



PRESIDIO Slow Food®

PUZZONE DI MOENA



TRENTINO

SOPRA LE ASPETTATIVE



A TAVOLA

Il trattamento della crosta con acqua crea uno strato untuoso e favorisce fermentazioni batteriche, che danno al formaggio un profumo intenso e penetrante e l'inconfondibile crosta rosso mattone.

Come si può intuire dal nome, il formaggio Puzzone di Moena si caratterizza per la personalità aromatica. Odo- re per qualcuno, bouquet penetrante e complesso per i gourmet. Al taglio si avvertono le note pungenti fermentative e dei locali di stagionatura, conferite dal trattamento in crosta. Tali note si allargano via via al sentore di pascolo, di erba alpina, di frutta matura. In bocca è suadente, solubile, con cenni di nocciola tostata e un'incredibile lunghezza gustativa. La forte personalità di questo formaggio ben si sposa anche con vini aromatici: ad esempio un Trentino D.O.C. Traminer, purché di buon corpo, altrettanto consigliato l'abbinamento a un classico Teroldego rotaliano D.O.C..

PUZZONE DI MOENA

Le malghe si trovano nel cuore delle Dolomiti, alcune all'interno del Parco Naturale di Paneveggio-Pale di San Martino. Dalle malghe, due volte al giorno, il latte arriva al caseificio di Predazzo. Ad aspettare c'è Walter Campi, un ragazzo sulla trentina che, con la precisione di un orologiaio, controlla la temperatura, verifica i tempi, misura sul palmo della mano la dimensione dei granuli di cagliata. Riscalda il latte fino a portarlo alla temperatura di 34° C, lo innesta (solo con latte innesto prodotto in azienda, sono bandite le bustine di fermenti lattici), aggiunge il caglio di vitello e aspetta, paziente. Poi rompe la cagliata in grani poco più grandi di un chicco di mais e la cuoce col vapore (47° C). Una volta cotta, la cagliata si deposita sul fondo, la solleva con una pala di legno e la raccoglie con un telo. Tagliata a pezzi, la sistema nelle fascere di legno, la pressa a mano lievemente e la lascia poi sgrondare. Poi le forme ottenute vengono sistemate sotto la pressa e infine in salamoia per quattro giorni.

Il segreto del Puzzone - e del suo particolare aroma penetrante - è la stagionatura, durante la quale ogni forma deve essere spugnata giornalmente. Un lavoro faticosissimo: nel magazzino ci sono circa 10.000 forme e ogni settimana bisogna girarle una per una e bagnarle con uno straccetto imbevuto d'acqua. Le forme restano in magazzino per un minimo di 80 giorni, fino a 6 - 7 mesi.

Da dove sia arrivata in Val di Fassa la tradizione della lavatura non è noto (gli unici altri esempi di croste lavate in Italia sono la Fontina e il Taleggio). Non esiste nessuna documentazione storica, ma i testimoni garantiscono che si è sempre fatto così, dal tempo di nonni e bisnonni. Più recente invece - dagli anni '70 - l'idea di chiamare Puzzone di Moena quel formaggio che in valle tutti conoscevano semplicemente come Nostrano e che in lingua ladina si chiamava Spretz Tzaori.

La "M" di malga è il marchio del Puzzone ottenuto con il solo latte di malga: quello munto d'estate dalle vacche al pascolo (che può essere integrato solo con materie prime di qualità: niente insilati, niente sottoprodotti dell'industria e niente OGM).

I PRODUTTORI

Caseificio Sociale
 Predazzo e Moena
 Via Fiamme Gialle, 34
 38037 Predazzo (TN)
 Tel. 0462 501287

Il caseificio raccoglie il latte da:

- Malga San Pellegrino (Passo San Pellegrino, Moena)
- Malga Cianvere (Parco di Paneveggio-Pale di San Martino, Moena)
- Malga Pozza (Località Passo Lusia, Moena),
- Malga Bocche (Parco di Paneveggio-Pale di San Martino, Moena)
- Malga Toazzo (Predazzo)
- Malga Gardonè (Predazzo)
- Malga Valmaggioro (Predazzo)



AREA DI PRODUZIONE:
 COMUNI DI PREDAZZO E MOENA

PRESIDIO SOSTENUTO DA:
 PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
 CONCAST - TRENTINGRAMA
 RESPONSABILE DEL PRESIDIO
 GIAMPAOLO GAIARIN TEL. 335 6674256

AREA DI PRODUZIONE

