

Generalità	Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP	
Presentazione	<p>Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP</p> <p>Il suo nome deriva dal profumo molto forte, non definibile comunque come "puzza" oppure, nella sua versione ladina Spretz Tzaorì, indica "formaggio saporito" per il particolare odore forte ed intenso.</p> <p>È un formaggio a latte intero, a pasta semicotta, la cui salatura si effettua in salamoia e dura due giorni. A partire dall'età di 15÷20 giorni, le forme vengono bagnate settimanalmente con acqua tiepida. In questo modo si forma una patina impermeabile all'aria che avvolge le forme e favorisce le fermentazioni nella pasta. La stagionatura, di durata media da tre a max otto mesi, avviene in locali freschi e con alto grado di umidità, dove il formaggio, disposto su scaffali di legno, viene rivoltato due volte alla settimana.</p> <p>Ha crosta liscia, giallo ocra, untuosa, più o meno consistente, a seconda della stagionatura e pasta bianco - giallo chiaro (giallo più accentuato nel formaggio da latte di malga), morbida, poco elastica, globosa, abbastanza fondente e leggermente adesiva. Presenta un'occhiatura abbastanza consistente, medio piccola (medio-grande nel formaggio da latte di malga), sparsa in tutta la forma, per lo più di forma ovoidale.</p> <p>L'aroma è intenso, penetrante, abbastanza persistente, con riconoscimenti di frutta matura, di erba dei pascoli e accenni di nocchie tostate. Presenta quasi sempre un lieve sentore di ammoniaca.</p> <p>Ha sapore robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato, con un appena percettibile retrogusto amarognolo. Può essere lievemente piccante in stagionatura avanzata.</p> <p>Ottimo formaggio da tavola, si accompagna bene con la polenta e si abbina tradizionalmente con vini del territorio (es. Gewurztraminer altoatesino, Traminer, Marzemino, Teroldego, ...).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP 1162/2013	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino, Alto Adige
	Zona	<p>Provincia di Trento: comuni di Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfioriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme.</p> <p>Provincia di Bolzano: comuni di Anterivo e Trodena.</p>
	Tipologie	<p>Può essere prodotto anche nelle tipologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • «stagionato» (stagionatura > 150 gg) • «di malga» (se prodotto esclusivamente da latte di bovine in alpeggio)
Allevamento	Tipo	<p>Stalla / Pascolo.</p> <p>Da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci.</p>
	Alimentazione	<p>Almeno il 60% del foraggio (fieno di prato stabile e/o erba sfalciata, o consumata direttamente al pascolo) deve provenire dall'area di produzione.</p> <p>E' escluso l'utilizzo del latte ottenuto da bovine alimentate con insilati di qualunque tipo e/o con «misceloni» e/o utilizzando la tecnica del «Piatto unico o Unifeed».</p> <p>La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura tale da garantire un'equilibrata alimentazione delle bovine in funzione della loro produzione di latte.</p> <p>Nella composizione dei mangimi non devono essere presenti, oltre a quelle non consentite dalla vigente normativa, i seguenti prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • farine di panelli di ravizzone, vinaccioli, semi di agrumi, • sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta, • sottoprodotti dell'industria saccarifera, • sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione, • ortaggi e frutta essiccati.
Organismi di tutela	----- in attesa della costituzione del Consorzio (ottobre 2014)-----	
Storia	<p>Ci sono testimonianze storiche che un formaggio nostrano locale, caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e profumo accentuato, veniva prodotto, molti anni fa, nei caseifici turnari e nei masi, soprattutto nella Val di Fassa, ma anche in certe strutture della Val di Fiemme.</p> <p>La sua particolare caratteristica gusto-olfattiva è dovuta al trattamento superficiale delle forme. Il ripetuto lavaggio della crosta con acqua tiepida, di solito leggermente salata, produce uno strato praticamente impermeabile che favorisce fermentazioni anaerobiche interne, in grado di accentuare odori e aromi caratteristici e, allo stesso tempo, ostacolare altre fermentazioni indesiderate.</p>	

In passato, il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» per il suo sapore e odore accentuati, fino al piccante, spesso salato, era particolarmente apprezzato dalla povera gente della ruralità montana perché, anche in piccole quantità, insaporiva le modeste pietanze dei contadini spesso a base di polenta o patate.

Nel 1984 al Concours International des Fromages de Montagne di Grenoble, al «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» venne conferita la medaglia di bronzo.

Descrizione		Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotta
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Crosta lavata
	Stagionatura	Semistagionato, stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o leggermente convesse; ø 34 ÷ 42
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto, o leggermente convesso 9 ÷ 12
Peso	Kg	9,0 ÷ 13,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Crosta lavata
	Aspetto	Liscia o poco rugosa, con una patina untuosa. tende ad assumere una colorazione più scura partendo dal giallo ocra per arrivare al marrone chiaro o rossiccio.
	Colore	Da giallo ocra, a marrone chiaro, o rossiccio con il progredire della maturazione.
	Spessore	Abbastanza sottile.
	Consistenza	Abbastanza tenera, abbastanza elastica.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco - giallo chiaro (giallo più accentuato nel formaggio da latte di malga).
	Struttura	Morbida, poco elastica.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Abbastanza consistente. Ovoidale. Medio-piccola (medio-grande nel formaggio da latte di malga). In tutta la forma.
	Intensità	Intenso e penetrante.
Odore / Aroma	Persistenza	Abbastanza persistente.
	Riconoscimenti	Si possono riconoscere la frutta matura, l'erba dei pascoli e accenni di nocciole tostate. Lieve sentore di ammoniac.
	Retrogusto	
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
Sensazioni Trigeminale		Può essere lievemente piccante in stagionatura avanzata.
Struttura (in bocca)		Morbida, poco elastica, globosa, abbastanza fondente, leggermente adesiva.

Principali caratteristiche fisico- chimiche (a stagion. 90 gg)	Grasso (% s.s.)	> 45%
	Umidità (% stq)	34 ÷ 44 %.

Utilizzo		Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP
Utilizzo	In tavola	E' un formaggio da tavola, che soddisfa i palati più esigenti. Può essere gustato da solo, con insalate di verdure crude o cotte, oppure, per chi ama in bocca l'incontro "dolce-salato", con miele o marmellata di pesche.
	In cucina	In cucina viene abbinato alla polenta (polenta «conzada»), alle cipolle e alle patate; è usato come componente nel ripieno dei tortelloni, assieme a spinaci e ricotta, oppure per condire gnocchi o riso. Può essere usato per insaporire svariati piatti, quali gnocchi, arrostiti, strudel salato, pizza, ... E' ottimo per preparare una fonduta.
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento è con vini corposi, caldi e di buona aromaticità, bianchi o rossi. Tradizionalmente si privilegiano i vini del territorio (es. Gewurztraminer altoatesino, Traminer, Marzemino, Teroldego, ...).
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Alpeggio Può essere utilizzato il latte "di malga".			
	Munte	Due munte successive.			
	Trattamenti Fisici	A volte parzialmente scremato per affioramento naturale.			
	Trattamenti Termici	Crudo. La raccolta e il conferimento del latte può essere fatta una o due volte al giorno, con bidoni o con autocisterna coibentata. In questo caso il latte viene raffreddato o raffrescato alla stalla. Il latte caldo, o raffrescato a 15 ÷ 20°C, o raffreddato ad una temperatura di 8 ÷ 16°C, nel caso di una sola raccolta al giorno, viene stoccato in contenitori in acciaio inox. La termizzazione è consentita solo per il latte impiegato per la preparazione del lattoinnesto naturale.			
	Aggiunte	Lattoinnesto autoprodotta in caseificio			
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 36°C.			
	Tempo	25 ÷ 40 minuti.			
	Tipo di caglio	Bovino			
Rottura coagulo	Dimensione	"nocciola".			

Cottura	Temperatura	46 ± 2 °C (semicottura).
	Tempo	15 ÷ 20 minuti
Trattamenti cagliata	Riposo	Sotto siero per 8 ÷ 20 minuti.
	Nota	<p>Nel caso di impiego di caldaia polivalente, finita la semicottura, il siero con la cagliata viene convogliato nella vasca di drenaggio.</p> <p>Viene quindi tolto il siero e si procede a una prima pressatura della cagliata con l'applicazione di piastre di acciaio inox compresse con dei martinetti.</p> <p>Tolte le piastre si procede alla porzionatura e successiva estrazione della cagliata che viene messa nelle fascere.</p> <p>La cagliata con il siero può anche venire convogliata direttamente nelle fascere.</p>
Formatura		<p>In fascere in legno, o di altro materiale idoneo, dentro tele in lino o cotone o di altro tipo sempre idoneo, o in stampi microforati.</p> <p>Nel corso della giornata si effettuano 2 ÷ 3 rivoltamenti.</p>
Trattamenti forma	Pressatura	
	Salatura	In salamoia a 15÷20 °Baumé per 3 ÷ 4 giorni
Stagionatura	Tempo minimo	> 90 giorni. Dopo 150 giorni di stagionatura può definirsi « stagionato »
	°C – UR%	Da 10 a 20°C; UR 85%
	Cura forma	<p>Durante le prime 2 ÷ 3 settimane le forme vengono rivoltate e bagnate, due volte alla settimana, con acqua leggermente tiepida, che può essere leggermente salata, con formazione sulla crosta di una patina untuosa e la comparsa, un po' alla volta, del color giallo ocra o marrone chiaro o rossiccio.</p> <p>Successivamente il trattamento viene fatto una volta alla settimana, sempre previo rivoltamento delle forme, fino a stagionatura.</p>
Marchiatura	<p>La forma di formaggio è identificata dalla dicitura D.O.P. «Puzzone di Moena» riportata più volte sullo scalzo ed impressa dalle fascere marchianti.</p> <p>Un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del caseificio e il lotto di produzione.</p>	
Commercializzazione	<p>Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato. In ogni caso le forme intere, le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare</p> <ul style="list-style-type: none"> • la dicitura D.O.P. «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori» oppure una delle due separatamente «Puzzone di Moena» DOP o «Spretz Tzaori» DOP. • il numero o codice di riferimento del caseificio produttore. • il lotto di produzione, • l'eventuale indicazione della tipologia «stagionato» e/o «di malga» (in quest'ultimo caso solo se ottenuto esclusivamente con latte di bovini in alpeggio). 	