

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Si tratta di un formaggio artigianale d'alpeggio prodotto con latte vaccino intero crudo, a pasta cotta e pressata, salato a secco e lasciato stagionare minimo 60 giorni.

Le forme hanno diametro di 30/40 cm, altezza di 10 cm e peso tra 8/10 kg.

La pasta ha colore paglierino e diffusa occhiatura, con consistenza compatta, elastica. La crosta è umida, color arancio-rossiccio.

Il sapore è intenso, con un aroma molto forte e persistente, leggermente piccante dopo una lunga stagionatura. Sugeriamo l'abbinamento con vini rossi, birre scure, confettura di rose e di pomodoro verde, pane integrale.

Localizzazione e denominazione

Questo formaggio viene prodotto tutto l'anno da caseifici e alpigiani di Moena e Predazzo.

Storia e curiosità

Il nome deriva dall'odore molto forte che emana questo formaggio, stagionato in grotte ad alta umidità per ottenere una fermentazione più accentuata della pasta. Accanto al nome "Puzzone di Moena" è in uso anche quello ladino di "Spretz Tzaorì", ossia "formaggio saporito".

Appartiene alla famiglia dei "nostrani di casello", che annovera numerosi formaggi del Trentino.