|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Generalità** | | **Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino)** |
| **Presentazione** | **Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)**  Formaggio tradizionale a pasta cruda, semigrasso, semiduro, di breve o media stagionatura, prodotto nel Burgraviato (Burggrafenamt) con latte vaccino, parzialmente scremato, pastorizzato. Ha forma cilindrica a facce piatte di diametro di circa 30 cm, scalzo convesso di circa 10 cm e peso di circa 6 kg. Si presenta con crosta pulita, abbastanza dura, di colore giallo paglierino chiaro; pasta morbida, di colore bianco-avorio, con occhiatura distribuita in modo regolare. Si abbina a vini abbastanza giovani sia bianchi (es. Mueller Thurgau), sia rossi (es. Merlot). | |
| **Riconoscimenti** | **PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)** | |
| **Produzione** | **Nazione** | Italia |
| **Regione** | Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano) |
| **Province-Zona** | Provincia di **Bolzano:** comune di Lagundo nel territorio del Burggrafenamt-Burgraviato. |
| **Tipologie** | Conosciuto anche come: “**Formaggio contadino**”. |
| **Allevamento** | **Tipo** | Stalla o Pascolo  Vacche di razze varie stanziate nel territorio. |
| **Alimentazione** | Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile. |
| **Storia** | Formaggio conosciuto dal 1960 e continuamente riproposto dai casari della zona di produzione: il casaro, Gruber Josef, conferma di aver adottato nel 1960 i metodi di lavorazione e di averli tramandati nel 1995 all’attuale casaro.  Mantiene una morbidezza della pasta anche dopo alcuni mesi di stagionatura. Di medie-piccole dimensioni è particolarmente commercializzato in loco. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descrizione** | | **Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino)** |
| **Classificazione** | **Categoria** | PAT |
| **Prodotto** | Formaggio |
| **Materia prima** | Latte, Sale |
| **Lattifera** | Vacca |
| **Trattamento latte** | Parzialmente scremato, Pastorizzato |
| **Temperatura Cagliata** | Semicotto |
| **Umidità pasta** | Semiduro |
| **Tecnologia** |  |
| **Stagionatura** | Semistagionato |
| **Conten. Grasso** | Semigrasso |
| **Geometria forma** | **Aspetto** | Cilindrico |
| **Facce**  **Dimensioni (cm)** | Piane  ø 30 |
| **Scalzo**  **Dimensioni (cm)** | Diritto  10 |
| **Peso** | **Kg** | 6 |
| **Aspetto esterno**  **(Crosta)** | **Tipo** | Pulita |
| **Aspetto** | Liscia |
| **Colore** | Giallo paglierino chiaro |
| **Spessore** | Sottile |
| **Consistenza** | Abbastanza dura |
| **Aspetto interno**  **(Pasta)** | **Colore** | Bianco-avorio |
| **Struttura** | Abbastanza compatta, Abbastanza morbida |
| **Occhiatura**  **Forma**  **Dimensione**  **Distribuzione** | Rada  Irregolare  Fine  Regolare |
| **Odore / Aroma** | **Intensità e**  **Persistenza** | Medie |
| **Riconoscimenti** | Lattico cotto |
| **Sapore** | **Dolce, Salato**  **Acido, Amaro** | Abbastanza armonico, prevalentemente dolce. |
| **Sensazioni Trigeminali** | |  |
| **Struttura (in bocca)** | | Pastosa, Poco elastica, Poco solubile |
| **Grasso (% s.s.)** | | n.d. - Formaggio Semigrasso |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Utilizzo** | | **Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino)** |
| **Utilizzo** | **In tavola** | Formaggio da tavola |
| **In cucina** |  |
| **Abbinamenti** | **Vino** | Abbastanza giovani: sia bianchi (es. Mueller Thurgau), sia rossi (es. Merlot) |
| **Miele-Confetture** |  |
| **Pane** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produzione** | | **Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino)** | | | |
| **Periodo produzione** | | Tutto l’anno | | | |
| **Materia prima:**   * **Latte** * **Sale** | **Lattifere** | **Vacca** | **Pecora** | **Capra** | **Bufala** |
| **% q.tà** | 100 |  |  |  |
| **Provenienza** | Stalla, Pascolo | | | |
| **Munte** | 2  La raccolta del latte viene eseguita con bidoni e autocisterne coibentate; caldo o raffreddato alla stalla, due volte al giorno. | | | |
| **Trattamenti Fisici** | Il latte della munta serale (50% del totale) viene raccolto e raffreddato su piastre o in bacinelle di affioramento a doppio fondo, con acqua corrente per essere scremato.  La mattina successiva il latte scremato della sera viene messo in caldaia assieme al latte intero della munta del mattino (rimanente 50% del totale). | | | |
| **Trattamenti Termici** | Pastorizzato | | | |
| **Aggiunte** | Fermenti lattici mesofili. | | | |
| **Preparazione** | Il latte miscelato delle due munte viene riscaldato a 32 °C.  Si aggiunge il caglio. | | | |
| **Coagulazione** | **Temperatura** | 32 °C | | | |
| **Tempo (minuti)** | 30 minuti. | | | |
| **Tipo di caglio** | Vitello | | | |
| **Rottura coagulo** | **Dimensione** | Il coagulo viene rotto fino alla grossezza di un *chicco di mais*.  Innalzamento della temperatura di caldaia  Aggiunta dei fermenti lattici mesofili | | | |
| **Cottura** |  | 38 °C (leggera **semicottura**)  Sosta fino a deposizione della cagliata sul fondo della caldaia | | | |
| **Formatura e Trattamenti forma** |  | La cagliata viene estratta e messa nelle fuscelle che vengono lasciate 4÷5 ore in sosta per favorire lo spurgo del siero  Le forme vengono quindi liberate dalle fuscelle e avviate alla salatura che si effettua in salamoia per 48 ore  Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura. | | | |
| **Stagionatura** | **Tempo minimo** | ≥ 60 giorni; Il prodotto è pronto per il consumo | | | |
| **°C - UR%** | Stagionatura a 14 °C in locali idonei. | | | |
| **Cura forme** | Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate e pulite. | | | |
| **Commercializ-zazione** |  | | | | |

*μπ*