



Le malghe sono nel cuore delle Dolomiti (alcune all'interno del Parco Regionale di Paneveggio-Pale di San Martino). E dalle malghe, due volte al giorno, il latte arriva a Predazzo, al caseificio. Ad aspettare c'è Walter Campi, che con la precisione di un orologiaio controlla la temperatura, verifica i tempi, misura sul palmo della mano la dimensione dei granuli di cagliata. Nelle caldaie di rame riscalda il latte (34°C), lo innesta (solo con latte innesto prodotto in azienda, sono bandite le bustine di fermenti lattici), aggiunge il caglio di vitello e aspetta. Poi rompe la cagliata in grani poco più grandi di un chicco di mais e la cuoce col vapore (47°C). Quando si deposita sul fondo, si tira su con una pala di legno e si raccoglie con un telo. Tagliata a pezzi e sistemata nelle fascere di legno, si pressa a mano lievemente e si lascia sgrondare. Poi le forme vanno ancora sotto la pressa e infine in salamoia, per quattro giorni.

Il segreto del Puzone – e della “puzza” – è la stagionatura, durante la quale ogni forma deve essere lavata. Un lavoro faticosissimo: nel magazzino ci sono 7576 forme e ogni settimana bisogna girarle una per una e lavarle con uno straccetto imbevuto d'acqua. E così da un minimo di 60 giorni, a sei, sette mesi.

Da dove sia arrivata in Val di Fassa la tradizione della lavatura non si sa (gli unici altri esempi di croste lavate in Italia sono la Fontina e il Taleggio). Non esiste alcuna documentazione storica, ma i testimoni garantiscono che si è sempre fatto così, dal tempo di nonni e bisnonni. Più recente invece – dagli anni Settanta – l'idea di chiamare Puzone quel formaggio che in

Il Presidi trentini della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Il Puzone di Moena

Il segreto del profumo è nella stagionatura, durante la quale ogni forma deve essere lavata, ogni settimana, anche per 6-7 mesi



valle tutti conoscevano semplicemente come Nostrano e che in lingua ladina si chiamava Spretz Tzaori. Il trattamento della crosta con acqua crea uno strato untuoso e favorisce fermentazioni batteriche che danno al formaggio un profumo intenso e penetrante e l'inconfondibile crosta rosso mattone. Come si può intuire dal nome, il Puzone si caratterizza per la personalità aromatica. Puzza per qualcuno, bouquet penetrante e complesso per i gourmet. Si avvertono inizialmente al taglio le note pungenti fermentative e di cantina conferite dal trattamento in crosta, ma tali note via via si allargano al sentore di pascolo, di erba

alpina, di frutta matura. In bocca è suadente, solubile, con cenni di nocciola tostata e una incredibile lunghezza gustativa. La forte personalità di questo formaggio bene si sposa anche con vini aromatici: ad esempio un Gewürztraminer altoatesino o un Traminer trentino, purché di buon corpo. Bene, in alternativa, un classico Teroldego Rotaliano trentino.

Il Presidio. La “M” di malga è il marchio del Puzone del Presidio: solo le forme contraddistinte con questa lettera sono prodotte con il latte di malga, quello munto d'estate dalle vacche al pascolo e che può essere integrato solo con materie prime di qualità: niente insilati, niente sottoprodotti dell'industria e niente Ogm.

Area di produzione. Comuni di Predazzo e Moena (provincia di Trento).

Stagionalità. Il puzone si produce solo nel periodo d'alpeggio, da giugno a settembre, e deve avere una stagionatura minima di tre mesi e massima di sedici mesi.

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Presidio Slow Food®
www.presidioslowfood.it

Presidi (Förderkreise) sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren.

