



Caprino Fresco

Le Mandre

Latemar - Bergkaese

Caprino alla Birra

Puzzone di Moena

Blu di Sarentino

Trentingrana 36 mesi

Vezzena



Descrizione della nostra Selezione di Formaggi

1. *Caprino Fresco – Biofattoria didattica El Mazarol – Valle del Vanoi – Canal San Bovo (TN)*

L'azienda agricola è situata nella Valle del Vanoi, nel Trentino orientale, vicino a Fiera di Primiero e San Martino di Castrozza. I titolari sono una giovane coppia di laureati di Padova, i quali nel 1998 si sono trasferiti in questa valle per provare a creare un'attività che gli permettesse di vivere secondo i loro ideali. Dopo una decina di anni sono riusciti a realizzare la loro azienda che è stata strutturata in modo che a fianco alla vera e propria attività produttiva si possa offrire al visitatore la possibilità di conoscere il mondo agricolo di montagna. In azienda vengono allevate una cinquantina di capre da latte che viene trasformato nel proprio caseificio per produrre formaggi freschi e stagionati, yogurt e ricotta; inoltre sono allevate un centinaio di famiglie di api con le quali si producono svariate qualità di miele, altri prodotti aziendali sono i salami di capra, piccoli frutti, ed un ricco orto biologico.

2. *Le Mandre – Formaggio a latte Crudo di Pecora e di Mucca Az. Agricola Le Mandre – Pinè (TN)*

L'azienda agricola Le Mandre, gestita da Marco Casagrande insieme alla sua famiglia, si trova a Bedollo sull'altipiano di Pinè, Qui vengono allevate mucche, pecore e capre che vivono gran parte dell'anno al pascolo. È uno dei pochissimi allevamenti di pecore da latte presenti nel Trentino. Il figlio Moreno produce formaggi a latte crudo, fra cui il misto pecora "Le Mandre", dal sapore delicato e di consistenza cremosa. In inverno le pecore non producono latte per cui il formaggio non sempre è disponibile. Le Mandre siventerà presto un presidio Slow Food.

3. *Latermar – Bergkaese (formaggio di montagna) a latte crudo stagionato 6 mesi – Maso Laerner Nova Levante (BZ)*

Il giovane Stefan Koehl, nel suo maso di Nova Ponete (BZ), alleva le sue mucche di razza Grigia Alpina e con l'ottimo latte produce il Latermar, un formaggio a pasta semidura di latte crudo, che stagiona per circa 6 mesi. Viene chiamato Bergkaese, cioè formaggio di montagna, perché le mucche mangiano per gran parte dell'anno l'erba fresca. Il piccolo caseificio all'interno del maso esiste dal 2007 e da allora i prodotti di Stefan sono sempre più apprezzati, tanto che il suo Latermar ha vinto la medaglia d'oro in due concorsi come miglior formaggio di montagna.

4. *Caprino alla Birra – Degust (BZ)*

Questo formaggio di capra a latte crudo, viene stagionato alcuni mesi in cantina. Viene poi portato in alta montagna all'interno di quello che fu un bunker della seconda guerra mondiale, trasformato oggi in cantina, ottima per l'alta umidità presente. Qui viene poi affinato con pane croccante di segale, il famoso "Schüttelbrot" e birra Sixtus di Merano.

5. *Puzzone di Moena – Val di Fassa (TN)*

Formaggio derivato da latte crudo intero, richiede una stagionatura da due mesi a un anno circa. Originariamente veniva prodotto con latte degli allevamenti della zona di Moena, oggi si è allargato anche nella zona di Predazzo in seguito alla cooperazione dei due caseifici. Ha pasta morbida e crosta rossa che non è tipica per l'Italia, ma si trova nell'arco alpino e soprattutto in Francia. Per ottenere questa crosta rossa e dall'odore intenso il formaggio viene lavato e girato mediamente due volte in settimana per tutto il tempo della stagionatura. Ormai il formaggio Puzzone è conosciuto non solo nel Trentino ma in tutta l'Italia e anche oltre i confini nazionali, e si può trovare nelle guide Veronelli, Michelin e altre. È un presidio Slow Food. Vogliamo sottolineare che questo formaggio identifica non solo la Val di Fassa ma anche il Trentino.

6. *Blu di Sarentino – Val Sarentino (BZ)*

Il Blu del Sarentino è il primo erborinato dell'Alto Adige. Anton Stauder del maso Obergurscherhof si rivela essere un casaro con voglia di sperimentare ed ha creato questo formaggio nella originaria Val Sarentino. Egli lavora solo il latte delle proprie vacche (6-10) al quale a 32 gradi vengono aggiunti i fermenti lattici ed il pènicillium responsabile dell'erborinatura. Questo Blu si presenta in piccole forme da 500 gr. con pasta bianca paglierino, sentori intensi che lasciano piacevoli sentori di funghi.

7. *Trentingrana 36 Mesi – Trentino*

Nasce nel 1926 in Val di Non ed è prodotto in tutta la provincia di Trento. Formaggio derivato da latte di vacche di razza Bruno alpina, Frisone e Rendena alimentate a pascolo, erbe fresche, fieni e mangimi confezionati secondo le norme del caseificio. Richiede una stagionatura fra i 18 e i 24 mesi. È sottoposto a controlli a campione sui mangimi e sul latte; su tutte le forme controllo visivo e con il martelletto per eliminare le forme che presentano difetti. La storia dice che il merito della sua nascita fu di un trentino che apprese l'arte del casaro in quel di Mantova e la ripropose nella sua terra, utilizzando il latte profumato e salubre delle mucche di malga. La tutela e la garanzia dell'alta genuinità di questo Grana è stata disciplinata dal Dpr. n. 3181 del 26.01.1987 del Ministero dell'Agricoltura e Foreste.

8. *Vezzena – Trentino*

Prodotto tradizionalmente sull'altipiano di Vezzena, vanta una storia secolare, così come i pascoli sul quale è ottenuto. È un formaggio a pasta semidura e semicotta, prodotto nel periodo di alpeggio; a latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, di sapore molto gustoso e aromatico. La stagionatura avviene in freschi scantinati con umidità elevata. La maturazione va da 6 a 24 mesi, noi vi stiamo proponendo un Vezzena di circa 24 mesi. Il Vezzena era commercializzato verso la fine dell'Ottocento anche a Vienna dove era ritenuto per eccellenza il formaggio degli Asburgo, sembra infatti che Francesco Giuseppe non si privasse mai di un pezzo di Vezzena a fine pasto.

Tutti i nostri formaggi li potete trovare presso:

La casa del Formaggio El Malgher - Piazza del Malghèr, 4 38036 - POZZA DI FASSA - 200 mt. dal nostro ristorante.

Note: Caseificio privato fino al 1986 è stato poi trasformato in negozio specializzato nella vendita di formaggi e prodotti tipici. Premiato locale del buon formaggio da Slow food.