



Caderzone Terme

| Val Rendena Trentino

L'ARTE NEI PRODOTTI TIPICI: I FORMAGGI

Nelle aziende di Caderzone Terme si pratica agricoltura e zootecnia rigorosamente biologica che origina latte e prodotti caseari di assoluta qualità: il Vacarsa, formaggio a pasta molle, il formaggio Razza Rendena da gustare a piccoli bocconi per apprezzarne le doti di freschezza e sapore e la Spressa, formaggio magro e saporito.

Razza Rendena

Quale prodotto può esprimere al meglio le caratteristiche della Val Rendena, se non un formaggio che dalla "Razza" e dalla Valle prende il nome? Stiamo parlando del Formaggio Razza Rendena, l'unico ad esser prodotto esclusivamente con il latte proveniente dalle rustiche vacche che trascorrono in alpeggio gran parte dell'anno ed anche quando sono nelle stalle sono alimentate col fieno dei nostri pascoli che conferiscono, al latte prima ed al formaggio poi, sapori unici. La zona di produzione la Val Rendena, il 90% degli allevamenti si trovano nei paesi compresi tra Strembo e Pinzolo con Caderzone Terme fulcro zootecnico-produttivo. La lavorazione produce un formaggio a pasta semicotta e semigrassa, che si ottiene mescolando il latte della mungitura serale, scremato per affioramento, con quello della mungitura del mattino lasciato intero. Questo formaggio, che si consuma dopo una stagionatura di 4 mesi, si presenta di colore giallo paglierino con occhi sparsi, a pasta morbida dal gusto dolce e delicato. La Spressa è il classico formaggio della Val Rendena, in passato prodotto in modo artigianale nei mesi prima di portare le vacche all'alpeggio. Il suo nome deriva dal termine dialettale "spress" che significa pressato, spremuto.

La Spressa

E' il classico formaggio della Val Rendena, in passato prodotto in modo artigianale nei masi prima di portare le vacche all'alpeggio. Il suo nome deriva dal termine dialettale "spress" che significa pressato, spremuto. La spressa è un formaggio magro, prodotto dal latte a cui era tolta la maggior quantità possibile di panna che nelle "zangole" era trasformata in burro, merce preziosa da usare quale elemento di baratto. Oggi la caratteristica di un formaggio con contenuto di grasso relativamente basso, ne fa un formaggio da tavola magro e molto digeribile, moderno che unisce al sapore tipico il vantaggio di un apporto calorico contenuto. La pasta è semicotta, semidura, compatta ed elastica, il colore bianco o paglierino chiaro con occhiatura sparsa. Questo formaggio è sapido e gradevole con gusto tendente al dolce nel prodotto giovane, più saporito e con un accennato retrogusto amarognolo, se stagionato.

Il Vacarsa

Prodotto esclusivamente con latte crudo, racchiude i sapori e gli aromi delle nostre tradizioni, coniugati con le attrezzature più moderne e tecnologiche del caseificio di Pinzolo. Oltre ad una specifica lavorazione, le forme

I formaggi, Caderzone Terme, il cuore verde della Val Rendena, Trentino

vengono seguite scrupolosamente durante tutta la stagionatura di oltre sei mesi in locali dedicati a temperatura controllata. Tutto questo per creare un formaggio dal gusto unico ed inconfondibile.

Il Trentin Grana

E' un alimento consigliato a tutti, ma in particolare agli adolescenti e agli anziani, in quanto ricco di calcio che favorisce la calcificazione ossea, opponendosi a disturbi quali l'artrosi e l'osteoporosi. Trentin Grana è stato oggetto per vari mesi di uno studio pediatrico che alla fine ha espresso una valutazione estremamente positiva sull'utilizzo di tale prodotto nell'alimentazione del bambino.

© 2008-2019 Comune di Caderzone

www.caderzone.net

info@www.caderzone.net

[Stampa](#) [Chiudi](#)

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti il nostro utilizzo dei cookie.

[Informazioni](#)

Ok