

Generalità		Alpkäse (Formaggio di alpeggio)	
Presentazione	<p><b>Alpkäse (Formaggio di alpeggio)</b>            È un formaggio altoatesino da tavola, semistagionato, grasso, a pasta semicotta e semidura, prodotto in malga tutto l'anno, con latte vaccino, intero e pastorizzato, proveniente particolarmente dalle malghe della Val Venosta. Ha forma cilindrica con facce piatte di diametro di circa 38+45 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di circa 10 cm e peso di circa 12 kg. Presenta una crosta leggermente muffata, tenace al taglio, scura e senza fessure. La pasta ha una struttura compatta ed elastica, una colorazione uniforme che varia dal color avorio fino al giallo paglierino e un'occhiatura sparsa, rada, dalle dimensioni di un pisello. Al momento del consumo la stagionatura è di circa 90 giorni. Perfetto per la tavola, l'Alpkäse si consuma accompagnato al tipico pane altoatesino e a un buon bicchiere di vino dai sapori fruttati, oppure come ingrediente per la preparazione di piatti freddi o al gratin.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Prov. Autonoma Bolzano	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : territorio della Val Venosta, ma da alcuni anni la sua produzione si è estesa nell'intero Alto Adige.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Malga Vacche di razze varie allevate nel territorio.	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati in prevalenza al pascolo, o con foraggi affienati dei prati della Val Venosta.	
Storia	<p>L'Alto Adige, regione dove la cultura veneta e tirolese si incontrano con le consuetudini di piccole minoranze come Ladini, Cimbri e Mocheni, vanta una grande varietà di formaggi freschi e stagionati la cui bontà è dovuta alla qualità del latte e alla tecnica di trasformazione tradizionale che, conservando tutte le fragranze e i sapori dell'erba fresca di montagna, regala prodotti genuini e autentici: da casaro in casaro si sono tramandate le tradizionali ricette casearie come questa. Tra i suoi prodotti PAT c'è anche l'Alpkäse (formaggio dell'Alpe), prodotto all'inizio con latte proveniente solo dalle malghe della Val Venosta che si sviluppa da est a ovest, inizia da Merano e arriva fino al passo Resia passando per Malles Venosta, con a nord il Parco Nazionale del Gruppo Tessa e a sud il gruppo dell'Ortles.</p>		

Descrizione		Alpkäse (Formaggio di alpeggio)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 38+45	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso ~10	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~12,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Ammuffita
	<b>Aspetto</b>	Liscia e senza fessure
	<b>Colore</b>	Scuro
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	Leggermente tenace al taglio
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Da avorio a giallo paglierino, uniforme
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta ed elastica. Priva di "unghia"
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Rada Circolare Media ("pisello") Regolare
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie, Medio-elevate
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Burro, Lattico cotto, Fieno, Frutta secca, Brodo di carne, Ambiente di stagionatura
	<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro Tendenzialmente dolce (per l'elevata presenza di grasso), Piuttosto salato, Leggera sfumatura di amaro
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante (leggerissimo)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Abbastanza Elastica, un poco Adesiva, Abbastanza Solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		~45 % - Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Alpkäse (Formaggio di alpeggio)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Perfetto per la tavola
	<b>In cucina</b>	Ingrediente per la preparazione di piatti freddi o al gratin
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Abbastanza giovane, morbido, dai sapori fruttati: Riesling, Weißburgunder (Pinot bianco), ma anche il Blauburgunder (Pinot nero) e i vini autoctoni dell'Alto Adige come Vernatsch (Schiava) e Gewürztraminer (Termeno Aromatico)
	<b>Miele-Confetture</b>	
	<b>Pane</b>	Tipico pane altoatesino: Chifel (piccolo panino a forma di mezzaluna, non pesa più di 30 gr, ha la crosta lucida sottile e croccante), Pane nero o Pane di segale con forme diverse: rotonde, a filoncino, o a panini.

<b>Produzione</b>		<b>Alpkäse (Formaggio di alpeggio)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Malga			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			

	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici
	<b>Preparazione</b>	Il latte vaccino intero, precedentemente pastorizzato, viene portato alla temperatura di 37°C, vengono poi aggiunti i fermenti lattici mesofili e il caglio.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	37 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	35 minuti.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata viene ridotta alle dimensioni di <i>chicco di riso</i>
<b>Cottura</b>		39 °C ( <b>semicottura</b> ) con vapore ed acqua calda, mantenendo la massa in agitazione Al termine della cottura, dalla caldaia viene estratta una parte del siero e la cagliata viene sottoposta a una prima pressatura
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La massa caseosa viene quindi trasferita negli stampi preformati Gli stampi vengono ulteriormente pressati per circa 2 ore per eliminare il siero in eccesso. Tolti gli stampi, le forme vengono salate in salamoia al 20% per 2 giorni e mezzo. Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 3 mesi
	<b>°C - UR%</b>	Stagionatura in locali a temperatura di 10÷12 °C e umidità all'80 %
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono spesso rigirate e pulite.
<b>Commercializzazione</b>		