



*Strada dei formaggi
delle Dolomiti*

TRENTINO

STRADA DEI FORMAGGI DELLE DOLOMITI

Un viaggio nel gusto

STRADA DEI FORMAGGI.IT



Guida con itinerari, prodotti, ricette e curiosità



Strada dei formaggi delle Dolomiti

Sono luoghi da leggenda, incastonati fra le **Dolomiti** - Patrimonio Naturale dell'Umanità - quelli attraversati dalla Strada dei Formaggi. Dalla **Val di Fiemme** al **Primiero**, passando per la **Val di Fassa**: tre valli di montagna, dove agricoltura e turismo hanno creato un equilibrio che si traduce in un mix eccellente di natura e gusto.

Tappe di questo viaggio sensoriale circa **80 aziende** - tra produttori, ristoranti, agriturismi, hotel, B&B, botteghe, enoteche - che si impegnano a valorizzare i prodotti caseari ed altri piccoli e grandi sapori locali. Persone, uomini e donne, che hanno fatto del proprio mestiere un'arte, custode di segreti ed emozioni.



La ricca produzione casearia è caratterizzata da formaggi artigianali di alta qualità. Racchiudono gli aromi dei pascoli che li vedono nascere, donando al latte qualcosa di unico e speciale. Formaggi che incontrano il profumo di carni, insaccati, miele, birra, piccoli frutti, grappe nelle ricette che combinano tradizione ed innovazione.

Non un semplice itinerario, quindi, ma un **intero territorio**, dove ognuno può tracciare il **proprio percorso del gusto**, con un unico consiglio, quello di darsi il tempo per vivere la differenza tra mangiare e assaporare, dormire e riposare, comperare e scoprire.

Richiedi la mappa, segui i numeri nelle pagine che seguono e scopri dove si trovano i luoghi di produzione.





Val di Fassa e Pale di San Martino

Dalla Val di Fassa alle Pale di San Martino: formaggi "doloMitici"

Sono i formaggi i protagonisti della proposta gastronomica che nasce ai piedi delle Dolomiti, Patrimonio dell'Unesco, dal Catinaccio alle Pale di San Martino, passando per il Latemar. Si parte dalla **Val di Fassa**, dove l'omonimo caseificio (3) produce il formaggio simbolo della tradizione ladina, basata sulla passione, da cui il nome: **Cher de Fascia, Cuor di Fassa**. Il sapore incontra la cultura al **Museo Ladino**, che ha la sua sede principale nel paese di Vigo, dove ogni estate vengono proposti



originali appuntamenti enogastronomici. Prodotti e ricette ladine si possono gustare tutto l'anno in botteghe, ristoranti, malghe ed hotel da Canazei a Moena, fino al Passo San Pellegrino. Da qui si prosegue per Predazzo, culla del **Puzzone di Moena**, i cui segreti vengono svelati da un'interessante visita guidata al caseificio (1). Si sale quindi verso Passo Rolle ritrovandosi nel cuore del **Parco Naturale Paneveggio - Pale di San Martino** per un'escursione in Val Venegia. Giunti al passo si può percorrere il **tour delle malghe** (37,38,39) tra caseificazione, assaggio e vendita dei prodotti caseari che nascono ai piedi delle Pale di San Martino. Si scende, infine, a San Martino di Castrozza con il "**Carosello delle Malghe**", un itinerario sciistico gustoso con iniziative per grandi e piccini.

Frittelle di Puzzone di Moena e farina saracena

Dare vita ad una pastella piuttosto densa, miscelando mezzo litro di latte, 1 uovo intero, 1 bicchierino di grappa trentina, 100 g di farina bianca, 270 g di farina di saraceno, sale quanto basta. Immergere in questa pastella cubetti di Puzzone di Moena ed infine tuffarli nell'olio bollente fino a completa doratura. Servire con insalata di cavolo cappuccio della Val di Gresta.



Puzzone di Moena



1



Presidio Slow Food®

Un formaggio stagionato, prodotto con **latte crudo** proveniente dai comuni di Moena e Predazzo, che con il suo aroma affascina appassionati e intenditori passando dalle iniziali note pungenti ai sentori di pascolo, erba e frutta matura, con cenni di nocciola tostata. La tradizione vuole che, durante la stagionatura, le forme siano "lavate" **manualmente** dai casari con acqua tiepida per favorire la formazione di uno strato impermeabile, al cui interno si sprigionano odori ed aromi del tutto caratteristici. Nella versione **Malga**, prodotta in estate con latte crudo proveniente dagli alpeggi, è un **Presidio Slow Food**. In dirittura d'arrivo, invece, l'ottenimento della D.O.P.



L Malghier - La caseificazione

Un museo in caseificio? Proprio così, la nuova sezione del Museo Ladino di Fassa, all'interno del Caseificio Val di Fassa, racconta la millenaria arte dell'allevamento e della caseificazione, dalla preistoria ad oggi con vista sulla lavorazione attuale e la possibilità di assaporare la produzioni casearie nell'adiacente punto vendita.

www.istladin.net

Canederli al "Nostrano"

Tagliare 400g di pane raffermo a dadini e riporlo in una terrina. Sbattere le 2 uova con mezzo litro di latte e versare il tutto sul pane. Unire 60 g di "Nostrano" fresco (Cuor di Fassa o Formae Val di Fiemme o Primiero), prezzemolo e un pizzico di sale. Lasciare riposare per un'ora. Formare le palline e infarinarle. Cucinare in acqua salata per 10 minuti, poi scolare e servire con burro fuso e Trentingrana.



Nostrani: Cuor di Fassa - Cher de Fascia, Formae Val di Fiemme e Primiero

Cuor di Fassa (o Cher de Fascia, in ladino) (3), **Formae Val di Fiemme** (2) e **Primiero** (4) sono i tre **formaggi nostrani** prodotti rispettivamente nelle Valli di Fiemme, Fassa e Primiero. Analoga la lavorazione che li vede inseriti nella categoria dei formaggi a "**crosta lavata**", così come le materie prime: solo latte, caglio e sale. A renderli uno diverso dall'altro è proprio il latte che, usato crudo, fa sì che ogni forma possa mantenere vivo il dna di uno specifico territorio, pascolo o razza bovina. Sono disponibili nella versione fresca e stagionata o di **malga**, riconoscibile per il **colore giallo intenso** ed un **profumo di erba e fiori** da pascolo.



Val di Fiemme

I “Magnifici” prodotti della Val di Fiemme

Terra di antiche tradizioni e sede della Magnifica Comunità, la Val di Fiemme svela prodotti rinomati, protagonisti di diverse rassegne gastronomiche. A Cavalese si possono scoprire alcune torte antiche rivisitate (13), come quella alla **Birra di Fiemme** (12), prodotta nel vicino paese di Daiano, luogo da non perdere, insieme a Varena, per gli amanti di **speck e lucaniche** (15, 16), anche di capra. Si prosegue verso Carano per fare tappa al caseificio (2) che confeziona **caprini** freschi e stagionati e il **Formae Val di Fiemme**. Scendendo a Castello di Fiemme si notano decine di arnie: qui, come in tutta la vallata, le api producono l’ottimo **miele millefiori** in vendita presso i numerosi apicoltori locali (6,7,8,9,10) o nelle botteghe (1,2,13,15,47) di prodotti tradizionali della Valle. In questa zona si possono trovare anche gustosi lamponi prodotti in agritur (29) e creme con latte di capra (11). Consigliata una deviazione a Valfloriana, per gustare i formaggi biologici prodotti con latte di **razza Grigio Alpina** (27, 28). Passando per Tesero e Panchià, dove si trovano un’ottima **carne di coniglio** (5) e **tradizionali grappe artigianali** (14) prodotti in loco, si arriva a Predazzo, dove il **Puzzone di Moena** (1) si sposa con la celebre pasta che, dal 1908, trova la sua qualità nella purezza dell’acqua che sgorga dalle cime circostanti (17).



Coni di Trentingrana con spuma di Caprino fresco

Stendere su della carta da forno, in forma circolare con diametro circa 10 cm, il Trentingrana grattugiato. Cuocerlo in forno a microonde fino a completa doratura. Estrarlo immediatamente ed avvolgerlo intorno ad un cono per dargli la forma. A parte, diluire frustando del caprino fresco con della panna da montare liquida. Salare e personalizzare con profumi, spezie o erbe. Inserire il composto in un sifone monta-panna e servire come fosse un cono gelato.



Caprino di Cavalese



2

Da diversi anni ha ritrovato vigore l'**antica tradizione** della produzione di **formaggi con latte di capra**, che caratterizzava la zona della Val di Fiemme sino agli anni Settanta. Oggi è nella zona di Cavalese che prendono forma **caprini, freschi e stagionati**, dal sapore caratteristico accentuato dal periodo di stagionatura. Essi sono prodotti anche in una originale ed unica versione "di fossa", che prende il nome di **Fiemmaz de Foss**. Ottimo da gustare in abbinamento a miele e confetture locali, questo formaggio è protagonista indiscusso della **Desmontegada de le Caore**, a settembre, quando Cavalese celebra il ritorno delle capre dagli alpeggi estivi.

Fiemmaz de foss

Val di Fiemme e Mondaino, cos'hanno in comune? Galeotta fu la Desmontegada de le Caore del 2011, da cui è nato lo scambio cultural - gastronomico tra queste due terre, che ha dato origine al "formaggio di fossa delle Dolomiti". Il gemellaggio unisce il profumato latte dei pascoli alpini e la rinomata tradizione casearia fiemmesa con la millenaria tecnica romagnola di maturazione del formaggio in fossa. I tre formaggi de foss sono il Caprino di Cavalese (primo caprino italiano stagionato in fossa) (2), il Casàt della Valfloriana (27) e il Dolomiti di Predazzo (1), formaggi gustosi con pochi grassi.



Birra artigianale



12, 19

Le **birre artigianali delle Dolomiti**, prodotte in **Val di Fiemme** e in **Primiero**, recuperano la tradizione "brassicola" locale, andata perduta nel dopoguerra a vantaggio del prodotto industriale estero. I due birrifici, accomunati dall'utilizzo di ricette tradizionali, che si avvalgono di **acqua purissima di montagna** e fiori di luppolo prodotto localmente, producono una **birra non pastorizzata**, priva di conservanti e stabilizzanti. Diverse le etichette prodotte: dalle classiche chiara e rossa, alle birre dalla tradizione locale fiemmesa (Nòsa e Lupinus), senza dimenticare la bionda e dissetante Staiòn e la più delicata Alta Vienna del birrificio primierotto.



Parfait al sambuco con spiedino al miele

Montare 8 tuorli ed intanto bollire 50 g di destrosio, 50 g di miele millefiori, 150 g di sciroppo di sambuco e 25 g di vino bianco. Raffreddare a 30°, aggiungere ai tuorli, continuando a montare. Unire 250 g di panna montata, sistemare il tutto negli stampi e congelare. Per lo spiedino: stemperare 100 g di miele di rododendro su una fonte di calore moderata con profumo di vaniglia. Versare in stampini di silicone e riporre in freezer. Dopo 1 ora infilare degli stecchini di legno e congelare per altre 2 ore. Estrarre le formine ed intingerle nel cioccolato fondente fuso. Mantenere in freezer fino al consumo.

Miele **6, 7, 8, 9, 10, 18**

Autentico custode dei profumi e dei fiori dolomitici, il miele di queste montagne ha qualità inconfondibili, **quint'essenza delle piante di prati, pascoli, boschi**. Per la sua autenticità, la disponibilità è soggetta a variazioni dovute a condizioni climatiche ed ambientali. Principale varietà è il **millefiori**, diverso in ogni produzione, ma dal profumo e sapore intensi. Vera rarità, il miele di **rododendro**, delicato e leggero dal colore chiaro, prodotto in alta quota. Da non perdere la **melata di abete**, con toni ambrati e sapori dai tratti balsamici, un toccasana se sciolto nel latte caldo.



Primiero e Vanoi

Primiero, filo diretto tra passato e futuro

Il percorso comincia da Siror, dove si produce, da oltre quarant'anni, la **carne fumada** (20). Da Tonadico parte invece il sentiero didattico Tonadico - Cimerlo, che porta sino in **Val Canali**, una "Valle Bio-diversa", grazie agli importanti progetti ecosostenibili lanciati dal **Parco Naturale di Paneveggio - Pale di San Martino**. Qui merita una visita Villa Welsperg con il suo orto custode. Numerose le escursioni, anche sotto le stelle, per coniugare natura e sapori. I più piccoli possono affrontare divertenti passeggiate in groppa agli asinelli vicino alla più alta coltivazione di **piccoli frutti** (35) del Trentino, ai piedi del Passo Cereda. A **Mezzano**, inserito tra i **Borghi più belli d'Italia**, è d'obbligo una sosta al caseificio (4), dove si può conoscere la **Tosèla e il nostrano Primiero**, ottimo quello di malga, da abbinare al miele locale (18). Qui si trova, solo in estate, anche il **Botìro di Primiero di malga** (4). Per scoprire come viene prodotto ci si sposta nella Valle del Vanoi, a **Malga Fossernica** (21), ai margini del **Sentiero Etnografico**, che dedica un percorso ed una serie di attività alle malghe curati dall'**Ecomuseo del Vanoi**. Sopra Zortea, infine, si trovano fragole e mirtilli, ma anche **tisane** a base di erbe spontanee (40).



Botiro di Primiero di malga

In tre parole buono, pulito e giusto. Prodotto in Primiero e Vanoi con la panna cruda di Malga Fossernica, Fosse e Rolle, ottenuta per affioramento naturale, è riconoscibile per il suo color giallo oro e il ricco profumo di fiori ed erba dei pascoli.

Impastato a mano e riposto in caratteristici stampi in legno, è disponibile al Caseificio in piccole quantità, da giugno a settembre.

Da gustare fresco, con pane e marmellata, oppure fuso, protagonista di una rassegna dedicata e di giornate in malga. Una ricetta su tutte? Le "pape" con botiro e pòina fumada.

Scoprila su

www.stradadeiformaggi.it

Tosèla di Primiero 4

Si tratta di un formaggio fresco (una cagliata, più precisamente) tipico di Primiero, che va consumato entro pochi giorni dalla produzione. Viene prodotto con **latte vaccino di giornata**, in modo che resti intatta tutta la fragranza delle erbe dei pascoli di montagna, conservando l'aroma del latte. La cucina tradizionale primierotta la propone **tagliata a fette** alte circa un dito, **rosolata nel burro**, meglio se Botiro di Primiero di malga, e servita in abbinamento con polenta e lucanica trentina.



Presidio Slow Food

La razza Grigio Alpina

La vacca grigio alpina è la razza ideale per l'economia di montagna, ma stava rischiando l'estinzione per questioni legate alla sua produttività. Il Presidio Slow Food ne sostiene la salvaguardia e definisce le norme per la filiera del latte e della carne. Grazie alla razza grigio alpina in Val di Fiemme si producono formaggi a latte crudo, come il Biologico d'Inverno e il Primo Fiore di Malga Sass (27, 28) o un'eccellente carne salada (16), ottima se condita con olio extravergine di Oliva del Garda Trentino D.O.P. e scaglie di Fiemmaz de foss.



Carne trentina affumicata



5, 11, 15, 16, 20

Aria di montagna, alimentazione del bestiame e disciplina sul benessere animale sono i fondamenti della qualità della **carne trentina** di maiale, manzo, vitello, capra e coniglio. Come si faceva a conservarla quando ancora il freezer non esisteva e non si voleva gettare nulla? Si utilizzava l'antico metodo dell'**affumicatura e stagionatura**. Per questo sono nati prodotti tipici come la **carne fumada di Siror**, lo speck, la **lucanica**. La prima è un girello di manzo, passato in salamoia, affumicato e stagionato per almeno un mese. Il suo segreto? La "**concia**" per l'affumicatura (spezie ed aromi), il luogo per la stagionatura e la storia di chi la produce.



Casada

Schiacciare bene 300 g di ricotta fresca con una forchetta, montare 400 ml di panna liquida a mano o con uno sbattitore, amalgamare bene i due ingredienti, con un cucchiaio di legno, girando dal basso verso l'alto, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Il nostro consiglio è di gustarla spalmata su biscotti di farina di mais prodotto localmente e con un assaggio di confettura di piccoli frutti.

Prodotto in Agritur Trentino



Morite dalla voglia di portarvi a casa le delizie degustate in agritur? Un gruppo di circa **venti agrituristi trentini** si è unito per soddisfare questa esigenza, dando origine a una serie di prodotti preziosi per il loro sapore e profumo, ma anche per la lavorazione artigianale che li contraddistingue. Da non perdere **succhi, salse e confetture di piccoli frutti** prodotti in Primiero (35) e Val di Fiemme (29) ed i **formaggi biologici** della Valfioriana (27). L'invito è di **acquistarli là dove vengono prodotti**, per conoscerne anima e storia, vivere un'indimenticabile esperienza nella natura e magari adottare una pianta o una mucca. www.agriturismotrentino.com



Strada dei Formaggi delle Dolomiti
The Dolomites Cheese Route

info@stradadeiformaggi.it | www.stradadeiformaggi.it



Strada dei Formaggi delle Dolomiti



@GustoDolomiti



DOLOMITES

ApT Val di Fassa
Tourist Board

Strèda de Dolèda 10, Canazei

Tel. +39 0462 609500 | Fax +39 0462 602278

info@fassa.com | www.fassa.com



ApT Val di Fiemme
Tourist Board

Via F.lli Bronzetti 60, Cavalese

Tel. +39 0462 241111 | Fax +39 0462 241199

info@visitfiemme.it | www.visitfiemme.it



SAN MARTINO DI CASTROZZA
PASSO ROLLE - PRIMIERO - VANOI

**ApT San Martino di Castrozza, Passo Rolle,
Primiero e Vanoi**
Tourist Board

Via Dante 6, Fiera di Primiero

Tel. +39 0439 62407 | Fax +39 0462 62992

info@sanmartino.com | www.sanmartino.com