

Generalità		Monte Baldo e Monte Baldo Primo fiore	
Presentazione	<p>Monte Baldo e Monte Baldo Primo fiore Formaggio semigrasso, da latte vaccino crudo, parzialmente scremato, a pasta semidura/dura, semicotta, a lunga stagionatura, da pasto o da grattugia, saporito e profumato. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 33-38 cm, scalzo di 8-10 cm e peso di 9-12 kg. La crosta è liscia o leggermente ruvida, di colore giallo paglierino più o meno scuro; la pasta, di colore paglierino intenso nel periodo estivo, paglierino chiaro nel periodo invernale, è abbastanza compatta e presenta un'occhiatura omogenea a "occhio di pernice". La maturazione va da un minimo di 7 mesi a un massimo di 4 anni. Il formaggio Monte Baldo Primo Fiore viene prodotto esclusivamente con latte ottenuto in malga, durante il periodo di alpeggio, quando le mucche vengono alimentate prevalentemente al pascolo con erbe e fiori che hanno delle indubbie qualità nutrizionali fra cui l'alto contenuto di carotene che gli conferisce il caratteristico colore giallo.</p>		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	Province-Zona	Provincia di Trento : territorio del Monte Baldo (comuni di Ala, Avio, Brentonico, Mori, Nago-Torbole).	
	Tipologie	Monte Baldo	Monte Baldo Primo fiore
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	Alpeggio
	Alimentazione	Le vacche che possono concorrere alla produzione del latte utilizzato per questo tipo di formaggio sono di razza Bruna, Pezzata nera e altre.	
		Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. Possono essere utilizzati insilati in modica quantità, con esclusione di additivi e conservanti.	Il latte utilizzato deve provenire da bovine in alpeggio.
Storia	<p>Da secoli questo formaggio è il prodotto tipico dell'area di produzione, soprattutto quando tutte le 80 malghe presenti funzionavano a pieno regime.</p> <p>Oggi alla produzione d'alpeggio, il Monte Baldo Primo Fiore, se ne affianca una nei piccoli caseifici locali, privati o sociali, dove la denominazione diventa Monte Baldo.</p> <p>Le peculiarità di questo prodotto caseario risiedono nella qualità del latte che, prodotto da bovine di razza Bruna o Pezzata nera, risulta estremamente ricco di aromi e profumi. Infatti i prati del Monte Baldo sono caratterizzati da una flora assai varia, mediterranea, grazie al clima mite dato dal vicino Lago di Garda. Le notevoli qualità nutrizionali di erbe e fiori spontanei e la conseguente presenza di carotene danno così al prodotto finale notevoli profumi nonché il tipico colore giallo.</p>		

Descrizione		Monte Baldo e Monte Baldo Primo fiore	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Stagionato, Molto stagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	

Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 33÷38	
	Scalzo	Leggermente convesso	
	Dimensioni (cm)	8÷10	
Peso	Kg	9,0÷12,0.	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia.	
	Colore	Giallo paglierino, o Marrone chiaro.	
	Spessore	Abbastanza spessa	
	Consistenza	Dura	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino chiaro	Paglierino intenso
	Struttura	Dura, Abbastanza compatta, Grattugiabile (se molto stagionato).	
	Occhiatura	Rada	
	Forma Dimensione Distribuzione	Tondeggiante A "occhio di pernice" Diffusa	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media	Medio-alta
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo	Lattico cotto, Erbaceo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Saporito, ma delicato.	
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Pastosa, Abbastanza solubile. Se molto stagionato: Tenace, Leggermente friabile, Leggermente granuloso	
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio semigrasso	

Utilizzo		Monte Baldo e Monte Baldo Primo fiore			
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola.			
	In cucina	Può essere grattugiato per insaporire ricette locali, o gratinate.			
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini rossi, strutturati, di buon corpo, caldi.			
	Pane				

Produzione		Monte Baldo e Monte Baldo Primo fiore			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
		Monte Baldo		Monte Baldo Primo fiore	

	Provenienza	Stalla o Pascolo	Alpeggio Quando le mucche vengono alimentate prevalentemente al pascolo con erbe e fiori. Tale alimento ha delle indubbe qualità nutrizionali e l'alto contenuto di carotene conferisce al prodotto il caratteristico colore giallo.
	Munte	Due Il latte viene raccolto una o due volte al giorno.	
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato (tipicamente viene sottoposta a scrematura "per affioramento" la munta serale)	
	Trattamenti Termici		
	Aggiunte	Latto-innesto	
	Preparazione	Il latte di due munte, di cui una parzialmente scremata, a cui si può aggiungere il latte-innesto, viene messo in caldaia, riscaldato lentamente fino a 35÷37 °C; viene quindi aggiunto il caglio.	
Coagulazione	Temperatura	35÷37 °C	
	Tempo (minuti)	35÷45	
	Tipo di caglio	Vitello	
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura con lira o spino, fino alla dimensione di una <i>lenticchia</i> .	
Cottura		44÷47 °C (semicottura), mantenuta per 20÷30 minuti.	
Formatura e Trattamenti forma		<p>Dopo 30÷45 minuti di giacenza in caldaia, la pasta viene estratta, separata in porzioni e messa in fascere con le tele.</p> <p>Le forme vengono girate 5 volte nell'arco della giornata, con la sostituzione delle tele che si tolgono definitivamente dopo 6÷7 ore.</p> <p>La salatura si effettua in salamoia per 5÷6 giorni, o a secco per 8÷10 giorni.</p> <p>Dopo la fase di asciugatura a temperatura ambiente, le forme vengono avviate alla stagionatura.</p> <p>I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle caratteristiche del latte utilizzato.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 7 mesi. La stagionatura può arrivare fino a 4 anni.	
	°C - UR%	In magazzino con buon ricambio d'aria e temperatura di 12÷15 °C.	
	Cura forme	Durante il periodo di stagionatura la forma viene periodicamente strofinata per mantenere la crosta pulita.	
Commercializzazione			