

PIACERI DELLA VITA

HOME VITA BENESSERE COSTUME PIACERI DOVE ITINERARI DEI SAPORI VIDEO EVENTI CLUB SCRIVI CON NOI

CIBUS PARMA, ARRIVA IL PUZZONE

Pubblicato Martedì, 22 Aprile 2014 17:34 |  |  | Visite: 49



Saperne di più

La prima forma di Puzzone di Moena DOP sarà presentata ed esposta in anteprima esclusiva al Cibus di Parma. La denominazione di origine protetta è oggi una realtà impressa sulla forma di un'altra delle sette eccellenze del Gruppo Formaggi del Trentino, che rende merito a un prodotto simbolo dell'arte e della cultura casearia del territorio, tra i più noti anche oltreconfine.

Il riconoscimento della DOP è frutto di un processo lungo e molto articolato giunto a termine con il sigillo ufficiale dell'Unione Europea, grazie al quale il Puzzone di Moena entra di diritto nel paniere di prodotti riconosciuti e tutelati direttamente dall'UE.

Il Puzzone di Moena DOP (Sprezz Tzaori in lingua Ladina) deve il suo nome al suo sapore ed odore accentuati. Genuino e intensamente aromatico, a pasta semidura e semicotta con crosta umida, può venire prodotto all'interno di un'area che comprende le lussureggianti vallate alpine cui fanno da sfondo le Dolomiti, recentemente riconosciute "patrimonio dell'Umanità" dall'Unesco.

All'interno di questa zona di produzione, dove sono ubicati i Caseifici di Predazzo-Moena, della Val di Fassa, della Val di Fiemme e del Primiero (tutti associati al Gruppo Formaggi del Trentino), avviene anche la stagionatura che deve durare almeno 90 giorni come prevede il Protocollo di Produzione.

La peculiarità del suo sapore inconfondibile è dovuta al latte ottenuto da bovine che si nutrono sui pascoli più alti con erba e fieno rigorosamente del territorio della Val di Fiemme, di Fassa e del Primiero-Vanoi.

Il Puzzone di Moena DOP è un formaggio a "chilometri zero", prodotto in quantitativi limitati, che annovera estimatori in tutto il mondo, dando prestigio ad una storia fatta di natura, passione e rigore.