

Il Puzzone di Moena o Spretz Tzaorì Dop

written by Rivista di Agraria.org | 14 giugno 2021
di Marco Salvaterra



Puzzone di Moena o Spretz Tzaorì Dop (foto www.puzzoneDIMOENA.com)

Il Puzzone di Moena o Spretz Tzaorì Dop è un formaggio trentino molto apprezzato per due caratteristiche organolettiche indicate nella denominazione in lingua italiana e secondo la lingua ladina della Val di Fassa: l'odore accentuato e il sapore molto intenso, fino al piccante, spesso salato (etimologia: *Spretz* "spressa", cioè la massa casearia rappresa, *Tzaorì*, saporita).

Le sue origini non sono antiche anche se l'allevamento del bestiame bovino e la produzione di formaggi, in particolare del "nostrano Fassano", caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e sapore accentuati, viene prodotto da molto tempo sulle malghe, nei caseifici turnari, nei masi di montagna, soprattutto in Val di Fassa, ma anche in certe aree della confinante Val di Fiemme e della conca di Primiero, con le denominazioni di "nostrano della Val di Fiemme" o "nostrano di Primiero".

Fino a qualche decennio fa era commercializzato soltanto all'interno dei confini regionali e veniva apprezzato soltanto dai locali e dai turisti che affollano le vallate di origine. Dal settembre 2014 è stata approvata la Denominazione di origine protetta mentre nel luglio del 2015 è stato riconosciuto il Consorzio volontario per la tutela del Formaggio Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì DOP. Il riconoscimento comunitario ha dato un notevole impulso alle vendite che raggiungono ormai l'intero territorio nazionale e anche alcuni mercati della Baviera (Germania).

L'area di provenienza della materia prima, di trasformazione del latte e di stagionatura del formaggio comprende la Val di Fassa (dove si trova appunto Moena), la Val di Fiemme, il Primiero in Provincia di Trento, e i Comuni di Anterivo e Trodena in Provincia di Bolzano. Il latte deve provenire da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci, che non possono essere alimentate con insilati di qualunque tipo e con la tecnica del "Piatto unico o Unifeed".

L'altitudine dei prati e i pascoli varia dai 600 metri s.l.m. agli oltre 2000 m. s.l.m. di talune malghe, dove la flora e le caratteristiche pedoclimatiche contribuiscono a legare in modo indissolubile questo prodotto al territorio delimitato.

La produzione del "Puzzone" avviene esclusivamente nel Caseificio di Predazzo e Moena.



Pascolo in val di Fassa (foto www.puzzonedimoena.com)

La metodica di produzione prevede l'utilizzo del latte della munta serale (intero o leggermente scremato), che viene raffreddato e conservato fino al mattino, quando viene versato in caldaie di rame o acciaio e addizionato del latte della munta del mattino, sempre crudo. contenitori refrigerati. La coagulazione avviene a 34°C, con caglio di vitello, e dopo la rottura della cagliata (in grani poco più grandi di un chicco di mais) si procede con la semicottura a circa 47°C. Quando la cagliata 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. Segue la salatura, a secco o, generalmente, in salamoia. Durante la stagionatura ogni forma deve essere lavata manualmente con uno straccio imbevuto di acqua tiepida, a volte salata, per un minimo di 90 giorni, fino all'immissione in commercio. Dopo 150 giorni può definirsi "stagionato". 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 da giallo ocra a rosso mattone a seconda del grado di stagionatura.

La forma è cilindrica con un diametro di 34-42 cm, un'altezza dello scalzo da 9 a 12 cm, e un peso variabile da 9 a 13 kg.



Salatura in salamoia (foto www.puzzonedimoena.com)



Stagionatura (foto www.puzzonedimoena.com)

Il risultato è un formaggio a pasta semidura, dal colore paglierino chiaro con occhiatura medio-piccola sparsa. Il

sapore è robusto, lievemente piccante, con lieve retrogusto amarognolo, mentre l'odore penetrante e caratteristico, con sentori animali e sottobosco, note di ammoniaca.

Nella versione "oltre 10 mesi" grazie alla prolungata maturazione in Caveau offre un sapore molto intenso particolarmente apprezzato da chi ama i profumi e gli aromi decisi delle cose di un tempo. Vista la complessità aromatica viene definito come un "formaggio da meditazione".

Durante il periodo di alpeggio, da giugno a settembre, viene prodotto in alcune malghe un formaggio che per metodo di lavorazione e stagionatura non si differenzia dal Puzzone di Moena tradizionale, ma il cui gusto risulta completamente diverso, più morbido e avvolgente che racchiude il gusto di tutte le erbe e dei fiori presenti nei pascoli d'alta quota. Le forme vengono marchiate con una M che contraddistingue il Puzzone di Moena di MALGA. Da alcuni anni questa produzione di nicchia è entrata a far parte dei Presidi Italiani di Slow Food.

A tavola, l'accompagnamento ideale del Puzzone è la polenta, oppure per condire il risotto o gli gnocchi di patate, anche se i veri intenditori prediligono gustarlo in purezza o accompagnato da miele.



Puzzone di Moena o Spretz Tzaorì Dop (foto www.puzzonedimoena.com)

Sitografia

- Qualigeo <https://www.qualigeo.eu/>
- Caseificio Sociale Predazzo e Moena <http://www.puzzonedimoena.com/>
- Puzzone di Moena Dop <https://www.puzzonedop.it/>
- Fondazione Slow Food <https://www.fondazione Slow Food.com/>

- Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali <https://www.politicheagricole.it/>

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, insegna Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. [Curriculum vitae >>>](#)