



Cofinanziato  
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



## SCHEDA INFORMATIVA

# Originali, dalle vette d'Europa.

Momenti di qualità con Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP.

## 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, 60 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 almeno 60 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.



### Consorzio Formaggio Stelvio

Via Innsbruck 43  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 451 111  
info@formaggiostelvio.it  
www.stelviostilsfer.it



Cofinanziato  
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



## PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E MARCHIO DI QUALITÀ

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

Il vero Stelvio DOP si riconosce dal **marchio d'origine** e dalla scritta rossa Stilsfer/Stelvio sulla caratteristica etichetta posta sulla sommità superiore della forma.

## LE FASI DI PRODUZIONE

Questo formaggio viene prodotto con **latte vaccino**. Il latte utilizzato non deve aver subito manipolazioni genetiche così come stabilito dalla legge provinciale della Provincia di Bolzano Nr.01 del 2001. Inoltre nella filiera di produzione non devono essere aggiunti prodotti – quali per esempio il caglio - in cui siano presenti OGM. Il prodotto è completamente senza OGM.

La coagulazione del latte viene ottenuta con l'aggiunta di **caglio microbico**. Dopo il taglio della massa gelatinosa la cagliata viene posta in una vasca per la prima pressatura. Successivamente l'impasto viene sommariamente messo in forma nei teli e poi pressato nelle fascere. Di seguito viene fatta la salatura nelle vasche di salamoia. La maturazione del formaggio avviene su assi di legno. Si cura il formaggio con costanti spugnature di acqua salata.

Alla salamoia vengono aggiunti **microorganismi autoctoni** che esaltano la caratteristica peculiarità del formaggio e contribuiscono alla corretta formazione della struttura della crosta.

## 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 \_\_\_\_\_ 24 g  
Carboidrati \_\_\_\_\_ 0,5 g  
Grassi \_\_\_\_\_ 30,5 g  
di cui acidi grassi saturi \_\_\_\_\_ 21 g  
Sale \_\_\_\_\_ 1,9 g

Calorie per 100 g di prodotto:

373 kcal/1.549 kJ

