

Generalità		Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta)	
Presentazione	<p><b>Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta)</b>            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 Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Prov. Autonoma Bolzano	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : territorio dei comuni della Val Venosta	
	Tipologie	Conosciuto anche come: “ <b>Vinschger / Venosta</b> ”	
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	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	8÷9
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza ruvida, compatta, leggermente untuosa
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida, abbastanza elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo intenso
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	<b>Occhiatura</b>	Presente
	<b>Forma</b>	Rotonda
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Dimensione</b>	Media (dimensione di piccolo pisello)
	<b>Distribuzione</b>	Diffusa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie, Medio-alte
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Burro fresco, Erbacei (erba fresca, o fieno), leggero Fruttato
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Abbastanza intenso, Non amaro
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Pastoso, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Semi-grasso
	<b>Grasso (%)</b>	n.d.
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene utilizzato come formaggio “da tavola”, accompagnato da insalate di verdura fresca a stagionatura più breve, o da verdura cotta nella versione più stagionata
	<b>In cucina</b>	n.a.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	<b>Pane</b>	Di produzione tipica della zona

<b>Produzione</b>		<b>Schnittkäse Vinschger (Formaggio “al taglio” Venosta)</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>	Stalla, Pascolo			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Parzialmente scremato (3,0÷4,0%)			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato			

	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici
	<b>Preparazione</b>	Il latte parzialmente scremato, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35±37 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido o in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	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 effettuare la semicottura
<b>Cottura</b>		39±40 °C ( <b>Semicottura</b> ) La temperatura viene mantenuta per il tempo necessario
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		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
<b>Maturazione e Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	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
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti freschi e con elevata Umidità relativa (85-90 %UR)
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate e, se richiesto, vengono trattate in superficie con un polimero per impedirne l'eccessiva asciugatura
<b>Commercializzazione</b>		

μπ

