

Generalità	Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)	
Presentazione	<p>Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto) Formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato, proveniente da masi di montagna nel territorio di Sesto Pusteria (BZ). La forma è cilindrica, a facce piane del diametro di 35+40 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di 8+10 cm e peso di circa 7,0 kg. La crosta è rugosa, abbastanza dura, di colore grigio-marrone, ricoperta da una sottilissima peluria di ife fungine che vengono ripetutamente eliminate durante la maturazione. La pasta è compatta, malleabile e morbida, di colore dal bianco avorio al giallo paglierino, con una piccola occhiatura tonda e diffusa. Il formaggio, che già da giovane presenta un profilo olfatto-gustativo deciso, persistente, dolce ed aromatico, evidenzia note latte e tostate che ricordano il latte fermentato ed il burro cotto. Con il progredire della stagionatura tende al piccante. La stagionatura si può protrarre per 4+8 mesi in ambienti freschi e umidi. In tavola viene accompagnato con il tipico pane altoatesino e, in cucina, è particolarmente adatto alla preparazione di piatti freddi e si presta per gratinare verdure. Si accompagna bene a vini leggeri, fruttati bianchi o rossi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige
	Province-Zona	<p>Bolzano: territorio del comune di Sesto Pusteria (Val Pusteria). L'intero territorio comunale è posto a più di 1.200 metri sul livello del mare; l'indicazione "di malga" indica poi che tradizionalmente il latte destinato a tale formaggio proviene da alpeggi situati ad altitudine ancora superiore.</p>
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Formaggio di malga di Sesto "
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo (nei "masi" locali). Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.
Storia	<p>È un formaggio prodotto secondo un procedimento senz'altro tradizionale, tipico della zona. Oggi la produzione viene effettuata nel Caseificio Sociale di Sesto (Käseri Sexten): una cooperativa agricola fondata nel 1926, ma già operativa dall'800 nello straordinario contesto naturalistico delle Dolomiti di Sesto, che produce svariate specialità casearie altoatesine. La qualità della materia prima è sicuramente uno dei segreti del successo perché il latte viene raccolto nelle stalle attorno a Sesto, a più di 1.300 mt di quota, nei masi di alta montagna in cui gli animali si alimentano di fieno ed erbe autoctone. I soci conferenti sono circa 60, con stalle piccole e piccolissime, per la maggior parte dei quali l'attività agricola è un secondo lavoro al quale non si vuole rinunciare: il maso con le vacche da latte, infatti, ha sempre accompagnato la vita e i ricordi di tanti Sestesi.</p>	

Descrizione	Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane

	Dimensioni (cm)	ø 35+40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 8+10
Peso	Kg	~7,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Rugosa, Con residui delle muffe che giornalmente vengono raschiate
	Colore	Grigio-marrone
	Spessore	Abbastanza sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Abbastanza dura
	Colore	Bianco avorio + Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, Malleabile, Morbida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza diffusa Irregolare Fine Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta
	Riconoscimenti	È un formaggio note latte e tostate che ricordano il latte fermentato ed il burro cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Deciso, Armonico, Dolce in evidenza.
Sensazioni Trigeminale		Tende al piccante con il progredire della stagionatura
Struttura (in bocca)		Pastoso, Abbastanza solubile (si scioglie come burro fresco), Leggermente adesivo lascia in bocca un piacevole sottile strato.
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	50 % - Formaggio Grasso
	Grasso (%)	n.d
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)			
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, più volte premiato per il suo sapore e le sue qualità organolettiche, accompagnato con il tipico pane altoatesino.			
	In cucina	Particolarmente adatto alla preparazione di piatti freddi, si presta anche per gratinare verdure.			
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene a vini leggeri, fruttati, bianchi o rossi.			
	Verdure e Frutta				
	Pane				

Produzione		Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Stalla, Pascolo (dei "masi" locali)
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici
	Preparazione	Il latte, intero, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione (in montagna il riscaldamento si effettua ancora con fuoco a legna).
Coagulazione	Temperatura	32 °C
	Tempo (minuti)	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> o di un <i>pisello</i> La massa in caldaia, tenuta in agitazione, viene scaldata per la cottura.
Cottura		38+40 °C (Semicottura) Al termine la cagliata viene tenuta in sosta, sotto siero, per favorirne il deposito.
Formatura e Trattamenti forma		La pasta viene tagliata grossolanamente, raccolta in teli e collocata nelle fascere. Le fascere vengono pressate per 5 ore e, successivamente, riposano una notte senza pressatura. Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia per 48 ore.
Stagionatura	Tempo minimo	Maturazione per circa 3 mesi.
	°C - UR%	In ambienti ad una temperatura di 8+10 °C ed una umidità di 85%
	Cura forme	Sulla crosta delle forme, durante la maturazione, si forma una sottilissima peluria di ife fungine così, ogni giorno, vengono rigirate, raschiate e spazzolate per eliminarla.
Commercializzazione		Terminata la maturazione, le forme possono essere stagionate fino a 7+8 mesi in ambienti freschi e umidi