

| 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 Trigeminali | | 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 effettuarne 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

