

Comunicato Stampa

PUZZONE DI MOENA DOP **Aroma inconfondibile di montagna**

ANUGA, ottobre 2015 – Il Puzzone di Moena DOP è un prodotto storico, da sempre molto apprezzato e noto proprio per l'inconfondibile aroma che lo ha reso celebre ben oltre gli stretti confini del suo territorio d'origine.

Il riconoscimento della DOP lo scorso anno ha contribuito a ufficializzare una qualità già ben nota in Italia e a portare questa eccellenza all'attenzione dei mercati internazionali.

È proprio per sviluppare nuovi canali commerciali in altri Paesi che il Puzzone di Moena DOP, insieme a Trentingrana DOP, altra eccellenza del Gruppo Formaggi del Trentino, si presenta ad ANUGA portando tutta la ricchezza di un territorio unico al mondo.

È nei pascoli più alti delle Valli di Fiemme e di Fassa che le bovine si nutrono con l'erba e il fieno che conferiscono naturalmente al Puzzone di Moena DOP tutte le sue caratteristiche organolettiche speciali.

Anche la produzione del formaggio e la sua stagionatura sono rigorosamente locali: è nei Caseifici di Predazzo-Moena, della Val di Fassa, della Val di Fiemme e del Primiero, tutti associati al Gruppo Formaggi del Trentino, che si svolge l'ultima, importantissima, parte della filiera.

I segreti del Puzzone di Moena DOP sono principalmente due.

L'alimentazione delle bovine anzitutto, composta esclusivamente da foraggi e mangimi NO OGM.

Da qui deriva un latte speciale.

Questo, oltre a conferire al formaggio un aroma riconducibile direttamente alla natura che ospita e nutre gli animali, garantisce una genuinità al prodotto che è una qualità ampiamente riconosciuta.

La lista degli ingredienti è molto breve: solo latte, sale, caglio. Nessun conservante è impiegato per la sua produzione, caratteristica cui i consumatori sono ormai sempre più sensibili.

Importantissima è inoltre la pratica della spugnatura delle forme che quotidianamente viene fatta durante i mesi di stagionatura, variabili da tre a otto: la crosta viene lavata con una soluzione di acqua e sale per impedire la comparsa o eliminare eventuali muffe.

Il Puzzone di Moena DOP è un formaggio a latte intero, a pasta semi-cotta, salato in salamoia. Ha una crosta liscia color giallo ocra e untuosa, un'occhiatura piccola e sparsa. È disponibile nelle versioni fresco, stagionato, stravecchio.

Il Puzzone di Moena DOP inoltre nei pochi esemplari prodotti nel periodo d'alpeggio – da giugno a settembre - porta sullo scalzo la "M" di malga ed è Presidio Slow Food, riconoscimento dovuto a un prodotto che racchiude i sapori e i profumi speciali delle erbe e fiori dei pascoli.

About

Nel 1951 è nato il Consorzio dei caseifici sociali del Trentino (CONCAST) che ha iniziato a svilupparsi nei primi anni '80. Si tratta di un Consorzio di 2° grado di cui fanno parte 17 caseifici del Trentino (in rappresentanza di circa 600 piccole e medie aziende).

Il Consorzio opera per garantire la tutela della qualità e della tipicità dei prodotti caseari locali svolgendo funzioni di coordinamento, assistenza, regolamentazione, controllo e sviluppo delle attività delle piccole e medie aziende zootecniche e delle cooperative lattiero-casearie associate. Il Gruppo Formaggi del Trentino è l'organismo commerciale del CONCAST per il quale si occupa della distribuzione e vendita di Trentingrana DOP e delle altre eccellenze casearie dei soci.

ANUGA

Padiglione 10.1 – Stand A 080.

www.formaggidel trentino.it