

Generalità		Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)	
Presentazione	<p>Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria) Rappresenta il più classico dei formaggi d'alpeggio del Trentino Alto Adige, aromatico e ricco di tradizione, prodotto nella Val Pusteria, in provincia di Bolzano, dal latte vaccino dei pascoli incontaminati della valle. È un formaggio semigrasso o grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, prodotto da latte vaccino, intero o parzialmente scremato, pastorizzato. La forma è cilindrica, a facce piane o leggermente convesse del diametro di 40 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di 10÷11 cm e peso di 10÷14 kg. La crosta è liscia, morbida ed elastica che, durante la maturazione, assume colore paglierino o marrone chiaro o marrone, con presenza di muffe bianche. La pasta è abbastanza morbida, elastica, untuosa, di colore paglierino chiaro, con occhiatura rada, di dimensione grande, irregolare e regolarmente distribuita. Matura in 2÷3 mesi. Ha un sapore armonico, tendenzialmente dolce, delicatamente aromatico con riconoscimenti di lattico cotto, burro e richiama alla memoria i profumi dei prati alpini. È un formaggio da tavola, ma ha la struttura tipica dei formaggi da polenta: ottimo da sciogliere per insaporire gustosi piatti invernali della cucina altoatesina e non. I vini migliori per cogliere la sua aromaticità sono rossi, corposi e strutturati.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	Province-Zona	Provincia di Bolzano : territorio della Val Pusteria e in particolare nel comune di Brunico.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	<p>La storia del Pustertaler bergkäse coincide con quella dei masi altoatesini dove questo tipo di lavorazione nasce, probabilmente con l'inizio dello sfruttamento dei pascoli in quota durante l'estate. Trasformare il latte in formaggio era estremamente comodo perché consentiva di trasportarlo più agevolmente e conservarlo più a lungo. Secondo diverse fonti, il formaggio più amato della Val Pusteria esisteva già nel XV secolo e alcune malghe lo producono ancora secondo l'antica ricetta tramandata da generazioni. Questo formaggio, analogo al Fontal, venne prodotto in zona per la prima volta a partire dall'immediato dopoguerra. Il latte utilizzato viene quotidianamente raccolto dai masi di montagna della Val Pusteria e trattato in forma industriale. Nell'etichetta la dizione italiana sostituisce quella tedesca.</p>		

Descrizione		Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato (grasso 2,9%), Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso o Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane o Leggermente convesse	

	Dimensioni (cm)	ø 40
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Leggermente convesso 10÷11
Peso	Kg	10÷14
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o Muffata
	Aspetto	Liscia, con presenza di lieve muffa bianca
	Colore	Durante la maturazione, assume colore Paglierino o Marrone chiaro o Marrone
	Spessore	Abbastanza sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Morbida, Elastica
	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza Morbida, Elastica, Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare (tonda o schiacciata) Grande Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media, Medio-elevata
	Riconoscimenti	Delicatamente aromatico, Lattico cotto, Burro, Erbaceo (erba o fieno dei prati alpini).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenza dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Elastica, Untuosa, Poco solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	45 % - Formaggio Grasso, ~35 % - Formaggio Semigrasso
	Grasso (%)	n.d
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Ha la struttura tipica dei formaggi da polenta: ottimo da sciogliere per insaporire gustosi piatti invernali della cucina altoatesina e non.
Abbinamenti	Vino	I vini migliori per cogliere l'elevata aromaticità di questo vanto della tradizione casearia della Val Pusteria sono rossi, corposi e strutturati.
	Verdure e Frutta	
	Pane	

Produzione		Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			

	Munte	2
	Trattamenti Fisici	Intero, o Parzialmente scremato
	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici mesofili
	Preparazione	Il latte, intero, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione.
Coagulazione	Temperatura	32 °C
	Tempo (minuti)	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un <i>pisello</i> Viene riscaldato in caldaia alla temperatura di cottura
Cottura		40 °C – (semicottura) La pasta viene mantenuta in agitazione per circa 50 minuti. Sosta sotto siero di 10 minuti per consentire la deposizione della pasta sul fondo della caldaia
Formatura e Trattamenti forma		La pasta viene estratta e posta nelle fascere, dove rimane un giorno. Eliminati gli stampi, la salatura delle forme si effettua immergendole in salamoia (18%) per circa 48 ore.
Stagionatura	Tempo minimo	Matura in 60÷90 giorni
	°C - UR%	In ambienti refrigerati, a 10÷12 °C, con umidità dell' 80%
	Cura forme	Durante la maturazione le forme vengono continuamente rivoltate
Commercializzazione		