

## IL PUZZONE DI MOENA (SPRETZ TSÀORI) – SCHEDA DI PRODUZIONE

### *Presidio Slow Food*

#### **Luogo di produzione**

Caseificio Sociale di Predazzo e Moena

#### **Descrizione**

È un formaggio caratteristico, riconoscibile per la crosta umida, ricoperta da un patina untuosa, per il particolare odore acuto ed il sapore inconfondibile. Al Taglio si presenta con una pasta piena di colore bianco o paglierino e con un occhiatura sparsa. Si ottiene da latte crudo e viene stagionato almeno 4 mesi fino ad un massimo di 8. Si tratta di un formaggio gustoso che incontra il favore di chi ama i sapori decisi delle cose di un tempo. Viene prodotto nelle valli di Fiemme e Fassa, da prati e pascoli che vanno da un'altezza di 1000 m fino ai 2000 m delle malghe per l'alpeggio.



#### **Lavorazione**

Il latte utilizzato deve provenire da bovine di razza Bruna o Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile o al pascolo. E' consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma è escluso l'uso di insilati. Nella lavorazione del latte è vietato l'uso di qualsiasi additivo o conservante. La raccolta del latte, caldo o raffreddato in stalla, è eseguita una o due volte al giorno. Il latte della munta serale, dopo essere stato raffreddato, è conservato in bacinelle oppure in contenitori refrigerati. Al mattino è "calato" nel doppiofondo in rame, o in acciaio, o in polivalente e addizionato con il latte della munta del mattino. Il latte della sera può essere utilizzato interi o con una leggera scrematura. Nel caso di una raccolta al giorno, il latte, raffreddato, è inviato direttamente alla trasformazione. In ogni caso viene sempre usato latte crudo. Il latte della miscela delle due munte può essere addizionato con latteinnesto allo 0,2-0,6% e riscaldato alla temperatura di 34 °C per 15-20 minuti. Viene quindi aggiunto il caglio di bovino. Il tempo di coagulazione varia dai 20 ai 35 minuti. La cagliata viene quindi rotta, con lo spino o con la lira, per cinque minuti fino ad ottenere dei granuli della grandezza di un chicco di riso o di mais. La successiva fase di semicottura, della durata di circa 20 minuti, termina con il raggiungimento della temperatura di 44-48 °C. La cagliata viene depositata sul fondo, compressa con la rotella, girata sottosopra e, dopo aver tolto parte del siero, tagliata ed estratta. Le varie porzioni di cagliata sono poste nel fascere di legno, avvolte in teli, messe sotto pressa, girate e rigirate più volte. Dopo 5-6 ore le forme, con le tele solo sui punti piatti, passano dagli stampi di legno a quelli di plastica, e sempre sotto pressa, vengono girate alcune volte. Qui sostano fino al giorno successivo quando sono messe in salamoia a 16-18°Boumè, per 3-4 giorni. Le forme sono quindi poste nel magazzino di maturazione, su assi di legno dove, due volte la settimana vengono bagnate con una spugna imbevuta di acqua tiepida, fino alla comparsa di una patina untuosa color giallo ocra spinto. Successivamente il trattamento viene svolto solamente una volta alla settimana, previo rivoltamento delle forme. La temperatura del magazzino varia tra i 10 e i 15 °C e l'umidità oscilla dal 90 al 100%. La temperatura, i tempi di lavorazione e i dosaggi possono variare in più o in meno a seconda delle caratteristiche chimiche e microbiologiche del latte utilizzato e della stagione di produzione. I parametri tecnologici indicati possono variare, in più o in meno, a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

#### **Materie prime**

Latte, caglio e sale.

#### **Ricetta**

##### ***Strudel al Puzzone di Moena e Prosciutto di Cervo***

**Ingredienti (per 6 persone):** gr. 300 di formaggio "puzzone di Moena", gr. 60 di prosciutto di cervo, gr. 300 di pasta sfoglia, gr. 100 di fingerli, gr. 20 di scalogno, cl. 3 di aceto bianco, cl. 10 di olio extra vergine di oliva

**Preparazione:** tirare la sfoglia con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro; tagliare quindi sei rettangoli dove verranno riposte delle listarelle di formaggio puzzone e di prosciutto di cervo, chiudere gli strudel, pennellare con del tuorlo d'uovo e mettere in forno a 200° per otto minuti. Nel frattempo tritare lo scalogno e farlo macerare nell'aceto. Dopo qualche minuto, sbattendo con una frusta, incominciare a incorporare l'olio fino ad ottenere una vinaigrette ben corposa, aggiungere i finferli crudi tritati grossolatamente e "aggiustare" il sapore con sale e pepe.