alla mostarda di zucca È ottimo anche come accompagnamento a un piatto di polenta o al classico pane nero di segale.
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si accompagna bene a vini bianchi giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	<b>Pane</b>	Di produzione tipica della zona

Produzione		Schnittkäse Pragser Stange – Formaggio “da taglio” Braies Stanga			
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÷4,0 %)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il latte intero o 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	La cagliata viene eventualmente lavata con acqua calda Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un chicco di mais La massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuare eventuale semicottura			
Cottura		39÷40 °C ( <b>Semicottura</b> eventuale) 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 (85-90 %UR)			
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate e possono essere trattate in superficie con un polimero per impedirne l'eccessiva asciugatura			
Commercializzazione		Viene effettuata porzionando “al taglio” la forma (perpendicolarmente all'asse longitudinale)			