

Generalità		Nostrano di malga - Nostrano d'alpe
Presentazione	Nostrano di malga - Nostrano d'alpe Formaggio a pasta semidura, semicotto, da pasto, prodotto da latte vaccino in alpeggio, intero o parzialmente scremato, di due munte. La forma è cilindrica con facce piene di diametro di 30÷40 cm, scalzo diritto, di 8÷11 cm e peso di 8÷9 Kg. Ha crosta liscia o leggermente ruvida, di colore marrone chiaro; pasta di colore paglierino o giallo, con occhiatura media, sparsa; gusto saporito, profumato, con aroma caratteristico. È pronto per il consumo dopo un periodo di stagionatura minimo di 60 giorni. Si tratta di un formaggio di antica tradizione che viene prodotto da giugno a settembre negli alpeggi delle zone sub-montane del Trentino. Nella zona e con le stesse modalità, viene prodotto anche un altro formaggio, il "Nostrano d'alpe", che ha forme più piccole, ottenute miscelando in caldaia le munte intere del mattino e della sera, in cui le diverse condizioni stagionali o la diversità delle caratteristiche del latte utilizzate possono evidenziare differenze tra i parametri tecnologici.	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di Trento : zone sub-montane dell'intero territorio provinciale.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche di razza Bruna, Rendena, Grigio Alpina e altre.
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate al pascolo in alpeggio. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti.
Storia	<p>Da sempre, sulle malghe delle Alpi viene praticato l'alpeggio e in Trentino sono tuttora attive circa 90 malghe con produzione di latte. Un tempo il latte veniva tutto caseificato in malga, con produzione di burro e di formaggio detto "di malga" o "d'Alpe". Era ed è una produzione casearia del tutto particolare che si distingue per l'aspetto, per il profumo, i sapori caratteristici ed intensi, non riscontrabili in altre produzioni ottenute utilizzando latte da bovine in allevamento stanziale.</p> <p>Tali caratteristiche derivano dal foraggio e dalle essenze della montagna di cui si alimentano le bovine, ma anche dall'ambiente incontaminato e salubre che influenza positivamente sulla composizione chimica e microbiologica del latte. Il "Nostrano di malga" sostava nei magazzini delle malghe fino alla fine dell'alpeggio, dopodiché veniva portato nelle cantine dei singoli allevatori che avevano mandato le vacche in alpeggio.</p> <p>Per mancanza di strade, in molti casi il formaggio ed il burro venivano portati a valle in spalla o a dorso di muli. In tempi più recenti, spesso, si è optato per il trasporto del latte nei caseifici di fondovalle.</p> <p>In modo generico, ma profondamente vero nel significato letterale, il formaggio prodotto sulle malghe del Trentino viene chiamato "Nostrano di Malga". In realtà ogni malga produce un suo formaggio con caratteristiche irripetibili; quindi, è difficile fare delle classificazioni anche se i formaggi di certe zone si possono appartenere fra di loro e distinguere da quelli di altre.</p> <p>Nelle Valli di Fiemme e Fassa, oltre che nel Primiero, si producono dei nostrani di malga "a crosta lavata". Tale denominazione deriva dal fatto che, durante la stagionatura, i formaggi vengono costantemente inumiditi con acqua salata: questa particolare lavorazione conferisce al formaggio un caratteristico ed intenso aroma mantenendolo inoltre di una consistenza morbida anche dopo una stagionatura lunga.</p> <p>Nelle zone della Valsugana si producono invece formaggi tendenzialmente più magri perché viene data ancora molta importanza alla produzione di burro. Si tratta di formaggi che possiamo inserire nella numerosa famiglia dei nostrani "d'arlevo o d'alleva": formaggi che vanno "allevati", cioè stagionati a dovere.</p>	

Descrizione		Nostrano di malga - Nostrano d'alpe
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro

	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso, Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 8÷11
Peso	Kg	6,0÷9,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o Lavata
	Aspetto	Liscia o leggermente ruvida
	Colore	Marrone chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza elastica, Abbastanza morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino o Giallo
	Struttura	Leggermente dura, Abbastanza compatta, Leggermente elastica.
	Occhiatura	Presente
	Forma	Tondeggianti
	Dimensione	Media
	Distribuzione	Sparsa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Leggermente saporito.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastosa, Abbastanza solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Grasso o Semigrasso

Utilizzo		Nostrano di malga - Nostrano d'alpe
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, o ingrediente di insalate fresche.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini bianchi o rossi, di media struttura, di corpo, abbastanza caldi.
	Miele-Confetture	Ottimo accompagnato con marmellate.
	Pane	

Produzione		Nostrano di malga - Nostrano d'alpe			
Periodo produzione		Giugno+Settembre (nel periodo degli alpeggi)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
	Munte	Due La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.			
	Trattamenti Fisici	Intero o Parzialmente scremato			
	Trattamenti Termici				
	Aggiunte				
	Preparazione	Il latte della sera, più o meno scremato, viene inviato alla caldaia assieme al latte caldo del mattino, riscaldato lentamente fino a 33÷35 °C e aggiunto con il caglio.			
Coagulazione	Temperatura	33÷35 °C			
	Tempo (minuti)	35÷50			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Con lira o spino, fino alla dimensione di un <i>chicco di riso</i> , con inizio durante l'innalzamento della temperatura per la cottura.			
Cottura		40÷45 °C (semicottura). La massa viene mantenuta in agitazione fino all'asciugatura desiderata.			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene quindi estratta e messa in fascere di legno, avvolta con un telo di lino o cotone Su ogni fascera viene posto un tagliere di legno con un sasso, o altro peso per la pressatura. Nei primi due giorni si cambia spesso la tela, fino alla formazione della "pelle". Le forme vengono salate in salamoia a 15÷18 °Baumé per 3 o più giorni, in funzione delle dimensioni della forma. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali, o delle caratteristiche del latte utilizzato.			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni			
	°C - UR%	In locali freschi (15÷20 °C) e umidi, su scalere di legno			
	Cura forme	Nelle Valli di Fiemme e Fassa, oltre che nel Primiero, si producono dei nostrani di malga "a crosta lavata". Tale denominazione deriva dal fatto che, durante la stagionatura, la superficie dei formaggi viene costantemente inumidita con acqua salata: questa particolare lavorazione conferisce al formaggio un caratteristico ed intenso aroma mantenendolo inoltre di una consistenza morbida anche dopo una stagionatura più prolungata.			
Commercializzazione					