

Val di Fassa: l'arte di fare il formaggio di montagna

scritto da Tommaso Costa | 27/06/2019



Per far conoscere da vicino l'antica abilità casearia, il Caseificio sociale della Valle dolomitica offre visite guidate, un museo che ne racconta la storia e degustazioni che si fanno ricordare

È un'arte fra le più antiche e affascinanti, frutto di esperienza, passione e ritualità. Nella **Valle situata nel cuore delle Dolomiti**, produrre il **formaggio di montagna** è un simbolo di orgoglio e qualità.

Ogni mattina, nel **caseificio sociale Val di Fassa**, i trenta soci conferiscono il latte delle loro mucche, la **Bruna**, la **Pezzata Rossa** e la **Grigia Alpina**, che diventerà un prodotto dal sapore unico e venduto in tutta Italia.

Caseificio Sociale Val di Fassa: formaggi trentini

Il caseificio sociale è una cooperativa agricola tra le più longeve, fondata nel 1963, ed è **aperto al pubblico anche per visite guidate**.

Entrarci vuol dire entrare in un mondo fatto di saperi, sapori e ricco di storia. Si passa dalla **rottura della cagliata** alle stanze di affinamento, dalla preparazione del burro alla lavorazione del siero per la ricotta.

La visita conduce sempre più in basso, fino alle **celle di affinamento** (Foto sopra) dove i formaggi, ad una temperatura costante di otto gradi, attendono il momento della loro giusta maturazione.

Il Cuor di Fassa e il Puzzone di Moena

Bastano pochi ingredienti come latte, **caglio** e sale (insieme al latte di innesto) per dar vita al **formaggio principe della Val di Fassa**, il **Cuor di Fassa** (*Cher de Fascia*), un prodotto a latte crudo che viene **lavato a mano** per indurre l'inconfondibile crosta rosso-marrone.

Tra i più rappresentativi di queste vette di montagna e della vicina val di Fiemme c'è, poi, il **Puzzone di Moena Dop**, più saporito, anch'esso a crosta lavata e ottenuto da latte intero crudo.

Caratterizzato da un'occhiatura medio-piccola sparsa, il Puzzone ha un odore penetrante e un gusto deciso; come il Cuore di Fassa, sia nella versione fresca che in quella stagionata, anche il Puzzone segue un **disciplinare rigido e regolamentato**.

Trentingrana Dop, il formaggio dal sapore unico

Il **latte delle mucche di montagna** dà vita anche al **Trentingrana**, prodotto Dop a latte crudo e pasta dura con una stagionatura minima di 18/20 mesi. Il caseificio, che ha un proprio **Consorzio del grana Trentino**, ogni giorno ne produce due forme che vengono successivamente conferite al più ampio **Consorzio del grana padano**.

Da giugno e per tutto il periodo estivo, le mucche si spostano in alpeggio dove il loro latte si trasforma nuovamente: assume il profumo di erba fresca appena tagliata e fiori di campo. Il formaggio che esce dal caseificio, assume un sapore davvero unico.

Un Museo per scoprire i segreti dell'arte casearia

La struttura, che nel 2012 è stata completamente modificata ed ora si trova a Pera di Fassa (Tn), oltre agli ambienti per la produzione dei formaggi ha voluto ricavare uno spazio che ospita un **piccolo museo** per scoprire i segreti della lavorazione del burro e del formaggio con le attrezzature di un tempo, confrontate con le tecniche moderne. È un luogo un pò speciale che serve a comprendere l'impegno e la fatica di questi abitanti della montagna.

Dal 1 luglio al 3 settembre è possibile **accedere al museo e prenotare la visita** (che dura circa un'ora e mezza) e che, inevitabilmente, si conclude con l'assaggio di una selezione dei loro migliori formaggi.

Ed è proprio l'assaggio l'esperienza forse più bella per scoprire, attraverso la guida di un casaro, tutte le sfumature di un prodotto di altissima qualità e di altrettanta cultura.

Caseificio Sociale della Val di Fassa

str. Dolomites, 233, Vigo di Fassa (TN)
Tel: 0462 764076 - visit@caseificiosocialevaldifassa.it
[Sito web](#) - [Facebook](#)