

Generalità		Raucherkäse (Formaggio affumicato)	
Presentazione	<p>Raucherkäse (Formaggio affumicato) Formaggio semigrasso, fresco, a pasta cruda, molle, prodotto in tutta la Provincia di Bolzano da latte vaccino, parzialmente scremato, pastorizzato. Segue le tradizioni dell'affumicatura per la conservazione degli alimenti nonostante contrasti con la freschezza della sua pasta. La forma è cilindrica, a facce piane del diametro di 11,5 cm, scalzo leggermente convesso di 8 cm e peso di 0,6÷2,0 kg. La crosta è morbida, elastica, di colore marrone chiaro. La pasta è compatta, morbida, untuosa, piuttosto adesiva, di colore paglierino, con occhiatura assente o molto rada, di dimensione fine, irregolarmente distribuita. Trattandosi di un formaggio fresco il sapore è senza dubbio poco armonico, con le componenti acida e sapida in evidenza. Per lo stesso motivo anche odore e aroma sono tutt'altro che equilibrati perché i riconoscimenti sono legati quasi esclusivamente all'affumicatura e al latte acido. In omaggio alla vegetazione locale, normalmente l'affumicatura avviene con segatura di conifere. Matura in almeno 7 giorni. È un formaggio utilizzato prevalentemente nella preparazione di ricette a base vegetale che, per la scelta degli ortaggi, possono essere sia estive (insalate fresche) che invernali (gratinate, forse per l'associazione del formaggio affumicato e la legna del camino). I vini migliori per bilanciare la sua aromaticità, bianchi o rossi che siano, devono avere buona struttura e buon corpo, essere molto morbidi, abbastanza aromatici e persistenti.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	Province-Zona	Provincia di Bolzano : l'intero territorio della provincia.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	L'abitudine in Alto Adige di affumicare la carne, la pancetta e lo speck è antica e segue la logica del mantenimento degli alimenti. Avviene anche per questo formaggio che, a fumo freddo, subisce una leggera affumicatura.		

Descrizione		Raucherkäse (Formaggio affumicato)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Affumicato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 11,5	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 8	
Peso	Kg	0,6÷2,0	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Marrone chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, Morbida, Untuosa, Piuttosto adesiva
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente o Molto rada Irregolare Fine Irregolare
	Intensità e Persistenza	Medio-bassa
Odore / Aroma	Riconoscimenti	È un formaggio fresco con riconoscimenti legati quasi esclusivamente all'affumicatura e al latte acido
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco armonico con le componenti acida e sapida in evidenza.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Untuosa, Adesiva, Poco solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio Semigrasso
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Raucherkäse (Formaggio affumicato)
Utilizzo	In tavola	Generalmente non utilizzato come formaggio "da taglio"
	In cucina	Utilizzato prevalentemente nella preparazione di ricette a base vegetale che, per la scelta degli ortaggi, possono essere sia estive (insalate fresche) che invernali (gratinate, forse per l'associazione del formaggio affumicato e la legna del camino).
Abbinamenti	Vino	I vini migliori per bilanciare la sua aromaticità, bianchi o rossi che siano, devono avere buona struttura e buon corpo, essere molto morbidi, abbastanza aromatici e persistenti.
	Verdure e Frutta	
	Pane	

Produzione		Raucherkäse (Formaggio affumicato)			
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			

	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici
	Preparazione	Il latte, intero, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione.
Coagulazione	Temperatura	35 °C
	Tempo (minuti)	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di una <i>nocciola</i> Lasciato depositare sul fondo della caldaia
Cottura		Si estrae parte del siero e si riscalda la pasta, coprendola con acqua calda. (è una blanda Semicottura)
Formatura e Trattamenti forma		L'estrazione della pasta avviene in fucelle poste subito in locale caldo "in stufatura". La salatura delle forme avviene in salamoia.
Stagionatura	Tempo minimo	Matura in almeno 7 giorni
	°C - UR%	In ambienti refrigerati, a 10÷12 °C, con umidità contenuta.
	Cura forme	Terminata la maturazione, le forme vengono tenute per più giorni in apposito locale per essere affumicate " a fumo freddo " ottenuto da segatura di conifere.
Commercializzazione		

μπ

