

## **MONTAGNA**

### **DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

- Formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto con latte vaccino intero crudo;
- pasta compatta di colore giallo paglierino;
- sapore deciso ma delicato;
- dimensioni del diametro di cm. 32-38, altezza dello scalzo cm. 9-12;
- peso della forma variabile da 9 a 12 kg.

### **METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE**

Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti. Non vengono usati insilati, né additivi o conservanti.

Le razze che possono concorrere alla produzione del latte utilizzato per questo tipo di formaggio sono: la Bruna, la Grigio Alpina e altre. La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.

Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato latte di una o due munte. Durante il riscaldamento del latte viene aggiunto sieroinnesto da Grana del Trentino. Alla temperatura di 33-35 °C si aggiunge caglio bovino. Il coagulo è pronto in circa 12-15 minuti.

La cagliata viene, quindi, rotta mediante lira o spino fino alla grossezza di una nocciola. Si procede poi alla semicottura della cagliata a 47-50 °C per la durata di circa 15 minuti. Dopo 30-40 minuti di giacenza in caldaia, la pasta viene estratta, separata in porzioni, messa in fascere, pressata e rivoltata più volte. Le forme vengono messe in salamoia per 5 giorni al 18-20% di sale. La stagionatura avviene in magazzino a 12-15 °C per almeno 4 mesi. I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

### **CURIOSITA'**

Dall'immediato dopoguerra, nel caseificio di Borgo Valsugana, viene prodotto un formaggio nostrano a pasta dura denominato Montagna. Nei libri inventari del 1957 appare una giacenza di questo formaggio. Tale formaggio si è ritagliato una sua nicchia di mercato a livello locale, come formaggio saporito e gustoso, da pasto.

Nessuna ricetta disponibile.

*Ultimo aggiornamento: 2013-12-27 19:34*