

Generalità	Puzzone di Moena / Spretz Tzaori	
Presentazione	<p><b>Puzzone di Moena / Spretz Tzaori</b></p> <p>Il suo nome deriva dal profumo molto forte, non definibile comunque come "puzza" oppure, nella sua versione ladina Spretz Tzaori, 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 oca, 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 ammoniac.</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 Reg. CE 1162/2013	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino, Alto Adige
	Province-Zona	<p>.</p> <p>Provincia di <b>Trento</b>. Territorio delle valli di Fassa, Primiero e Fiemme, nei 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, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme.</p> <p>Provincia di <b>Bolzano</b>: comuni di Anterivo e Trodena.</p>
	Tipologie	<p>Può essere prodotto nelle tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tradizionale: con stagionatura &gt; 90 gg</li> <li>- «stagionato» con stagionatura &gt; 150 gg</li> <li>- « malga» prodotto solo in estate, con latte crudo proveniente esclusivamente da alpeggi tra i 1700÷2000 m s.l.m.</li> </ul>
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, Pascolo, Alpeggio.</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 sfalcata, 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"> <li>• farine di panelli di ravizzone, vinaccioli, semi di agrumi,</li> <li>• sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta,</li> <li>• sottoprodotti dell'industria saccarifera,</li> <li>• sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione,</li> <li>• ortaggi e frutta essiccati.</li> </ul>
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio Volontario per la tutela del formaggio Puzzone di Moena /Sprezt Tzaori Dop</b></p> <p>38037 Predazzo (TN)</p>	
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> <p>In passato, il «Puzzone di Moena»/«Sprezt Tzaori» 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.</p>	

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

Descrizione		Puzzone di Moena / Spretz Tzaori
Classificazione	<b>Categoria</b>	DOP
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Parzialmente scremato, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pressato, Crosta lavata
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
Geometria forma	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane o leggermente convesse; ø 34 ÷ 42
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto, o leggermente convesso 9 ÷ 12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	9,0 ÷ 13,0
Aspetto esterno (Crosta)	<b>Tipo</b>	Crosta lavata
	<b>Aspetto</b>	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.
	<b>Colore</b>	Da giallo ocra, a marrone chiaro, o rossiccio con il progredire della maturazione.
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile.
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza tenera, abbastanza elastica.
Aspetto interno (Pasta)	<b>Colore</b>	Bianco - giallo chiaro (giallo più accentuato nel formaggio da latte di malga).
	<b>Struttura</b>	Morbida, poco elastica.
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Abbastanza consistente. Ovoidale. Medio-piccola (medio-grande nel formaggio da latte di malga). In tutta la forma
	Odore / Aroma	<b>Intensità</b>
<b>Persistenza</b>		Abbastanza persistente.
<b>Riconoscimenti</b>		Si possono riconoscere la frutta matura, l'erba dei pascoli e accenni di nocciole tostate. Lieve sentore di ammoniac.
<b>Retrogusto</b>		
Sapore	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato. Amaro appena percettibile.
	<b>Sensazioni Trigeminale</b>	Può essere lievemente piccante in stagionatura avanzata.

<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, poco elastica, globosa, abbastanza fondente, leggermente adesiva.
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche (a stagion. 90 gg)</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 45%
	<b>Umidità (% stq)</b>	34 ÷ 44 %.

<b>Utilizzo</b>		<b>Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	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.
	<b>In cucina</b>	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: gnocchi, arrostiti, strudel salato, pizza, ... E' ottimo per preparare una fonduta.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	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 d'Isera, Teroldego, ...)
	<b>Miele / Confetture</b>	Miele millefiori, marmellata di pesche
	<b>Frutta</b>	Per la sua composizione priva di zuccheri è particolarmente adatto all'abbinamento con prodotti dolci. In particolare si abbina bene con i fichi, sia freschi che secchi..
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP</b>				
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno. La tipologia " <b>malga</b> " si produce solo in estate con latte crudo proveniente da alpeggi tra i 1700 e i 2000 m di quota, selezionato e marchiato (con una "M")				
<b>Materia prima: Latte</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	
	<b>% q.tà</b>	100				
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Alpeggio Per la tipologia " <b>malga</b> " viene utilizzato esclusivamente il latte "di malga".				
	<b>Munte</b>	Due munte successive. La trasformazione del latte deve essere effettuata entro le 36 ore successive alla consegna del latte allo stabilimento e comunque non oltre le 60 ore dalla prima o dalla eventuale seconda munta.				
	<b>Trattamenti Fisici</b>	A volte parzialmente scremato per affioramento naturale in bacinella o altri contenitori in acciaio inox.				
	<b>Trattamenti Termici</b>	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.				
	<b>Aggiunte</b>	Lattoinnesto autoprodotta in caseificio utilizzando latte termizzato esclusivamente per la preparazione del lattoinnesto naturale.				
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	32÷36°C.				
	<b>Tempo</b>	25÷40 minuti.				

	<b>Tipo di caglio</b>	Bovino
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	"nocciola".
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura</b>	46 ± 2 °C (semicottura).
	<b>Tempo</b>	15÷20 minuti
<b>Trattamenti cagliata</b>	<b>Riposo</b>	Sotto siero per 8÷20 minuti.
	<b>Estrazione</b>	La cagliata con il siero viene convogliata direttamente nelle fascere. Nel caso di impiego di caldaia polivalente, finita la semicottura, il siero con la cagliata viene convogliato in una vasca di drenaggio. 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. Tolte le piastre si procede alla porzionatura e successiva estrazione della cagliata che viene messa nelle fascere.
<b>Formatura</b>		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. Nel corso della giornata si effettuano 2÷3 rivoltamenti.
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Le forme, dentro le fascere o negli stampi, vengono messe sotto torchio o presse e rigirate più volte. Le forme sostano quindi sullo spersore e dopo alcune ore vengono poste nelle fascere marchiati fino al giorno successivo quando passano alla salatura
	<b>Salatura</b>	"a secco": 8÷10 giorni; "in salamoia": 2÷4 giorni; La salamoia può avere una densità variabile da 15÷20° Baumé;
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	> 90 giorni (prodotto tradizionale). > 150 giorni (prodotto «stagionato») Può protrarsi fino a 8 mesi.
	<b>°C – UR%</b>	Da 10 a 20°C; UR 85%
	<b>Cura forma</b>	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 ( <b>crosta lavata</b> ) e la comparsa, un po' alla volta, del color giallo ocra o marrone chiaro o rossiccio. Successivamente il trattamento viene fatto una volta alla settimana, sempre previo rivoltamento delle forme, fino a stagionatura.
<b>Marchiatura</b>	La forma di formaggio è identificata dalla dicitura «Puzzone di Moena» riportata più volte sullo scalzo ed impressa dalle fascere marchiati. Un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del caseificio e il lotto di produzione.	
<b>Commercializzazione</b>	Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato. In ogni caso le forme intere, o le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• la dicitura «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori» oppure una delle due separatamente «Puzzone di Moena» DOP o «Spretz Tzaori» DOP,</li> <li>• il numero o codice di riferimento del caseificio produttore,</li> <li>• il lotto di produzione,</li> <li>• l'eventuale indicazione della tipologia <ul style="list-style-type: none"> <li>• «stagionato»,</li> <li>• «di malga», marchiato con la lettera "M".</li> </ul> </li> </ul>	