Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2481 del 06/10/2015

Giovedì 8 di nuovo spazio a questa eccellenza agro-alimentare del territorio

IL PUZZONE DI MOENA DOP PROTAGONISTA ALL'EXPO

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.-

"Anche al di fuori dello spazio istituzionale di Piazzetta Trentino - spiega l'assessore provinciale all'agricoltura e turismo Michele Dallapiccola - il nostro territorio continua ad essere protagonista all'Expo grazie alle sue eccellenze agro-alimentari. Occasioni come queste consentono di far emergere ancora una volta il profondo legame dei nostri prodotti con il territorio, con una montagna depositaria di saperi e tradizioni che l'uomo riesce a trasformare in sapori unici. Proprio per questo motivo la Giunta provinciale, a breve, approverà un'importante delibera che prevede importanti agevolazioni per i consorzi di tutela che salvaguardano i marchi di origine".
"Presentare il nostro Puzzone di Moena DOP all'interno del padiglione della biodiversità di Slow Food, in un evento di rilevanza mondiale come l'Expo, è stata senz'altro un'esperienza al di sopra di ogni aspettativa, considerata anche la numerosa affluenza di pubblico e le puntuali domande provenienti dall'attenta platea intervenuta", aggiunge Franco Morandini, presidente del Consorzio volontario per la tutela del formaggio Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì DOP.
La qualità del prodotto deriva dalla particolarità e dalla ricchezza delle erbe e dei fiori dei pascoli in quota che nei mesi estivi ospitano le vacche durante l'alpeggio. Quelli di Malga San Pellegrino, delle Malghe Bocche, Venegia e Venegiota, immerse nel Parco Naturale di Paneveggio, di Malga Salanzada, nei silenzi della catena del Lagorai, dei pendii delle Dolomiti fassane attorno alle Malghe Boer o Coulier e di tante altre malghe. Quassù "nasce" questo prezioso latte, destinato ad una produzione speciale, quella del Puzzone di Moena DOP MALGA. Durante l'alpeggio, infatti, da giugno a settembre, con il latte proveniente dalle malghe dislocate nelle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, viene prodotto un formaggio che per metodo di lavorazione e stagionatura non si differenzia dal Puzzone di Moena DOP tradizionale, ma il cui gusto risulta notevolmente diverso. Morbido ed avvolgente, racchiude il gusto di tutte le erbe e i fiori che si possono trovare in questi pascoli dolomitici che si arrampicano fino oltre i 2000 metri d'altitudine.
Grazie alla qualità di questo prodotto e, soprattutto, a valori come la tutela dei saperi produttivi tradizionali, all'adozione di pratiche sostenibili e "pulite" che preservano il territorio, il Puzzone di Moena DOP di malga fa parte dei Presidi Italiani di Slow Food che tutelano produzioni così delicate. Un dettaglio che rende il "Malga" ancora più ricercato è la produzione limitata ai soli periodi d'alpeggio, facendo sì che possano esserne prodotte solo poche forme all'anno, particolarmente apprezzate e ricercate.
Alla presentazione hanno partecipato anche Saverio Trettel, presidente di Trentingrana-Consorzio dei

Caseifici Sociali Trentini e presidente del Caseificio Sociale Val di Fiemme, Giovanni Battista Fontana, presidente del Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero e Andrea Merz, direttore del Consorzio Caseifici Trentini CONCAST. L'appuntamento, organizzato da Trentingrana con la collaborazione di Trentino Marketing, verrà riproposto giovedì 8 ottobre. -

()