



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

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



Un tagliere di formaggi della val di Fassa, in degustazione al Caseificio sociale (Foto © Tommaso Costa).

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.



Celle di affinamento del Caseificio sociale (Foto © Tommaso Costa).

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.



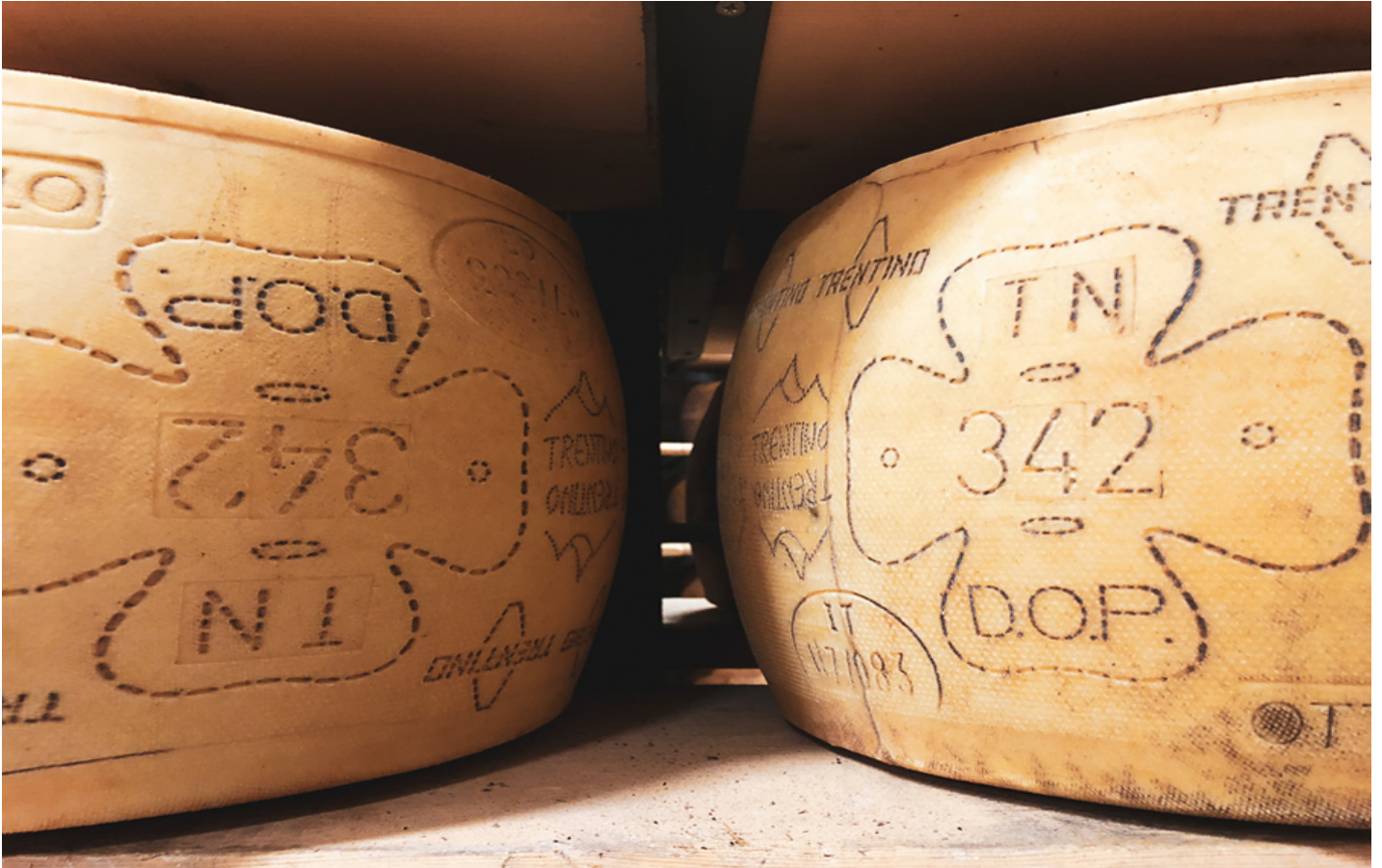
Una fase di lavorazione del Cuor di Fassa (Foto © Tommaso Costa).

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**.



Forme di Trentingrana prodotte Caseificio sociale Val di Fassa (Foto © Tommaso Costa).

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](#)

Data di creazione

27/06/2019

Autore

tommaso-costa