

# La Festa del Puzzone

Sabato 15 Settembre 2012

Nel momento culminante della settimana gastronomica d'autunno si festeggia il PUZZONE, il formaggio dall'inconfondibile gusto di erbe naturali degli alpeggi di Moena

A Moena il 15 Settembre saranno proposti assaggi di Puzzone e degustazione di piatti esclusivi a base del celebre formaggio.



## Il Puzzone – formaggio di tradizione ladina

Moena è la patria del “PUZZONE” (in ladino “spretz tzaori”, ossia formaggio saporito) il formaggio DOPG che da sempre viene prodotto nelle malghe di Moena.

È uno dei formaggi col marchio PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani), dalla pasta semidura color paglierino, riconosciuto dai gourmet per il suo forte aroma – intenso e lievemente piccante – prodotto dalla tradizionale lavatura a mano della crosta e da una stagionatura che va da 3 a 6 mesi circa.

Il formaggio Puzzone si può degustare in tutti i locali di Moena e secondo la tradizione è accompagnato alla polenta o lo si ritrova come ingrediente principe in canederli, gnocchi...



Piaz de Sotegrava 19 38035 Moena (TN) tel 0462 573199 fax 0462 565613  
perla@moena.it www.moena.it

