

N formai DOP ence al Mas

L Puzzone, fat aldò de che che perveit l disciplinar, vegn fat ence tel Cajelo de l'agritur de Moena

L Puzzone vegn endò fat a Moena. Chest formai, che del 2014 à ciapà la zertificazion DOP, vegn fat te cater malghes: cheles de Fascia, Pardac, Ciavaleis e Primier. Da mèrz de chest an se pel l troèr ence tel nef Cajelo del Mas a Moena de la familia de Michelangelo Croce. L'è l prum cajelo privat che à ciapà

la ambida zertificazion. L Puzzone DOP cogn vegnir fat aldò de n disciplinar con regoles n muie strentes, cogn vegnir zertificà l lat, la stala, chel che magna la vaces, l laboratorie e la celes per la sajonaadura. L Puzzone del Cajelo del Mas vegn fat col lat de 13 vaces bijes, na sort de lat de auta calità,

che da la stala vegn portà diretamente te cajelo per vegnir lurà. Michelangelo Croce col didament del malghier Peter Decrestina ge stès dò a duta la filiera, da l'alimentazion de la vaces a la vendita del formai.

— De più a piata 20

L Puzzone rua endò a Moena

L formai fat tel nef »Cajelo del Mas« de Michelangelo Croce à ciapà la zertificazion DOP, l'è la quinta malga che lo produc e la prima privata



Michelangelo Croce endana che l'laora l Puzzone.

Là n inom e n marchie recognosciù a livel internazional l Puzzone de Moena. Chest formai che vegn fat te le cater malghe de Fascia, Pardac, Ciavaleis e Primier e che del 2014 l'ha ciapà la zertificazion DOP (denominazione origine protetta) ades se pel l troar ence tel nef »Cajelo del Mas« de Moena. E no demò con l'inom de Puzzone ma adertura con la zertificazion DOP.

L'è na gran sodesfazion per la familia de Michelangelo Croce chela de aer podù verjer, apede a sie Agritur El Mas, ence na boteiga olà poder vener si prodot. Na sodesfazion che è doventada amò più grana canche i à abù la conferma che so formai respon a duc i controli per la ambida zertificazion.

Ades che la sajona del turism da d'istà è beleche ruada a piz aon volù jir a troar Michelangelo e se far contar de chest bel travert arjont de gra ence a la colaborazion del malghier Peter Decrestina che laora a la Malga de Fascia.

La Usc Michelangelo, co'el nasciù chest projet?

Noi chigiò aon 13 vace bije, le fasc pech lat ma de gran calità. Ajache aon l'agritur e voleane ge sporjer nòsc prodot se aon empensà de se tegnir l lat e se far i prodot enstesc. Ne saeva che portar l lat te la malga de Fascia l'era mingol desche l svalutar. Coscità aon tacà a far calche prodot scempie te cojina desche caciote e yogurt. Dapò ajache doreane trop formai te ciasa de november aon fat n picol cajelo. Aon metù int le machine per laorar l lat e cater cele per stagionar i formaes, una aposta per l Puzzone percheche la cogn esser particolare e gestida a na vida desvaliva e ge è domanà



L malghier Peter Decrestina tel Cajelo del Mas.

a Peter se l podeva vegnir a ne aidar ogne tant ajache el l'ha le competenze giuste.

Che particolarità à l Spretz saori?

Peter Decrestina L Puzzone l'è n formai da la grosta tumia e onta, a pasta semidura e semicota, la grosta la vegn lavada per ge dar chele specifiche olfative e organolettiche particolare. Cheste carateristiche le vegn soraldut da le cele olache se l met a sajonar che le cogn esser n muie tumie percheche cogn se crear chisc bateries che va a formar la grosta.

Donca durade dut l lat per far formaes? N'ade assà?

Michelangelo Ei, ades noi laoron dut nosc lat per far soraldut Puzzone. Dapò comprom auter lat da bachegn chigiò entorn e fazon ence auter sort de formaes. Fajon l »Brun de Fascia« che pense che sie l prim »erborinato« che vegn fat chigiò te val, che l'è na sort de gorgonzola. Fajon ence cater o cinch sort de caciote, l »Fior di panna«, desvalive poine, yogurt e venon n mulge de lat fresch, i vegn come che se fajeve sti egn che i jiva al Cajelo a se tor le boce de lat fresch. I passa a jir a pe e i se ferma a se comprar lat e formai, ence jent del post.

Cotanta de produzion aede de lat?

Noi ruon sui 2 quintai e mez al di canche sion sul fior del lat e dapò l cala. Per far na mola de Puzzone ge vel beleche 90 litri de lat, noi n fajon 5 mole al di n di sci e n di no.

Donca aede na picola produzion de formai ma de gran calità...

Ei, chigiò noi podon controlar l lat percheche saon che che magna nosce vace e l'è più costanza su la

produzion, l formai bon cogn vegnir fat con lat bon.

Èl per chest che sie stac bogn de ciapar la zertificazion DOP? Canche aon vedù che ne doventava n bon formai aon domanà de poder aer la zertificazion DOP e l'aon ciapada de marz de chest an. Ades sion l quinto cajelo olache vegn fat Puzzone DOP e l sol privat. Noi ge jon dò a la filiera dal scomenz a la fin, da l'alimentazion de le vace, che la è fondamentale, a la vendita del formai. Noi mojon e con n trasport de pec metres l lat vegn trasformà. No l'è lat mescedà che magari rua da 30 sozi, olache pol esser che n sie 29 che laora ben e un demò che magari laora mal e l te roina dut l lat.

Che ge vevel per ciapar la zertificazion DOP?

Ge vel aer carateristiche strutturali aldò, che vel dir laboratorie per laorar l lat e cele per la sajonaadura adate. Dapò se cogn aver la stala e l lat zertificà. I controlla i mangimi e l fegn che cogn esser per l 70% auto prodot, noi sion ruè ence al 100%. Na oita che i à controllà dute cheste robe l Consorzio te mana n document che zertifica che tu pode produr l Puzzone. L CSQA, la società taliana de zertificazion tel setor agroalimentar, l'è l organism competent che dasc la zertificazion.

Chi èl che à creà l Puzzone con cheste carateristiche?

La storia disc che l prim Puzzone l'è stat creà a Moena dal Bepi de la Lola, il chiamava l »puzzoliniano«, tel cajelo che l'era vindò l Comun olache l'è l March. Chigiò i fajeve formai e i lo tegniva en te vòlti apede su rif, i aeva ence infiltrazion de èga tant che i meteja bree via per tera e fazele l'è per chest che l formai fermentava de più e amò apede i lo bagnava con èga e sal na oita en setemana.

Co èi i controli su la zertificazion?

Michelangelo I è trop severi, rua i tecnizi del Consorzio e de la CSQA che i controlla dut. Proprio l'auter di i è ruè chigiò e i à dit che aon n formai de autiscima calità. De chest sion n mulge contenc.

Peter La DOP perveit n disciplinar scrit con parametres stabili ence su la misura, l'aueteza, l color del formai, la saor. Per mie cont chiò, a desferenza de le altre malghe, a favor de la calità l'è proprio che se à na costanza percheche l lat l'è semper l medemo e se l cognosc ben e dapò trop fasc la sajonaadura. Da disciplinar l cogn sajonar amancol 90 dis, l pel star fin ai 150 dis e dapò se pel l vener desche sajona.

Siede contenc de chest resutat?

Michelangelo Son stolz percheche pode dir che aon l Puzzone DOP nosc de Moena, fat a Moena, con le vace e l fegn de Moena, chest l'è segur n valor enjontà.

Intervista de Monica Cigolla



L Brun de Fascia.



L Puzzone/Spretz saori.