

DER PUZZONE AUS MOENA IL PUZZONE DI MOENA

Der Traditionskäse mit dem umwerfenden „Duft“
Cacio antico che si distingue dall'odore inconfondibile

ALBERTO MARCOMINI



Es ist schon so: jedes Mal wenn ich einen neuen Käse koste ist es für mich, wie das erste Mal. Unser Treffen ist am frühen Morgen vor der Molkerei von Predazzo angesagt, doch um nicht mitten in der Nacht aufstehen zu müssen, beschließe ich schon am Vortag loszufahren. Im Grunde ist dies eine Ausrede, denn ich nutze die Gelegenheit zu einem Besuch meiner Liebingshütte, Fuciade! Es handelt sich in jeder Hinsicht um ein Refugium, denn dank der freundlichen Gastlichkeit von Manuela und Sergio kann ich mich hier wirklich entspannen. Ich gehe gleich in die neu eingerichtete Küche und tauche hier zwischen Holzofen, Butterfass und Krautmesser in die Vergangenheit ein. Dasselbe passiert mir abends bei Tisch vor den typisch-schlichten Speisen. Der Morgen sieht mich pünktlich vor der Molkerei. Es ist wirklich kalt und ein seltsamer Duft, eher ein Gestank liegt in der Luft. Aber natürlich, es handelt sich um den Puzzone (Stinker) aus Moena! Die Molke steht schon bereit und der Geruch ist sehr intensiv. Der frische Puzzone wird in saubere Tücher gewickelt und in hölzerne Formen gesteckt. Nach einigen Stunden werden die Laiber aus der Form genommen und die Tücher entfernt. Jetzt kommt der Käse in die Lake. Wir gehen ins Untergeschoss, hier befinden sich die Reifekeller. Der Geruch ist einfach „umwerfend“. Nach vier Tagen in der Salzlake wird der Puzzone in einem Raum mit einer Luftfeuchtigkeit von 90% auf Fichtenregale gelegt. Alltäglich werden die Laiber mit einem in Salzlake getauchten Tuch abgewischt. So erhält die Kruste ihre typische orangene Färbung. Nach drei Monaten ist der Puzzone reif, doch man kann ihn ruhig noch länger lagern. Er ist nun intensiv gelb und fein gelocht. Der Geruch ist schon bemerkenswert und am Gaumen ist er kräftig, milchig und einfach umwerfend. Der traditionsreiche Käse will nun mit der g. U. ausgezeichnet werden. Hoffentlich.

È proprio così: quando mi appresto a scoprire un nuovo formaggio provo sempre la stessa emozione della prima volta. L'appuntamento è fissato, di primo mattino, davanti al Caseificio Sociale di Predazzo, eppure decido, per non dover fare una levataccia, di partire il giorno prima: ma è una scusa: in realtà ne approfitto per ritornare al mio rifugio, il Fuciade! Rifugio in tutti i sensi: qui riesco davvero a staccare la spina, grazie all'accoglienza fraterna di Manuela e Sergio. Visito subito la nuova cucina e rimango quasi stordito, in un salto nel passato, tra la stufa economica, la zangola per fare il burro e l'affettacrauti. Una commozione che si ripropone a cena, tra piatti tanto tipici e semplici quanto buoni per il corpo e lo spirito. La mattina dopo, eccomi puntuale davanti al caseificio. L'aria è davvero fredda e già scendendo dall'auto si può percepire uno strano profumo, anzi, una puzza. Ma certo, si tratta proprio del Puzzone di Moena! La cagliata è già pronta e il profumo di latte è intenso. Il Puzzone, appena nato viene avvolto in candidi teli e deposto in forma in fascere che qui ancora sono di legno. Le forme, dopo qualche ora vengono rivoltate e spogliate dei teli: sono pronte per passare in salamoia. Scendiamo poi al piano di sotto dove si trovano le cantine di affinamento. Qui l'odore è penetrante e ti stordisce. Dopo quattro giorni di salatura il Puzzone viene deposto su assi di legno di abete in un ambiente che raggiunge il 90% di umidità; tutti i giorni, mani esperte lavano le forme con un panno intriso di acqua e sale. Ed è così, che la buccia assume pian piano il tipico color aranciato dei formaggi a crosta lavata. Dopo tre mesi il Puzzone è maturo, ma questo non significa che non possa invecchiare ancora un po'. La sua pasta ora si presenta d'un giallo intenso con un'occhiatura fitta. La puzza che sprigiona è notevole, ma in bocca il sapore è intenso, lattoso, coinvolgente. È un prodotto antico, ora vorrebbe diventare dop. Speriamo bene.



Caseificio
Sociale di Predazzo e Moena
Via Fiamme Gialle 34
38037 Predazzo (Trento) Italia
Tel. +39 (0) 462 501287
www.puzzoneDimoena.com

