

Generalità		Inticina (Formaggio Inticina)	
Presentazione	<b>Inticina (Formaggio Inticina)</b> Formaggio grasso da tavola, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, chiamato con il nome ladino di San Candido. Viene prodotto con latte di vacca intero e pastorizzato, raccolto nei masi dell'Alta Pusteria, che gli conferisce il suo gusto inconfondibile. Ha forma cilindrica a facce piane o leggermente convesse del diametro di 38 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di 10 cm e peso è di circa 12 kg. La crosta è abbastanza morbida, di colore paglierino chiaro, o rossastro se trattata con morchia rossa. La pasta è morbida, elastica, untuosa, di colore avorio o paglierino chiaro, abbastanza compatta, con occhiatura rada, di dimensioni medie, irregolarmente distribuita. È caratterizzato da un gusto tipico, intenso e piccante e la sua stagionatura è di almeno 6 settimane in ambienti alla temperatura di 8÷10 °C. Si accosta tradizionalmente ai vini del territorio, abbastanza giovani, abbastanza caldi, freschi (es. Lagrein rosso o rosato (Kretzer), St. Magdalener Classico, Vernatsch (Schiava), ...).		
	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> : territorio dell'Alta Pusteria e comuni di Dobbiaco, Villabassa, San Candido.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo, dei masi Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio ( <i>Pustertaler, Grigia alpina, Bruna, Pezzata rossa (Simmenthal), ...</i> )	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	Formaggio fatto prevalentemente in alta Pusteria e denominato con il nome ladino di San Candido. Nel 1875 in quel paese nacque la prima cooperativa che iniziò producendo formaggi le cui tecniche produttive erano state tramandate da casaro in casaro, così come per l'Inticina.		

Descrizione		Inticina (Formaggio Inticina)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o Leggermente convesse ø 38	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 10	
Peso	Kg	12	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita o Trattata con morchia rossa	

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Leggermente rugosa
	<b>Colore</b>	Paglierino chiaro, o Rossastro (se trattata con morchia rossa).
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio o paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Morbida, Elastica, Untuosa, Abbastanza compatta
	<b>Occhiatura</b>	Rada
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Lenticolare Media Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Media, Medio-elevata.
	<b>Riconoscimenti</b>	È caratterizzato da un gusto tipico, intenso
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccantino
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Elastica, Untuosa, Poco solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	45 % - Formaggio Grasso
	<b>Grasso (%)</b>	30 %
	<b>Umidità (%)</b>	40÷50 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Inticina (Formaggio Inticina)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola.
	<b>In cucina</b>	Specialmente nella tipologia "grasso" può essere utilizzato come ingrediente in ricette della cucina tirolese: nei canederli, nelle torte al formaggio, abbinato alla polenta.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini del territorio, abbastanza giovani, abbastanza caldi, freschi (es. Lagrein rosso o rosato (Kretzer), St. Magdalener Classico, Vernatsch (Schiava), ...).
	<b>Verdure e Frutta</b>	Con verdure estive, o con le pere (in particolare nella varietà William)
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Inticina (Formaggio Inticina)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Pascolo, nei masi			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato			
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici			

	<b>Preparazione</b>	Il latte, intero, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> per consentire una buona asciugatura dei granuli di cagliata. Segue una breve sosta per lasciare depositare la pasta sul fondo della caldaia.
<b>Cottura</b>		n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		Subito dopo la deposizione della pasta, avviene la sua estrazione e la messa nelle apposite fascere. Gli stampi vengono sottoposti a pressatura per eliminare il siero in eccesso. Liberate dagli stampi, le forme vengono salate immergendole in salamoia.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 6 settimane; ideale: poco più
	<b>°C - UR%</b>	Le forme maturano in ambienti alla temperatura di 8÷10 °C.
	<b>Cura forme</b>	Durante il periodo di affinamento le forme vengono regolarmente rivoltate e pulite per evitare la formazione di muffe.
<b>Commercializzazione</b>		

