

Generalità	Puzzone di Moena / Spretz Tzaori	
Presentazione	<p>Puzzone di Moena / Spretz Tzaori</p> <p>Il suo nome deriva dal profumo molto forte, non definibile comunque come "puzza" oppure, nella sua versione ladina Spretz Tzaori, che indica "<i>formaggio saporito</i>" per il particolare odore forte ed intenso. È un formaggio a latte vaccino intero e crudo, a pasta semicotta, pressata, semidura, semistagionata, prodotto nelle tipologie: "tradizionale", "stagionato", "malga". 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 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. L'aroma è intenso, penetrante, abbastanza persistente, con riconoscimenti di frutta matura, di erba dei pascoli e accenni di nocciole tostate. Presenta quasi sempre un sentore di ammoniacca.</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. <i>Gewurztraminer altoatesino, Traminer, Marzemino, Teroldego, ...</i>).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1162/2013	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino, Alto Adige
	Province-Zona	<p>Provincia di Trento. 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, Valfioriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme.</p> <p>Provincia di Bolzano: comuni di Anterivo e Trodena.</p>
	Tipologie	<p>Può essere prodotto nelle tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "tradizionale": con stagionatura > 90 gg - "stagionato" con stagionatura > 150 gg - "malga" prodotto solo in estate, con latte crudo proveniente esclusivamente da alpeggi tra i 1700÷2000 m s.l.m.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo, Alpeggio. Da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci.
	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. 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	Consorzio Volontario per la tutela del formaggio Puzzone di Moena /Spretz Tzaori Dop 38037 Predazzo (TN)	
Storia	<p>Vi sono testimonianze ed elementi atti a dimostrare che un formaggio "<i>nostrano Fassano</i>", caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e sapore accentuati, veniva prodotto ancora molti anni fa sulle malghe, nei caseifici turnari, nei masi di montagna, soprattutto in Val di Fassa, ma anche in certe aree della confinante Val di Fiemme e della conca di Primiero, con le denominazioni di "<i>nostrano della Val di Fiemme</i>" o "<i>nostrano di Primiero</i>".</p> <p>La produzione del "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaori", termine con il quale si è imposto negli ultimi decenni, rappresenta per le valli di Fassa e di Fiemme e del territorio del Primiero, nonché per i comuni di Anterivo e Trodena, della confinante provincia di Bolzano, la testimonianza di un'agricoltura antica, radicata nel tessuto della ruralità montana locale. L'alpeggio, con le feste folcloristiche dello <i>smonticamento</i>, il pascolamento del bestiame nei masi di montagna, le forme associative di lavorazione del latte, turnarie</p>	

	<p>prima, cooperative poi, lo sfalcio dei prati in montagna, sono tutte attività agricole che si svolgono da sempre nelle citate vallate.</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»/«Spretz 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> <p>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 viene abbinato alla polenta (<i>"polenta conzada"</i>), 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.</p> <p>Nel 1984 al Concours International des Fromages de Montagne di Grenoble, al «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori» venne conferita la medaglia di bronzo.</p>
--	---

Descrizione		Puzzone di Moena / Spretz Tzaori
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Parzialmente scremato, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato, Crosta lavata
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. 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	Abbastanza consistente. Ovoidale. Medio-piccola (medio-grande nel formaggio da latte di malga).
	Distribuzione	In tutta la forma

Odore / Aroma	Intensità	Intenso e penetrante.
	Persistenza	Abbastanza persistente.
	Riconoscimenti	Si possono riconoscere la frutta matura, l'erba dei pascoli e accenni di nocciole tostate. Sentore di ammoniacca più o meno accentuato con la stagionatura.
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato. Amaro appena percettibile.
Sensazioni Trigeminali		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 (<i>polenta «conzada»</i>), 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.			
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento è con vini corposi, caldi e di buona aromaticità, bianchi o rossi. Tradizionalmente si privilegiano i vini del territorio (es. <i>Gewurztraminer altoatesino</i> , <i>Traminer</i> , <i>Marzemino d'Isera</i> , <i>Teroldego</i> , ...)			
	Miele / Confetture	Miele millefiori, marmellata di pesche			
	Frutta	Per la sua composizione priva di zuccheri è particolarmente adatto all'abbinamento con frutti dolci. In particolare si abbina bene con i fichi, sia freschi che secchi.			
	Verdure				
	Pane				

Produzione		Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno. La tipologia "malga" 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")			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Alpeggio Per la tipologia "malga" viene utilizzato esclusivamente il latte "di malga".			
	Munte	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.			
	Trattamenti	A volte parzialmente scremato per affioramento naturale in bacinella o altri contenitori in			

	Fisici	acciaio inox.
	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.
	Aggiunte	Lattoinnesto autoprodotta in caseificio utilizzando latte termizzato esclusivamente per la preparazione del lattoinnesto naturale.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	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.
	Estrazione	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.
Formatura		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.
Trattamenti forma	Pressatura	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 marchianti fino al giorno successivo quando passano alla salatura
	Salatura	"a secco": 8÷10 giorni; "in salamoia": 2÷4 giorni; La salamoia può avere una densità variabile da 15÷20° Baumé;
Stagionatura	Tempo minimo	> 90 giorni (prodotto tradizionale). > 150 giorni (prodotto «stagionato») Può protrarsi fino a 8 mesi.
	°C – UR%	Da 10 a 20°C; UR 85%
	Cura forma	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 (crosta lavata) e la comparsa, un po' alla volta, del color giallo oca o marrone chiaro o rossiccio. Successivamente il trattamento viene fatto una volta alla settimana, sempre previo rivoltamento delle forme, fino a stagionatura.
Marchiatura	Tutte le forme di formaggio "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaori", al momento della produzione, vengono inserite in apposite "fascere marchianti" che imprimono una o più volte sullo scalzo la dicitura in lingua italiana D.O.P. "Puzzone di Moena", che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta sul prodotto. Inoltre un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del Caseificio e il lotto di produzione .	

**Commercializ-
zazione**

Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato. In ogni caso le forme intere, o le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare:

- la dicitura «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»,
 - «di malga», marchiato con la lettera "M".

μπ

 onaf

 onaf