

Il Puzzone di Moena DOP protagonista ad Expo

written by Rivista di Agraria.org | 7 ottobre 2015



Prestigiosa vetrina per una delle principali eccellenze casearie del Trentino. Il padiglione Slow Food dell'Expo di Milano, nella giornata di lunedì, ha infatti celebrato il Puzzone di Moena: presso lo Slow Food Theater, sono stati presentati il prodotto e la sua storia, dall'origine del nome all'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta. Un racconto in forma creativa ed originale che ha richiamato numerosi visitatori, interessati a scoprire i segreti e le peculiarità di questo formaggio. Al termine della parte teorica si è passati alla "pratica", con una degustazione dove i presenti hanno potuto conoscere e apprezzare, grazie anche all'abbinamento di vini e birre artigianali trentine, le differenze tra il prodotto d'alpeggio, nonché presidio Slow Food, Puzzone di Moena DOP di malga stagionato 90 e 120 giorni, rispetto al "tradizionale" Puzzone di Moena DOP stagionato 90 giorni.

Continua su Forum di Agraria.org

[La scheda del Puzzone di Moena DOP](#)

Fonte: Provincia Autonoma di Trento.

07/10/2015