



## CUOR DI FASSA, L'ECCELLENZA TRENTEINA PRODOTTA DAL CASEIFICIO SOCIALE DI CAMPITELLO

**Dal cuore della Val di Fassa,  
il formaggio dal gusto deciso che profuma dei fiori dei pascoli alpini**

Trento (TN), 17 maggio 2011 – All'interno della sua ricca linea di eccellenze della produzione casearia, il Gruppo Formaggi del Trentino presenta il Cuor di Fassa.



Il Cuor di Fassa è un formaggio tipicamente trentino, prodotto nella Val di Fassa, incantevole località situata nel cuore delle Dolomiti, attraversata dal fiume Avisio, e adagiata tra le più belle cime dell'arco alpino.

Prodotto in tempi passati in malga, nei fienili di alta montagna o nei caseifici turnari della valle, il Cuor di Fassa si distingue ancora oggi per il suo aroma unico e deciso, frutto del particolare trattamento a cui è sottoposto nelle fasi di produzione e stagionatura e, naturalmente, dell'inconfondibile profumo delle erbe e dei fiori dei pascoli alpini. Così come un tempo, il Cuor di Fassa, ricavato esclusivamente da latte crudo di montagna, è apprezzato non solo per la sua genuina bontà naturale ma anche per la sua ricchezza di proteine, vitamine e sali

minerali: una volta, infatti, quando la miseria era diffusa, il formaggio con il "lisp" – così il dialetto trentino definisce la patina untuosa del formaggio – rappresentava, insieme alla polenta o alle patate lesse, la base principale delle diete, in quanto fonte indispensabile di proteine nobili, e consentiva la crescita di bambini sani e robusti.

Formaggio a pasta semidura e semicotta dal sapore unico e intenso, il Cuor di Fassa viene conservato in forme cilindriche di circa 10-12 Kg in un ambiente condizionato, e presenta una crosta umida, ottenuta dal latte degli allevamenti dei contadini della Val di Fassa. Il latte crudo utilizzato, prodotto seguendo il protocollo di intesa sottoscritto con la Provincia Autonoma di Trento, viene costantemente controllato al fine di verificarne la conformità al Disciplinare di produzione.

Un formaggio prodotto senza conservanti, ricavato solo con latte, caglio e sale, con una maturazione da 2 a 8 mesi e dal sapore inconfondibile e molto gustoso, che ben si presta ad un'ampia gamma di utilizzazioni in cucina; la sua crosta dal colore giallo ocra o rosa, untuosa e impermeabile all'aria, favorisce la caratteristica fermentazione della pasta.

Riconosciuto come eccellenza nell'ambito delle produzioni casearie trentine dal Gruppo Formaggi del Trentino, il Cuor di Fassa – o *Cher de Fascia* – è prodotto dal **Caseificio Sociale di Campitello s.c.a.**: tutti i formaggi del caseificio sono prodotti secondo un'antica lavorazione artigianale, rigorosa e tradizionale, tipica delle malghe della Val di Fassa. Il Caseificio Sociale Campitello-Valle di Fassa è stato fondato oltre quaranta anni fa da alcuni agricoltori di Campitello, a cui, con il passare degli anni, si sono uniti gli allevatori di Vigo, di Soraga e infine dell'intera Valle di Fassa: attualmente raggruppa circa 40 soci allevatori e lavora quasi tutto il latte proveniente dal territorio fassano.

**L'intera gamma delle eccellenze casearie del Gruppo Formaggi del Trentino è caratterizzata da una produzione "LINEA LATTE-FIENO":** ciò significa che si tratta di formaggi derivati da latte di bovine alimentate esclusivamente con foraggi e mangimi NO OGM autorizzati dal Consorzio, con il divieto di utilizzo di insilati. Grazie a questo, i produttori possono indicare negli ingredienti la dicitura "solo latte, caglio e sale", non necessitando di alcun conservante, anche se consentito.



**IN TAVOLA:**

***Polentina di storo con porcini e Cuor di Fassa***

***Ingredienti per quattro persone:***

400gr di Cuor di Fassa, 200 gr di farina gialla di Storo, due porcini freschi, olio d'oliva extravergine q.b., sale q.b.



***Preparazione:*** In un paiolo di rame mettere a bollire l'acqua salata e aggiungere la farina di gialla di Storo frustando costantemente.

Dopo circa 40 minuti togliere dal fuoco. Pulire i porcini, tagliarli a fette con uno spessore di circa un cm e cuocerli in padella antiaderente con un filo di olio d'oliva extravergine ed un pizzico di sale per due minuti su entrambi i lati. In un tegamino di porcellana formare con la polenta degli gnocchi, tagliare il Cuor di Fassa a fette alte un cm, adagiarle sopra la polenta e far fondere nel forno (170°C) per dieci minuti. A fusione ultimata, togliere dal forno ed adagiarvi sopra i porcini. Si consiglia come secondo piatto.

[www.formaggidel trentino.it](http://www.formaggidel trentino.it)