

Generalità		Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)	
Presentazione	<p><b>Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)</b>            È un formaggio altoatesino da tavola, grasso, semicotto, di breve-media stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte crudo proveniente da capre di razze alpine locali. Viene prodotto da Aprile ad Ottobre nei comuni di Lagundo e Merano. Dal latte di capra della zona, in un territorio fortemente vocato alla produzione di formaggi, questo caprino segue le tradizionali tecnologie casearie. In fase di maturazione la crosta viene lavata con acqua e sale, assumendo il classico aspetto delle croste lavate, che concedono al formaggio intensità aromatiche. Ha una forma ottagonale o cilindrica, con diametro di 10÷12 cm, scalzo di 6÷8 cm, peso di circa 1 Kg. Presenta una crosta sottile e morbida, rigata, di colore giallo-rossastro e una pasta giallo chiaro, con occhiatura piccola e rada, dal sapore piccante. Il periodo di maturazione può richiedere fino a tre mesi. Si abbina a vino bianco, abbastanza giovane, morbido, leggermente aromatico (es. Mueller Thurgau, Silvaner, ...)</p>		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : comuni di Lagundo e Merano (territorio di Burggrafenamt-Burgraviato).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo brado Capre di razze alpine locali.	
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da capre alimentate con erba al pascolo.	
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.		

Descrizione		Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Crosta lavata	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ottagonale, o Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 10÷12	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 6÷8	
Peso	Kg	~1,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Lavata	
	Aspetto	Rigata (dovuta agli stampi)	

	Colore	Giallo-rossastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo chiaro
	Struttura	Abbastanza compatta, Morbida
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	n.d. Fine Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie, Medio-elevate
	Riconoscimenti	Animale (ircino), Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Tendenzialmente dolce
Sensazioni Trigeminale		Piccante
Struttura (in bocca)		Pastosa, Poco elastica, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)</b>
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Ottimo accompagnato a riccioli di cipolla.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Bianco, abbastanza giovane, morbido, leggermente aromatico (es. Mueller Thurgau, Silvaner, ...)
	Miele-Confetture	
	Pane	

<b>Produzione</b>		<b>Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)</b>			
Periodo produzione		Aprile-Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Trasferimento del latte in caldaia, riscaldamento ad una temperatura di 32 °C, aggiunta dei fermenti lattici e aggiunta del caglio.			
Coagulazione	Temperatura	32 °C			

	<b>Tempo (minuti)</b>	20 minuti.
	<b>Tipo di caglio</b>	Capretto o Vitello, in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Il coagulo viene lasciato in caldaia, sotto siero, per 20 minuti Al termine della sosta si procede alla rottura fino alle dimensioni di un <i>fagiolo</i>
<b>Cottura</b>		40 °C ( <b>semicottura</b> ) per 30 minuti, mantenendo la massa in agitazione Al termine della cottura viene estratta una parte del siero dalla caldaia
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La cagliata viene trasferita in stampi preformati Gli stampi vengono lasciati a spurgare per 18÷24 ore Tolti gli stampi, le forme vengono salate in salamoia per 8 ore Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 6 settimane e fino a 3 mesi
	<b>°C - UR%</b>	Stagionatura in locali a 15 °C con umidità del 90÷95%
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono lavate settimanale con acqua e sale.
<b>Commercializzazione</b>		

μπ