

Generalità		Monteson
Presentazione	Monteson Formaggio PAT, semistagionato, semigrasso, prodotto in Alta Val di Non (prov. Trento e Bolzano), da latte vaccino parzialmente scremato, di due munte giornaliere. La forma è cilindrica, con piatti piani di diametro di 23÷25 cm, scalzo convesso di 10÷12 cm e peso di 5÷7 Kg. Ha crosta ruvida, di colore marrone chiaro; pasta semidura, semicotta, di colore bianco-avorio, con occhiatura medio piccola; sapore inizialmente dolce, ma con retrogusto saporito. Il prodotto è pronto per il consumo dopo almeno 60 giorni di stagionatura. È un formaggio "da tavola" anche accompagnato con miele e marmellate, o utilizzato in piatti compositi, o come ingrediente di insalate fresche. Si abbina a vini bianchi, o rossi, con valori medi di corpo e struttura, moderatamente caldi.	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	<ul style="list-style-type: none"> Provincia di Trento: zona di Castelfondo; Provincia di Bolzano: zone di Brez, Lauregno (<i>Laurein</i> in tedesco) e San Felice (<i>St. Felix</i> in tedesco) Tutti nel territorio dell'Alta Valle di Non
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razza Bruna Alpina e Frisona.
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. Non vengono usati insilati, né additivi o conservanti. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti.
Storia	Le persone più anziane ricordano come nel periodo della fienagione la gente del posto si portava appresso mucche e capre poiché si era costretti a rimanere in montagna per periodi molto lunghi, con soste di 10÷15 giorni, nelle varie zone, per il taglio a mano dell'erba. Considerata la lontananza dai centri abitati, infatti, si utilizzava il latte delle mucche per fare il formaggio sul posto e, come coagulante si utilizzava lo stomaco delle capre, la cui carne costituiva una importante fonte di alimentazione. Il periodo di "transumanza" era chiamato " <i>monteson</i> " e da qui il nome del formaggio. Tale usanza è ricordata anche in un antico testo trovato nel sottotetto del vecchio caseificio di Castelfondo. Figura nell' " <i>ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO</i> "	

Descrizione		Monteson
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	Ø 23÷25

	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10÷12
Peso	Kg	5,0÷7,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Ruvida.
	Colore	Marrone chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-avorio
	Struttura	Dura, Compatta.
	Occhiatura	Presente
	Forma	Tondeggiante
	Dimensione	Medio-piccola
Odore / Aroma	Distribuzione	Regolarmente distribuita
	Intensità e Persistenza	Medio-bassa, Media (secondo la stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbacei (erba fresca, fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Inizialmente dolce, con retrogusto "saporito".
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastosa, Discretamente solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio semigrasso

Utilizzo		Monteson
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola.
	In cucina	Utilizzato in piatti compositi, o ingrediente di insalate fresche
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini bianchi, o rossi, di media struttura, di corpo, abbastanza caldi.
	Miele-Confetture	Ottimo accompagnato con miele, marmellate.
	Pane	n.d.

Produzione		Monteson			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Stalla o Pascolo			
	Munte	Due Il latte viene raccolto due volte al giorno.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato			

		Tipicamente la munta serale viene sottoposta a scrematura per affioramento naturale
	Trattamenti Termici	n.d.
	Aggiunte	Può essere aggiunto fermento naturale
	Preparazione	Al mattino vengono mescolate nella caldaia la munta smagrata della sera con quella intera della mattina. Nella fase di riscaldamento, al latte può essere aggiunto fermento naturale. Raggiunta lentamente la temperatura di coagulazione, si aggiunge il caglio.
Coagulazione	Temperatura	31 °C
	Tempo (minuti)	30
	Tipo di caglio	Capretto
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura con lira o spino, fino alla dimensione di un <i>grano di mais</i> .
Cottura		42 °C (semicottura), mantenuta per 10 minuti.
Formatura e Trattamenti forma		<p>Dopo 15 minuti di sosta in caldaia, la pasta depositata sul fondo viene estratta, posta su un tavolo sporsore e messa in canestri di plastica che durante il giorno vengono ripetutamente rivoltati.</p> <p>Tolte dai canestri, le forme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vengono risciacquate ad una temperatura di 35 °C; • messe in salamoia a 19 °Baumé, per 2 giorni; • poi avviate alla stagionatura. <p>I tempi, le temperature e i dosaggi possono variare in funzione delle caratteristiche del latte utilizzato, della stagione ed in base all'esperienza ed ai "singoli accorgimenti segreti" del casaro.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	30÷60 giorni.
	°C - UR%	In magazzino a temperatura di ~15 °C e con un'umidità dell'85 %.
	Cura forme	Durante il periodo di stagionatura la forma viene periodicamente strofinata per mantenere la crosta pulita.
Commercializzazione		

μπ