

Generalità		Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)	
Presentazione	<p>Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti) Formaggio semigrasso, di media o lunga stagionatura, a pasta dura e cotta, prodotto nel territorio dolomitico della Provincia Autonoma di Bolzano con latte vaccino fresco, raccolto in montagna a oltre 1000 m s.l.m., parzialmente scremato, termizzato o pastorizzato. Può contenere <i>Lisozima</i>. Si presenta in forma cilindrica regolare, con facce piane, diametro di 40+45 cm, scalzo leggermente convesso di 16+20 cm, peso variabile di 35+42 Kg; la crosta è dura, spessa e rustica, di colore giallo paglierino scuro; la pasta, di colore giallo paglierino, è dura, molto compatta e priva di occhiatura, granulosa, discretamente friabile, con una corta consistenza al palato e abbastanza fondente; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono intense e complesse, basate su sentori di lattico cotto, di tostatura leggera, con qualche richiamo fruttato; i sapori sono piacevolmente armonici, netti e abbastanza intensi, con una ottima persistenza in bocca. Le forme stagionano tipicamente per un periodo di 6+15 mesi in ambiente fresco, con umidità relativa pari al 80+98% e, durante la stagionatura, vengono sottoposte ad almeno 10+15 rivoltamenti e/o a spazzolature. Il formaggio viene prevalentemente utilizzato "da grattugia", per insaporire e caratterizzare le numerose ricette tradizionali a cui si abbinano piacevolmente vini rossi, maturi, di buon corpo e morbidi</p>		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Prov. Autonoma Bolzano	
	Province-Zona	Provincia di Bolzano : l'intero territorio provinciale e, in particolare, nei comuni dolomiti	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Gran spicchio & Gran Dolomiti "	
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 formaggio a pasta dura Gran spicchio & Gran Dolomiti è unico e ha il processo di stagionatura più lungo dei formaggi locali Il prodotto deve la sua tradizionalità a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produzione omogenea, di almeno 25 anni, seguendo una lunga ininterrotta tradizione in Alto Adige - provenienza locale delle materie prime soprattutto dalle latterie di malga - produzione ininterrotta nella cooperativa casearia di Nova Ponente (dal 1971) e nel caseificio di Brunico (dal 1975) <p>Tutti i materiali, le attrezzature specifiche e i locali utilizzati per la lavorazione, la conservazione e la stagionatura del prodotto sono conformi alle normative vigenti e non sono state richieste deroghe</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		Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Termizzato o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	n.d.	
Stagionatura	Semistagionato o Stagionato		

	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico regolare
	Facce Dimensioni (∅)	Piane 40+45 cm
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 16+20 cm
Peso	Kg	35+42
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Vetrosa
	Colore	Giallo paglierino scuro
	Spessore	Abbastanza spessa, Spessa
	Consistenza	Dura, Rigida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Molto compatta, Dura, Granulosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Tostato leggero, Leggera nota di fruttato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Piacevolmente armonico, Abbastanza intenso, Non amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Granuloso, Abbastanza Friabile, Abbastanza fondente, Leggermente adesivo
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Semi-grasso
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
Utilizzo	In tavola	Scarsamente utilizzato come formaggio "da tavola"
	In cucina	Grattugiato, è ingrediente fondamentale per insaporire e caratterizzare le numerose ricette tradizionali
Abbinamenti	Vino	Le ricette tradizionali del territorio si abbinano piacevolmente va ini rossi, maturi, di buon corpo e morbidi
	Frutta	n.a.

Produzione		Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
Periodo produzione		Tutto l'anno

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: • Latte • Sale	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato (2,0+3,0%)			
	Trattamenti Termici	Termizzato o Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici, Antifermentativo Lisozima (possibile)			
	Preparazione	Il latte parzialmente scremato, preventivamente termizzato o pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione			
Coagulazione	Temperatura	35+38 °C			
	Tempo (minuti)	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un chicco di grano La massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuare la cottura			
Cottura		50+53 °C (Cottura) Terminata la cottura, la cagliata viene raccolta in teli e mantenuta sotto siero per favorirne il compattamento			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta dalla caldaia e sistemata in stampi di acciaio, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono salate immergendole in salamoia satura			
Maturazione e Stagionatura	Tempo	6+15 mesi			
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata umidità relativa (80+98 %UR)			
	Cura forme	Durante il periodo di stagionatura le forme vengono periodicamente rigirate e spazzolate (fino a 10+15 volte)			
Commercializzazione		Il prodotto viene posto in commercio porzionato "in spicchi", talvolta preconfezionato in confezioni sottovuoto di peso variabile			

