

Generalità	Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta)	
Presentazione	<p>Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta) Formaggio semigrasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, cruda o semicotta, prodotto nel territorio della Val Venosta (BZ) con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.000 m s.l.m., parzialmente scremato e pastorizzato. Si presenta in forma cilindrica regolare, con facce piane, diametro di circa 50 cm, scalzo leggermente convesso di circa 10 cm e peso variabile di 8÷9 Kg; la crosta NON edibile è compatta, leggermente ruvida, di colore giallo paglierino, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore giallo intenso e con occhiatura distribuita, tonda e delle dimensioni di un pisello, rivela in bocca una consistenza morbida e fondente; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono intense e complesse, basate su sentori di burro fresco e/o lattico cotto, uniti a lievi note erbacee di erba fresca/fieno e fruttate; i sapori sono marcati, piacevolmente armonici e abbastanza intensi, con una ottima persistenza in bocca. Le forme stagionano per 30÷100 giorni in ambiente con umidità relativa pari al 85÷98%, vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti per favorire lo sviluppo della caratteristica crosta. Al termine del periodo di stagionatura le forme possono eventualmente essere trattate in superficie con un polimero. Come traspare dal nome - <i>formaggio “al taglio”</i> - il formaggio viene prevalentemente utilizzato “da tavola”. Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati.</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 dei comuni della Val Venosta
	Tipologie	Conosciuto anche come: “ Vinschger / Venosta ”
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo con erba fresca, o con foraggi affienati dei prati del territorio, con eventuale integrazione di cereali. Viene completamente escluso il ricorso a foraggi insilati e fermentati
Storia	<p>Il prodotto deve la sua tradizionalità ad una produzione omogenea, di almeno 25 anni, seguendo una lunga ininterrotta tradizione in Alto Adige, soprattutto nelle latterie di malga da cui provengono le locali materie prime</p> <p><i>È stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i></p>	

Descrizione	Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo o Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico regolare
	Facce Dimensioni (∅)	Piane ~ 50 cm
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso ~ 10 cm

Peso	Kg	8÷9
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza ruvida, compatta, leggermente untuosa
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo intenso
	Struttura	Abbastanza compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Rotonda Media (dimensione di piccolo pisello) Diffusa
	Intensità e Persistenza	Medie, Medio-alte
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro fresco, Erbacei (erba fresca, o fieno), leggero Fruttato
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Abbastanza intenso, Non amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastoso, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Semi-grasso
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta)
Utilizzo	In tavola	Viene utilizzato come formaggio “da tavola”, accompagnato da insalate di verdura fresca a stagionatura più breve, o da verdura cotta nella versione più stagionata
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	Pane	Di produzione tipica della zona

Produzione		Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato (3,0÷4,0%)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			

	Aggiunte	Fermenti lattici
	Preparazione	Il latte parzialmente scremato, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura	35÷37 °C
	Tempo (minuti)	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene eventualmente lavata con acqua calda per ridurre la quantità di lattosio contenuta Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un chicco di mais La massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuare la semicottura
Cottura		39÷40 °C (Semicottura) La temperatura viene mantenuta per il tempo necessario
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e sistemata in stampi di acciaio, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia
Maturazione e Stagionatura	Tempo	30÷100 giorni All'inizio del periodo di maturazione le forme vengono trattate in superficie con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti per favorire la formazione della crosta
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata Umidità relativa (85-90 %UR)
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate e, se richiesto, vengono trattate in superficie con un polimero per impedirne l'eccessiva asciugatura
Commercializzazione		

μπ

