



Comune
di Moena



Comune
di Soraga



Strada dei formaggi
delle Dolomiti



CONSORZIO TUTELA
PUZZONE DI MOENA

con il supporto di:



Carpano

GRUPPO
FORMAGGI TRENTINO



laTrentino



ALPE LUSIA
MOENA

Si ringraziano per la collaborazione:

Allevatori di Moena, Soraga e Predazzo
Associazione Albergatori di Moena e Passo
San Pellegrino
Associazione Commercianti ed Esercenti Moena
Banda Comunale di Moena
Caseificio Sociale Primiero
Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese
Comitato manifestazioni di Soraga
Gruppo alpini di Moena
Gruppi folk e Associazioni locali sfilanti

Moena Outdoor
Ristora Moena
Ristorante InAlto di Alfio Ghezzi
Salumificio Felicetti
Scuola sci Moena Dolomiti
Miele di Corrado Vinante
Birrificio artigianale Rampeèr
Birrificio artigianale Crighel Bräu
amministrazioni, professionisti, volontari
e persone coinvolte nell'organizzazione.

PARCHEGGI E COLLEGAMENTI
CON IL CENTRO DI MOENA

- Parcheggio località Navalge, gratuito
- Parcheggio località Campo Sportivo, gratuito, 10 minuti a piedi

SAPORI D'AUTUNNO

Dal 14 al 21 settembre

**Moena | Ristorante Foresta,
Fuciade, Malga Panna,
Ostaria Tyrol e Malga Roncac**

Profumi, aromi e colori
d'autunno in montagna
nei piatti della settimana
gastronomica di Moena.
Info su fassa.com

Tre giorni ricchi di esperienze dedicati al Re dei formaggi trentini, da assaporare nei bellissimi borghi dolomitici di Moena e Soraga. Nel cuore delle Dolomiti vi attende un ricco programma tra must da non perdere e novità da scoprire, che soddisferà veri cheese lovers e semplici buongustai.



Scopri il programma e resta
aggiornato su visitmoena.it

I prodotti a latte crudo non sono adatti
a persone con sistema immunitario in
formazione o compromesso. Pertanto, è
sconsigliato per soggetti fragili, donne
in gravidanza e anziani e altamente
sconsigliato per i bambini sotto i 10 anni.



Festival



del

PUZZONE di MOENA DOP

2025

Moena e Soraga
19, 20 e 21 settembre

www.visitmoena.it



Progetto grafico studio-view.it

Credits: Davide Baldrati e Archivio fotografico Apt Val di Fassa

Venerdì 19 settembre

Dalle 17.00 alle 20.00
Moena, Piaz de Sotegrava e Piaz de Ramon
HAPPYCHEESE PUZZONE STYLE
Aperitivo con prodotti a km0 e una proposta speciale dei produttori del Puzzone di Moena DOP, abbinata a vini trentini e birre artigianali Fassane, con musica dal vivo.
A cura di Agritur El Mas e Caseificio Sociale Predazzo e Moena in Piaz de Ramon
A cura di Carpano in Piaz de Sotegrava

Dalle 17.00 alle 20.00
Moena, piazze del centro
SALTA LA CODA del pranzo della domenica e acquista il tuo ticket direttamente in piazza presso lo stand dedicato alla prevendita.

Dalle 17.00 alle 20.00
Moena, Piaz de Ramon e Piaz de Sotegrava
MERCATINO DEI PRODUTTORI A KMO
Selezione di prodotti artigianali e gastronomici delle Dolomiti di Fassa, per un ricordo gustoso e sostenibile a diretto contatto con i produttori: Rampeèr, Carpano, Felicetti Speck, Caseificio Sociale di Predazzo e Moena, Agritur El Mas, Miele di Corrado Vinante e Crighel Bräu.

Dalle 10.00 alle 16.00
Moena, Piaz de Ramon
FATTORIA DIDATTICA, IL BOSCHETTO DEGLI GNOMI
Laura ti aspetta con i suoi animali al Boschetto degli Gnomi: un'attività per grandi e piccini per scoprire la fattoria tra coccole, curiosità e incontri a quattro zampe.

Ore 17.00 - Moena, Piaz de Sotegrava
LA MOZZARELLA PRENDE FORMA
Dimostrazione dal vivo di filatura della mozzarella con Andrea: un'occasione per scoprire i segreti di questa lavorazione e vedere come dal latte nasce una delle bontà più amate.

Dalle 18.15 - Passo San Pellegrino, Col Margherita, InAlto di Alfio Ghezzi
"ENROSADIRA"
Speciale Puzzone di Moena DOP
Cena ad alta quota che rende omaggio al re dei formaggi DOP, con una vista spettacolare sulle Dolomiti al tramonto. Su prenotazione entro le 12:00 del 19/9 al 3440491503 o su visitmoena.it.



Sabato 20 settembre

Dalle 8.00 alle 16.00
Moena - Soraga - Someda
TREKKING DEL PUZZONE DI MOENA DOP
Una giornata con accompagnatore di media montagna per scoprire il Puzzone di Moena DOP in 3 tappe golose: colazione all'Agritur El Mas, aperit-lunch caseario con la Mèlga de Fascia e la tradizionale desmontegada a Soraga, conclusione in piazza a Moena con yogurt fresco di Carpano.
Prenotazioni su visitmoena.it
info eventi@visitmoena.it

Dalle 10.00 alle 18.00 - Soraga
LA DESMONTAGADA DI SORAGA
Festa genuina ed emozionante: mucche e cavalli partono all'alba dal Passo San Pellegrino per arrivare in paese. In attesa della sfilata lungo la via centrale (ore 12.30), mercatino di prodotti tipici e artigianali, aperitivo contadino sull'antico carro e lavorazione del formaggio con la Mèlga de Fascia, poi pranzo tipico (dalle 12.00). Intrattenimento musicale e gruppi folkloristici per tutta la giornata.

Dalle 17.00 alle 20.00
Moena, Piaz de Sotegrava e Piaz de Ramon
HAPPYCHEESE PUZZONE STYLE
Aperitivo con prodotti a km0 e una proposta speciale dei produttori del Puzzone di Moena DOP, abbinata a vini trentini e birre artigianali Fassane, con musica dal vivo.
A cura di Agritur El Mas e Caseificio Sociale Predazzo e Moena in Piaz de Ramon
A cura di Carpano in Piaz de Sotegrava
Dalle 17.00 alle 20.00

Moena, piazze del centro
SALTA LA CODA del pranzo della domenica e acquista il tuo ticket direttamente in piazza presso lo stand dedicato alla prevendita.

Dalle 17.00 alle 20.00
Moena, Piaz de Ramon e Piaz de Sotegrava
MERCATINO DEI PRODUTTORI A KMO
Selezione di prodotti artigianali e gastronomici delle Dolomiti di Fassa, per un ricordo gustoso e sostenibile a diretto contatto con i produttori: Rampeèr, Carpano, Felicetti Speck, Caseificio Sociale di Predazzo e Moena, Agritur El Mas, Miele di Corrado Vinante e Crighel Bräu.

Dalle 10.00 alle 16.00
Moena, Piaz de Ramon
FATTORIA DIDATTICA, IL BOSCHETTO DEGLI GNOMI
Laura ti aspetta con i suoi animali al Boschetto degli Gnomi: un'attività per grandi e piccini per scoprire la fattoria tra coccole, curiosità e incontri a quattro zampe.

Ore 17.00 - Moena, Piaz de Sotegrava
LA MOZZARELLA PRENDE FORMA
Dimostrazione dal vivo di filatura della mozzarella con Andrea: un'occasione per scoprire come dal latte nasce una delle bontà più amate.

Ore 21.00 - Moena, Teatro Navalge
VIAGGIO MUSICALE NEL CINEMA
Concerto del corpo bandistico A. Parmiggiani di Solignano (Castelvetro di Modena). Un viaggio con immagini e musica, attraverso le più belle colonne sonore dei film più noti di Hollywood.

Domenica 21 settembre

Ore 6.20 - Moena, Alpe Lusia
LA SVEGLIA DEL PASTORE
Alba sull'Alpe Lusia, passeggiata guidata tra i pascoli in compagnia di un allevatore e una super colazione allo Chalet Valbona. Prenotazione online su www.fassa.com o c/o gli Uffici ApT Val di Fassa.

Dalle ore 9.00 - Moena, Piaz de Sotegrava
DAL LATTE AL FORMAGGIO
In piazza con Giacomo, giovane casaro, dimostrazione di come dal latte nasce il formaggio: un'arte antica da scoprire.

Ore 10.30 - Moena, Piaz de Sotegrava
IL PUZZONE SI FA IN 7
Taglio delle 7 forme di Puzzone di Moena DOP dei caseifici, con la simpatia della comica trentina Loredana Cont. In collaborazione con il Consorzio di Tutela del Puzzone di Moena DOP e i caseifici produttori.

Ore 11.45 - Moena, lungo le vie del centro
LA DESMONTAGADA
Ritorno di mucche e animali dall'alpeggio, in sfilata tra le vie di Moena con la Banda, gruppi folkloristici e Associazioni locali.

Tutta la giornata - Moena, Piaz de Ramon
MERCATINO DEI PRODUTTORI A KMO
Selezione di prodotti artigianali e gastronomici delle Dolomiti di Fassa: N'Outa, Rampeèr, Carpano, Felicetti Speck, Caseificio Sociale di Predazzo e Moena, Agritur El Mas e Miele di Corrado Vinante.

Tutto il giorno, dalle ore 10.00
Moena, Piaz de Ramon
PER I PIÙ PICCOLI
Animazione con laboratori creativi, truccabimbi e bolle di sapone sempre attivi. Partecipazione libera e gratuita.

Gastronomia in piazza
Il pranzo nelle piazze sarà accompagnato da musica dal vivo.

Moena, Piaz de Sotegrava
LA PIAZZA DEL GUSTO
Piatti e ricette ladine a cura dell'Associazione Albergatori di Moena e Passo San Pellegrino abbinati ai vini trentini di Tenuta Gottardi.

Moena, Piaz de Ramon
CASÈL VILLAGE
Spazio dedicato a degustazioni e piatti della tradizione. A cura del Caseificio Sociale di Predazzo e Moena

Moena, Piaz de Ramon
EL MAS IN PIAZZA
Sfizziosità e cucina di piazza con prodotti a mt0 e la creatività dello Chef Stefano Croce, stella verde Michelin. A cura di Agritur El Mas

Scopri tutti i dettagli, prezzi e modalità di prenotazione su visitmoena.it