

# Il formaggio Gailtaler Almkäse g.U.

Artigianato tradizionale con origine protetta.



I casari e le casare della valle Gail ogni anno salgono all'alpeggio per portare avanti una tradizione secolare. La nostra quotidianità è segnata dall'impegno e dall'attenzione – qualità indispensabili nel lavoro di malga. Siamo consapevoli che con il nostro mestiere non produciamo solo formaggio, ma preserviamo anche gli alpeggi e creiamo un prodotto sostenibile e regionale.

Un'attenzione particolare richiede la mandria: vacche di diversi contadini si ritrovano qui insieme e devono trasformarsi il più rapidamente possibile in una comunità armoniosa. Questo è possibile solo con molta sensibilità. Dobbiamo immedesimarci negli animali, riconoscere i loro bisogni e reagire con calma ed esperienza. Il trattamento del latte e degli animali richiede la stessa delicatezza che servirà anche nella trasformazione in Gailtaler Almkäse DOP.

Il nostro lavoro in alpeggio rappresenta ogni anno una nuova sfida – segnata dalla natura, dal tempo e dalle caratteristiche degli animali. Ma proprio questa varietà lo rende così prezioso. Con ogni stagione non cresce solo il nostro sapere, ma anche il legame con il paesaggio, con gli animali e con il nostro prodotto. Nascono così specialità casearie che racchiudono in sé il gusto dell'alpe e il lavoro di molte mani.

Il Gailtaler Almkäse DOP è uno dei più antichi formaggi d'alpeggio dell'Austria e viene prodotto esclusivamente durante il periodo di alpeggio, che dura circa 90–100 giorni nei mesi estivi, direttamente in malga. La base è il latte di vacche provenienti da diverse aziende agricole a conduzione familiare della valle. Nei pascoli ricchi di erbe nasce, grazie alla varietà delle piante, un latte crudo di alta qualità che costituisce la base del gusto particolare del formaggio.

Le mucche da latte vengono munte due volte al giorno. Alla sera il latte crudo fresco viene conservato in vasche a temperatura ambiente, permettendo così lo sviluppo della flora batterica naturale, decisiva per la formazione del sapore. La mattina successiva la panna affiorata viene scremata e trasformata in burro d'alpeggio. Il latte rimanente viene unito al latte fresco della mattina e versato nel paiolo di rame, dove viene scaldato sul fuoco fino a circa 32°C. Batteri lattici aggiunti sostengono il processo naturale di maturazione.

Successivamente si aggiunge caglio naturale. Dopo la coagulazione, la cagliata viene tagliata con l'arpa in granuli delle dimensioni di chicchi di grano, mescolata e riscaldata finché non si raggiunge la giusta consistenza. Infine viene estratta con il telo da formaggio, posta nelle forme e pressata. Segue un bagno di salamoia di due–tre giorni che contribuisce alla formazione della tipica crosta naturale.

Nel magazzino di stagionatura il Gailtaler Almkäse matura ulteriormente sotto cura e osservazione quotidiana. Caratteristici sono la sua crosta naturale asciutta, liscia e giallo dorata, nonché l'assenza di una maturazione superficiale. Già dopo due mesi il formaggio è pronto per il consumo e si presenta giovane e delicato; con l'aumentare della stagionatura acquista sapidità e complessità.

Il sapore del Gailtaler Almkäse varia da una malga all'altra. Fattori come altitudine, composizione delle erbe, andamento climatico e l'abilità artigianale del casaro ne determinano l'aroma. Alla fine dell'estate d'alpeggio è disponibile solo formaggio giovane, mentre in inverno e primavera vengono offerti soprattutto i pezzi stagionati. In questo modo il Gailtaler Almkäse DOP riflette non solo l'artigianato tradizionale, ma anche il ritmo della natura e del paesaggio agricolo-culturale.

---

Per domande rivolgersi direttamente alla presidente dell'associazione:



**VEREIN GAILTALER ALMKÄSE g. U.**

Obfrau: Elisabeth Buchacher

9631 Jenig, Rattendorf 57

Tel. +436503910520

E-Mail: [office.gailtaleralmkaese@gmail.com](mailto:office.gailtaleralmkaese@gmail.com)

**Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union**

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der  
Europäischen Union