

Formaggio Stelvio DOP

Denominazione di Origine Protetta dal 2007



Il Formaggio Stelvio DOP ha ricevuto nel 2007, unico formaggio dell'Alto Adige, la Denominazione di Origine Protetta dall'Unione europea. Il marchio garantisce qualità nel rispetto della tradizione e delle origini storiche e geografiche: la produzione dello Stelvio è documentata sin dal 1914.

Si tratta di un formaggio tipico della regione, ottenuto da latte vaccino proveniente da masi alpini. La crosta è di colore giallo-arancio-marrone, l'interno è bianco-giallognolo e presenta una struttura chiusa con occhiatura irregolare di media grandezza. La consistenza è da morbida ed elastica a cedevole, il profumo intenso e speziato. Il gusto del formaggio è deciso e aromatico. Lo Stelvio originale si riconosce dal marchio di origine e dalla scritta di colore rosso "Stilsfer/Stelvio" posta sulla caratteristica etichetta presente sul lato superiore della forma.

Affinché il formaggio possa recare il marchio DOP, oltre alla ricetta tradizionale devono essere rispettate anche altre norme. Il latte utilizzato deve presentare determinate caratteristiche e gli allevatori devono attenersi a regole ben precise per l'alimentazione degli animali.

Il Consorzio Stelvio DOP, in quanto rappresentante dei produttori di latte e di formaggio Stelvio come da regolamento, si impegna a tutelare il Formaggio Stelvio DOP.

LATTE VACCINO FRESCO, 62 GIORNI DI STAGIONATURA, MICROFLORA AUTOCTONA

Lo Stelvio viene prodotto a partire da latte vaccino fresco proveniente da 300 masi alpini, situati quasi tutti a oltre 1.000 metri di altitudine. Viene prelevato giornalmente e lavorato entro 48 ore. La stagionatura delle forme avviene su tavole di legno di abete e dura 62 giorni, durante i quali il formaggio viene massaggiato costantemente con acqua salata. A questa salamoia vengono aggiunti microrganismi autoctoni che rafforzano ulteriormente il carattere del formaggio. Solo così lo Stelvio DOP può avere la sua tipica crosta e il suo gusto unico. Lo Stelvio viene prodotto senza l'utilizzo di organismi geneticamente modificati, condizione che si applica anche al caglio necessario per la coagulazione delle proteine.

AREA, QUANTITÀ PRODOTTA ED ESPORTAZIONE

L'area di produzione dello Stelvio DOP si estende tra le seguenti comunità comprensoriali della provincia di Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Valle Isarco, Municipio di Bolzano.

Ogni anno vengono prodotte circa 125.000 forme di Stelvio con un peso netto di circa 9 kg a pezzo.

L'esportazione rappresenta il più importante canale di vendita. Una buona fetta delle esportazioni è destinata alla Germania, seguita da Austria, Paesi Bassi e altri mercati come Albania, Australia, Belgio, Francia, Regno Unito, Italia, Polonia e Repubblica Ceca.





PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Attualmente lo Stelvio DOP viene prodotto secondo il disciplinare e commercializzato dalle Latterie Mila/Latte Montagna Alto Adige e dalla Latteria di Burgusio.

VALORI NUTRIZIONALI

Il formaggio da taglio italiano, con il 50% di grassi sulla sostanza secca, presenta un tenore di lattosio inferiore a 0,1 grammi per 100 grammi ed è quindi “naturalmente senza lattosio”.

Valori per 100 g di prodotto:

Proteine.....	23 g
Carboidrati.....	0 g
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi.....	21 g
Sale.....	1,9 g
Calorie per 100 g di prodotto:	362 kcal/1.501 kJ

Contatti:

Consorzio Formaggio Stelvio
Via Innsbruck 43
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stelviostilfser.it

