



Sei in: Trentino Corriere Alpi Cronaca Il ministro premia il Puzzone dop

Il ministro premia il Puzzone dop

Nuovo riconoscimento oggi a Cibus 2014 per il formaggio trentino, 50° prodotto certificato da Csqa

 **formaggi**  **puzzone**

di Gilberto Bonani



FASSA E Fiemme. Maurizio Martina, ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali oggi premierà la prima forma dop del Puzzone di Moena in occasione di Cibus 2014, il salone internazionale dell'alimentazione in svolgimento a Parma dal 5 all'8 maggio. Il Puzzone di Moena (o Spretz Tzaori in lingua ladina) ha ottenuto, dopo un processo lungo e molto articolato, la Dop - Denominazione d'Origine Protetta. Questo formaggio di pregio, eccellenza tra i prodotti lattiero-caseari del Trentino, con il sigillo ufficiale dell'Unione Europea, entra di diritto nel paniere di prodotti riconosciuti e tutelati direttamente dall'Ue.

«Il raggiungimento, dopo un lungo percorso burocratico iniziato nel 2003, del marchio – ha detto Franco Morandini, presidente Associazione per la richiesta della registrazione della Denominazione di Origine Protetta – non è solo un orgoglio per tutti gli allevatori e produttori delle Valli di Fiemme, Fassa e Primiero, ma rappresenta un connubio perfetto tra zootecnia di montagna, territorio e turismo dell'intero sistema Trentino. La volontà di tramandare e preservare questa produzione tradizionale, ritengo sia il giusto riconoscimento a una zootecnia di montagna che quotidianamente si confronta con svantaggi naturali permanenti, quali costi di produzione più alti rispetto a zone di pianura, difficoltà di trasporto e di comunicazione, frammentazione delle aziende e natura morfologica del terreno».

Il Puzzone è stato riconosciuto anche dalla Csqa, la società italiana di certificazione leader nel settore agroalimentare dell'eccellenza del made in Italy. Si tratta del 50esimo prodotto Dop, Igp, Stg che Csqa controlla da più di vent'anni al fine di garantire non solo la bontà del prodotto ma anche la qualità ambientale, la sicurezza sul lavoro e la responsabilità sociale.

Il Puzzone di Moena è un formaggio riconoscibile per la crosta umida ricoperta da una patina untuosa, per il particolare odore acuto e per il sapore inconfondibile. La zona di produzione, è circoscritta ai caseifici di Predazzo-Moena, della Val di Fassa, della Val di Fiemme e del Primiero (tutti associati al Gruppo Formaggi del Trentino).