

Generalità		Nostrano di Primiero
Presentazione	Nostrano di Primiero Formaggio a pasta semidura, semicotto, da pasto, prodotto da latte vaccino, crudo, di una o due munte, parzialmente scremato o intero (solo in alpeggio). La forma è cilindrica con facce quasi piane di diametro di 35-38 cm, scalzo leggermente convesso di 9-10 cm e peso di 9-10 Kg. Ha crosta liscia, color giallo ocra, più scura a maturazione inoltrata, ricoperta da una patina untuosa e umida; pasta di colore bianco-paglierino chiaro (giallo nel caso di utilizzo di latte di alpeggio), con occhiatura media, sparsa; sapori e aromi particolari ed accentuati. È pronto per il consumo dopo un periodo di stagionatura minimo di 60 giorni che può protrarsi fino a 9 mesi. Fa parte dei formaggi del tipo "nostrano a crosta lavata" che, durante la stagionatura, vengono costantemente inumiditi con acqua salata per conferire al formaggio un caratteristico ed intenso aroma, mantenendolo inoltre di una consistenza morbida anche dopo una lunga stagionatura. La produzione è tipica della zona del Primiero.	
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 e, in particolare, nella Conca di Primiero e nelle Valli di Fiemme e di Fassa.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Alpeggio Vacche di razza Bruna, Grigio Alpina e altre.
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile, al pascolo, o in alpeggio. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti.
Storia	<p>Il Nostrano di Primiero si può inserire nella grande famiglia dei formaggi definiti "nostrani", ossia nati sul posto. Nel Trentino, territorio tipicamente montano, si può dire che ogni vallata o comprensorio si è caratterizzato per un proprio formaggio "nostrano", che si è distinto dagli altri per la diversa alimentazione delle bovine, per la razza delle stesse, per il clima, per la specifica tecnologia. Frequentemente tali formaggi si producevano in malga, o sui fienili di mezza montagna, o nei caseifici "a prestanza del latte" o "turnari". Diverse potevano essere anche le esigenze alimentari e dei vari mercati locali. Quello che conta è che questa tavolozza di sapori, spesso intensi e unici, delle erbe e dei fiori della montagna, attraverso le alterne vicende si è tramandata fino a noi. È questo il caso anche del "Nostrano di Primiero", prodotto un tempo sui fienili, dei quali è ancora ricca la montagna primierotta, sulle numerose malghe e negli scomparsi caseifici, che un tempo operavano in ogni piccolo paese. Il trattamento con acqua e sale della superficie delle forme favorisce il formarsi di una patina untuosa e lo sviluppo di fermentazioni particolari della pasta, con la formazione di aromi e sapori decisi e unici.</p> <p>Un tempo, quando la miseria era diffusa nella zona, il formaggio con il "lisp" (la patina untuosa, in dialetto) assieme alla polenta o alle patate lesse rappresentava la base alimentare e la fonte indispensabile di proteine nobili, che ha consentito la crescita di bambini sani e robusti.</p> <p>Il Caseificio Sociale di Primiero, con sede in Mezzano, realizzato nel 1980, ha ereditato tale produzione ed ha svolto in questi anni una valida politica per il suo recupero e rilancio sul mercato locale e provinciale.</p>	

Descrizione		Nostrano di Primiero
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato, o Intero (se da alpeggio)
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato

	Conten. Grasso	Semigrasso, Grasso (in alpeggio)
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Quasi piane ø 30÷40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 8÷11
Peso	Kg	6,0÷9,0.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o Lavata
	Aspetto	Liscia, Ricoperta da una patina untuosa e umida
	Colore	Giallo ocra, più scura a maturazione inoltrata
	Spessore	Sottile; Abbastanza spessa (a stagionatura avanzata)
	Consistenza	Abbastanza elastica, Abbastanza morbida; Abbastanza dura (a stagionatura avanzata)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino chiaro; Giallo (nel caso di utilizzo di latte di alpeggio)
	Struttura	Leggermente dura, Abbastanza compatta, Leggermente elastica.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Tondeggiante Media Sparsa
	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo. L'utilizzo della "crosta lavata, favorisce lo sviluppo di fermentazioni particolari della pasta, con la formazione di aromi e sapori decisi e unici.
	Sapore	Armonico, Sapori e aromi particolari ed accentuati.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastosa, Abbastanza solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Semigrasso

Utilizzo		Nostrano di Primiero
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, o ingrediente di insalate fresche.
	In cucina	Viene utilizzato per preparare piatti caratteristici, come la " <i>polenta conzada</i> "
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 Primiero			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Giugno÷Settembre (solo se da alpeggi)			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Stalla, Pascolo, o Alpeggio
	Munte	1 o 2 La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno.
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato (per affioramento naturale)
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Eventuale latto-fermento naturale.
	Preparazione	Al mattino, vengono miscelate nella caldaia la munta smagrata della sera (circa un terzo del totale) con quella intera della mattina (i due terzi del totale). Nel caso di una sola raccolta al giorno, il latte raffreddato può subire una leggera scrematura per affioramento e, quindi, viene inviato direttamente alla trasformazione. Al latte riscaldato gradualmente in caldaia con agitazione lenta con la rotella o altro attrezzo fino alla temperatura di 32-34 °C, può venire aggiunto il latto-fermento naturale e, successivamente, il caglio.
Coagulazione	Temperatura	32÷34 °C
	Tempo (minuti)	25÷35
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata, di consistenza media, viene rotta con lo spino o con la lira fino alla grossezza di granuli come un <i>chicco di mais</i> .
Cottura		44÷47 °C (semicottura) in circa 20÷25 minuti. La massa in caldaia viene mantenuta in continua agitazione con lo spino e la rotella fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia per circa 5÷10 minuti.
Formatura e Trattamenti forma		Si procede all'estrazione, prima del siero e dopo della cagliata, che viene messa dentro i teli, nelle apposite fascere in legno o plastica. Le forme nelle fascere vengono lasciate sullo spersore per 10 minuti. Messe sotto pressa per 90 minuti, vengono tolte, rivoltate e rimesse sotto pressatura per altri 90 minuti. In seguito vengono lasciate sullo spersore, senza tele, dentro le fascere allentate. Il giorno successivo sostano in un locale di pre-salatura e, in quello seguente, vengono messe in salamoia (16÷18 °Baumè) per 3 giorni. Le temperature ed i tempi sopra riportati possono variare, in più o in meno, a seconda del variare della qualità del latte e della stagione. Anche 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, fino ad un massimo di 9 mesi.
	°C - UR%	La temperatura del magazzino varia dai 10÷15 °C, con un'umidità del 95÷100%. Le forme vengono stagionate 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		