

Alpkäse (Formaggio d'alpe)

Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.)

L'Alpkäse è un formaggio prodotto tutto l'anno nelle malghe di tutto il Trentino Alto Adige e, in particolare da quelle della Val Venosta, con latte intero vaccino. Il suo nome in dialetto vuol dire "formaggio d'Alpe

La forma è circolare, di altezza 10 cm e diametro 38 cm. Il peso è di 12 kg. La crosta è tenera con presenza di muffa di colore scuro.

La pasta, di colore giallo paglierino e sapore dolce, ha una rada occhiatura di dimensioni medie, il grasso è presente al 45% .

Nella lavorazione il latte vaccino intero, precedentemente pastorizzato, viene portato alla temperatura di 37°C, vengono poi aggiunti fermenti lattici mesofili e caglio liquido di vitello.

La coagulazione avviene in 35 minuti, poi la cagliata viene ridotta alle dimensioni di chicco di riso e successivamente cotta a 39°C con vapore ed acqua calda.

Dopo questa fase avviene lo spurgo del siero ed una prima pressatura dopo la quale la massa caseosa viene immessa negli stampi ed ulteriormente pressata per circa 2 ore.

La salatura viene effettuata per immersione in salamoia al 20% per 2 giorni e mezzo.

Durante la maturazione, che dura 3 mesi, le forme vengono spesso rigirate e poste in ambiente a temperatura tra i 10 e i 12 °C e umidità all'80%.

Questo formaggio è inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Provincia Autonoma di Bolzano (settima revisione, Decreto Ministeriale 19 giugno 2007).