

Comunicato Stampa

Dal 15 al 18 settembre – Bra (CN)

I presidi Slow Food del Gruppo Formaggi del Trentino a CHEESE 2017

Casolt a latte crudo, Puzzone di Moena DOP di malga e in anteprima Trentingrana di malga 24 mesi

tra le eccellenze a Bra per la ventesima edizione.

Trento, settembre 2017 – Il Gruppo Formaggi del Trentino sarà presente alla ventesima edizione di CHEESE, la manifestazione di Slow Food dedicata alle migliori proposte casearie provenienti da tutto il mondo.

Un compleanno importante che sarà occasione per fare il punto sul mondo dei formaggi con focus particolare su quelli a latte crudo e quelli naturali. Il Gruppo Formaggi del Trentino non poteva mancare e per l'occasione porterà alcune delle eccellenze che fanno grande il suo territorio.

Nei banchi d'assaggio sarà possibile degustare infatti il Casolet a latte crudo prodotto dal Caseificio Comprensoriale Cercen Terzolas (TN) e dal Caseificio Sociale Presanella Val di Sole Mezzana (TN). Il Casolet è un piccolo formaggio (come denuncia l'origine ladina del nome *caseulus*) prodotto nelle valli di Sole, Rabbi e Peio. È a pasta cruda e tenera, prodotto con latte intero di una o due munte: si consuma fresco o semi stagionato, come quello del Presidio presente a CHEESE che deve avere almeno 20 giorni di maturazione. Il Casolet una volta era prodotto solo nei mesi autunnali, quando le vacche erano già scese dall'alpeggio e le munte erano scarse, ed era considerato il tipico formaggio da casa. Oggi è prodotto tutto l'anno e gli è riconosciuta la dignità di un grande formaggio che nella sua semplicità è in grado di esprimere un grande bouquet aromatico: sentori lattei ed erbacei tipici del latte intero, grande morbidezza al palato e sensazioni gustative che vanno dall'acido al dolce. Ha una pasta di colore bianco o paglierino chiaro e un'occhiatura rada e piccola. La crosta è liscia e regolare.

Altra eccellenza in mostra e in assaggio sarà il **Puzzone di Moena DOP di malga del Caseificio Sociale Predazzo e Moena di Predazzo (Tn)**. Conosciuto anticamente come Spretz Tzaorì, il suo nome in lingua ladina, il Puzzone di Moena DOP è un formaggio certamente inconfondibile proprio a partire dal suo aroma unico, intenso, che deriva dalla pratica della lavatura quotidiana durante il periodo di stagionatura. Questo trattamento crea uno strato untuoso che favorisce la proliferazione batterica dalla quale deriva il suo profumo penetrante. Il Puzzone di Moena DOP del Presidio che sarà possibile assaggiare è quello con la M impressa sullo scalzo, segno di una produzione di malga fatta con il latte munto d'estate dalle vacche al pascolo, ha una stagionatura minima di tre mesi e massima di sedici.

Alla prossima edizione di CHEESE il Gruppo Formaggi del Trentino porterà anche un'importante anteprima. **Sarà infatti per la prima volta presentato il Trentingrana di malga con 24 mesi di stagionatura, prodotto dal Caseificio Sociale del Primiero di Mezzano del Primiero (TN).** Trentingrana è certamente una punta di diamante del Gruppo Formaggi del Trentino, prodotto da tutti i sedici caseifici associati durante tutto l'anno. Quello a CHEESE è una selezione particolare prodotta esclusivamente con latte di malga, che conferisce al formaggio aromi assolutamente unici. Questa eccellenza nell'eccellenza sarà presentata tra le novità della manifestazione.

Il Gruppo Formaggi del Trentino presta una particolare cura alla naturalità delle sue produzioni: sono tutti formaggi di montagna prodotti secondo la logica "latte-fieno", ovvero con latte proveniente solo da bovine alimentate con foraggi e con mangimi "NO OGM".

CHEESE è una rassegna importantissima, sempre molto partecipata sia dagli esperti - operatori caseari, ristoratori, rivenditori - sia da appassionati gourmand che hanno qui l'occasione di esplorare un mondo vasto, complesso e affascinante come quello dei formaggi. Una grande mostra mercato in cui poterli assaggiare e acquistare nonché un evento dove vivere momenti di condivisione, di divertimento, di aggiornamento sui formaggi ma non solo.

L'appuntamento con il Gruppo Formaggi del Trentino è a CHEESE dal 15 al 18 settembre presso lo stand P13A in via dei Presidi.

Per informazioni su eventi in programma <http://cheese.slowfood.it/>