

| Generalità | Graukäse (Formaggio grigio) | |
|----------------|--|--|
| Presentazione | <p>Graukäse (Formaggio grigio) Il Graukäse (letteralmente in tedesco "formaggio grigio", sebbene alcuni studiosi colleghino l'etimologia al termine grob, nel dialetto locale grab, che significa "grossolano", con riferimento alla sua consistenza, è un formaggio diffuso, con alcune varianti in diverse località dell'Alto Adige (Val Pusteria, Valle Aurina e sue valli laterali, Wipptal), ma presente anche nel Tirolo Orientale, Zillertal, Valle dell'Inn. In passato, quando le donne producevano questo formaggio dal latte magro inacidito, le mufte che si formavano erano grigie: da qui il nome. È nato nelle malghe più povere, dove era necessario recuperare tutto il grasso del latte per produrre il burro e dove mancava addirittura il caglio. Oggi non è più considerato un prodotto di recupero, ma ha mantenuto le sue caratteristiche peculiari: fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino crudo e scremato. Il "Graukäse" risulta sempre diverso: a seconda del maso e della zona in cui viene prodotto, è simbolo di una cultura casearia frutto dell'intuizione, dell'esperienza, erede di tradizioni familiari centenarie. Ha forma cilindrica o parallelepipedica a base quadrata, irregolare o molto irregolare, del peso approssimativo di 1+1,5 Kg (talvolta fino a 7 Kg). Il tipo "pressato" a stagionatura più breve, si presenta senza crosta, con pasta friabile, untuosa, granulosa, morbida, marmorizzata, con nocciolo interno bianco-gesso che, a seconda del grado di maturazione, può diventare giallo e untuoso, attraversata da crepe e screpolature, considerate del tutto regolari per questa tipologia di formaggi (in generale le cagliate lattiche tendono ad avere una pasta poco compatta) che rendono la pasta molto disomogenea. Man mano che la stagionatura aumenta, si forma una crosta sottile, rugosa e screpolata, dal caratteristico colore grigio-verde con riflessi azzurrini dovuto allo sviluppo di muffe naturali, presenti nei luoghi di maturazione, che permettono al formaggio di esprimere una personalità complessa e intensa. I riconoscimenti iniziano dal lattico cotto, con note erbacee e vegetali fresche, che si trasformano rapidamente in note di fieno e stalla pulita, per arrivare a un odore penetrante, fatto di note animali pronunciate e decise, date dalle componenti acidule e fermentative; può essere presente una nota fresca e agrumata che, nella parte finale dell'assaggio, lascia il posto a una piccantezza elegante ed equilibrata. Predominante è una nota di amaro, che si evolve in modo sempre più marcato, a seconda della quantità di siero che il casaro decide di lasciare al momento dello spurgatura. L'aspetto del Graukäse è inversamente proporzionale al suo sapore, tanto più appare "poco invitante" e tanto più il suo odore è "penetrante" tanto più il suo sapore sarà buono. Ci sono due tipi di Graukäse: il più celebre è il 'pressato', che matura in circa 3 settimane (ma può arrivare anche a 12 mesi di stagionatura) e diventa giallo solo esternamente; poi c'è il "fresco", che prende la forma dalla ciotola in cui viene messa la cagliata, che si può gustare anche dopo appena 10 giorni e somiglia quasi a una ricotta. I due prodotti hanno ovviamente un sapore molto differente. Il Graukäse della Valle Aurina e delle sue valli laterali è Presidio Slow Food dal 2004.</p> | |
| Riconoscimenti | PAT Prov. Autonoma Bolzano | |
| Produzione | Nazione | Italia |
| | Regione | Prov. Autonoma Bolzano |
| | Province-Zona | Provincia di Bolzano : si produce in tutta la Valle Aurina (Toul) e nella Valle di Tures (Taufere Tal), comprese le valli laterali come Selva dei Molini (Muehlwald), Lappago (Lappach), Rio Bianco (Weissenbach) e Riva di Tures (Rein). |
| | Tipologie | Fresco, Pressato |
| Allevamento | Tipo | Stalla, Pascolo Vacche tradizionalmente di razze <i>Pinzgauer</i> o <i>Pustertaler</i> , ma nei primi del '900 si iniziano ad utilizzare anche la <i>Grigia alpina</i> , la <i>Bruna</i> e la <i>Pezzata rossa (Simmenthal)</i> |
| | Alimentazione | Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio. |
| Storia | <p>Fino a poco più di un secolo fa in Tirolo stranamente venivano prodotti pochissimi formaggi. È solo nella seconda metà del secolo scorso che nel "Tirolo meridionale" e d'Oltralpe si sviluppa una vera e propria industria casearia, spinta dalla nascita del sistema cooperativistico anche nel settore dell'allevamento animale, che affianca il prodotto principe dell'allevamento bovino e della sua mungitura: il burro. Solo nelle Alpi Occidentali, in Val Venosta, a contatto con la tradizione svizzera, troviamo una produzione antica e documentata di tome e caci oggi ripresa con il nome di <i>Stilfser/Stelvio</i>. Tutto il resto è "<i>graukäse</i>" (<i>graukas</i>, nella dizione dialettale più diffusa). Figlio dell'autarchia contadina di montagna questo "cacio primordiale" appartiene alla famiglia dei "<i>Sauerkäse</i>" diffusi nell'arco alpino tirolese, formaggi a coagulazione acida che non prevedono l'utilizzo del caglio. Di origine antichissima, pre-tecnologica, il "Formaggio Grigio" è collocato nel ristretto novero dei prodotti di sussistenza della magra economia montanara di un tempo. Il Graukäse è probabilmente il più magro dei formaggi e l'origine di tale peculiarità sta nella sua stessa natura. Si tratta infatti di un prodotto realizzato con il latte residuo della produzione del burro che, assieme alle grigie farine di montagna e al porco domestico, stava alla base della dieta tirolese fino a pochi decenni fa. In Alto Adige il Graukäse ha conosciuto particolare diffusione soprattutto in valle Aurina e nelle valli che da questa si dipartono: Selva dei Molini e Rio Bianco.</p> <p>Per trovare i primi documenti scritti sulla presenza di questo formaggio di latte vaccino bisogna risalire almeno al 1325, e consultare i registri di Castel Badia (Sonnenburg) che per secoli ospitò un convento per le figlie della nobiltà locale. Ad esse spettavano le decime più golose, spesso in prodotti naturali tra cui, ovviamente, il Graukäse e specialmente quello di Rio Bianco, considerato il migliore.</p> <p>È un prodotto legato al mondo alpino, quello degli alpeggi (i pascoli di alta quota), delle malghe (l'abitazione usata solo nei periodi dell'alpeggio, quelli estivi), dei masi (l'abitazione usata durante tutto l'anno), in cui si è generata l'economia autarchica del graukäse e dei suoi usi in cucina, arrivata a noi sostanzialmente quasi</p> | |

intatta: un bene culturale, prima che gastronomico, da conoscere e da difendere.

| Descrizione | | Graukäse (Formaggio grigio) |
|--------------------------|--|---|
| Classificazione | Categoria | PAT |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte, Sale, Pepe macinato |
| | Lattifera | Vacca |
| | Trattamento latte | Crudo, Scremato |
| | Temperatura Cagliata | Semicotto |
| | Umidità pasta | Molle, o Semiduro |
| | Tecnologia | |
| | Stagionatura | Freschissimo, Fresco, Semistagionato, Stagionato |
| | Conten. Grasso | Magro |
| Geometria forma | Aspetto | “Freschissimo”: Con la forma del contenitore “Fresco, o Pressato” Cilindrico, o Parallelepipedo a base quadrata |
| | Facce Dimensioni (cm) | Irregolari ø n.d. |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Molto irregolare n.d. |
| Peso | Kg | 1,0÷1,5 (talvolta fino a 7,0) |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Prodotto fresco: Assente Prodotto pressato: Muffata |
| | Aspetto | Prodotto pressato: Rugosa e screpolata |
| | Colore | Prodotto pressato: Grigio-verde con riflessi azzurrini |
| | Spessore | Sottile |
| | Consistenza | Prodotto fresco: Molle Prodotto pressato: Abbastanza morbida |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Prodotto fresco: Bianco Prodotto pressato: Marmorizzato, con nocciolo interno bianco-gesso che, a seconda del grado di maturazione, può diventare giallo |
| | Struttura | Prodotto fresco: Cremoso Prodotto pressato: Più o meno morbido, Friabile, Untuoso, Granuloso |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Prodotto pressato: Pasta attraversata da diffuse crepe e screpolature n.a. n.a. Irregolare |
| | Intensità e Persistenza | Medie, Medio-elevate |
| Odore / Aroma | Riconoscimenti | Iniziale lattico cotto, con note erbacee e vegetali fresche che si trasformano rapidamente in note di fieno e stalla pulita; Successivamente si percepisce un odore penetrante, di note animali pronunciate e decise, date dalle componenti acidule e fermentative; Può essere presente una nota fresca e agrumata. |

| | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|--|
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Poco armonico. Predomina una nota di amaro, che si evolve in modo sempre più marcato, a seconda della quantità di siero che il casaro decide di lasciare al momento dello spurgatura. |
| Sensazioni Trigeminale | | Piccante più o meno evidente |
| Struttura (in bocca) | | Poco compatto, Tende al friabile, Granuloso |
| Grasso (% s.s.) | | 2 % - Formaggio Magro |

| Utilizzo | | Graukäse (Formaggio grigio) |
|--------------------|-------------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | Gli estimatori gustano questo formaggio nella maniera classica, nella "merende": condito con olio rigorosamente di semi, magari misti, aceto e fettine di cipolla fresca. |
| | In cucina | È l'ingrediente di uno dei piatti principali della cucina tirolese: i <i>pressknödel</i> (canederli pressati pusteresi), ma viene utilizzato anche nella "zuppa di Graukäse", nelle torte al formaggio, o in accoppiata con la polenta. |
| Abbinamenti | Vino | Magdalener, o Lagrein Dunkel (nonostante la presenza dell'aceto nella ricetta della "merende"). |
| | Miele-Confetture | I cuochi sudtirolesi lo propongono in sorprendenti abbinamenti con la frutta sciropata, con il miele, oppure con i chutney di cipolle e le mostarde di pomodori verdi. |
| | Verdure e Frutta | Si trova perfettamente a suo agio con le verdure estive (soprattutto melanzane e zucchine), con le pere (in particolare nella varietà William) |
| | Pane | Per poter assaporare al meglio il Graukäse è consigliabile l'utilizzo del "Puschtra Breat", la pagnotta di segale tipica pusterese. |

| Produzione | | Graukäse (Formaggio grigio) | | | |
|---|---|--|---------------|--------------|---------------|
| Periodo produzione | Tutto l'anno Il Graukäse Presidio Slow Food inizia la sua produzione ai primi di giugno per terminare a fine settembre, in quanto legata esclusivamente al periodo dell'alpeggio. | | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale • Pepe macinato | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | | | |
| | Provenienza | Stalla, Pascolo | | | |
| | Munte | n.d. | | | |
| | Trattamenti Fisici | Scremato per affioramento, o centrifugazione | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | Fermenti lattici | | | |
| | Preparazione | Il prodotto prevede un'unica lavorazione giornaliera. Il latte, una volta scremato, viene lasciato riposare nel contenitore per 2 giorni. In questa fase si possono aggiungere dei fermenti lattici per aiutare la coagulazione acida. | | | |
| Coagulazione | Temperatura | Ambiente | | | |
| | Tempo (minuti) | Durante questo periodo si innesta la coagulazione acida. | | | |
| | Tipo di caglio | Nessuno. Coagulazione acida | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | | | | |
| Cottura | | 55 °C (cottura); la massa in caldaia viene riscaldata molto lentamente fino alla temperatura di cottura. | | | |

| | | |
|--------------------------------------|---------------------|---|
| Formatura e Trattamenti forma | | <p>La cagliata viene estratta a mano con un telo di lino o cotone, ed appesa in modo da favorirne la spurgatura.</p> <p>Dopo mezz'ora di spurgo la cagliata viene frantumata con le mani (è a questo punto che la massa emetterà una sorta di sibilo, quasi uno squittio: è il suono del formaggio "che canta", come dicono i malgari tirolesi)</p> <p>Poi viene salata "a secco" e, in alcuni casi, si può aggiungere una minima quantità di pepe macinato.</p> <p>La massa viene quindi posta negli stampi rotondi, o quadrati e pressata a mano.</p> |
| Stagionatura | Tempo minimo | <p>Prodotto fresco: 10 giorni Prodotto pressato: 2÷3 settimane Prodotto Presidio Slow Food: ≥ 2 settimane e fino a 12 mesi</p> <p>(Utilizzando una stagionatura definita "a freddo": la maturazione a 25 °C viene interrotta dopo circa 10 giorni dopo di che le forme vengono trasferite in un luogo più "freddo" nel quale la stagionatura continua fino a max 12 mesi).</p> |
| | °C - UR% | <p>Le forme maturano su ripiani di abete.</p> <p>Nei primi 10 giorni, viene fatta in ambienti temperati (circa 25 °C) e con l'umidità presente naturalmente. Le forme non vengono pulite per non eliminare le muffe, fondamentali per lo sviluppo delle qualità organolettiche del Graukäse, ma vengono rivoltate spesso per evitare stagnazioni all'interno della pasta.</p> <p>Trascorso questo tempo la stagionatura viene interrotta e le forme sono portate in un ambiente più freddo (con almeno 10 °C di differenza), dove continueranno a maturare fino al limite desiderato.</p> <p>In Val Venosta si utilizza un procedimento diverso, ma ormai quasi scomparso: la stagionatura viene fatta "su fieno", in ambiente temperato.</p> |
| | Cura forme | <p>Durante il periodo di affinamento le forme vengono regolarmente rivoltate senza però essere pulite.</p> |
| Commercializzazione | | |

