

VIACIALDINI

Disciplinare per le produzioni casearie, Trentino di Malga

La tutela delle produzioni casearie d'alpeggio. La Giunta Camerale ha approvato il Disciplinare del Marchio " Trentino Di Malga ". Come "Trentodoc" si tratta di un marchio collettivo dedicato ad un prodotto tradizionale del territorio.

Redazione



Disciplinare per le produzioni casearie, Trentino di Malga. È dal 2011 che tramite la struttura di Palazzo Roccabruna, in collaborazione con la Fondazione "Edmund Mach", la Camera di Commercio di Trento si impegna nella valorizzazione delle produzioni di malga, non solo in quanto rappresentative della gastronomia locale, ma anche in quanto presidio di un'economia di montagna che contribuisce alla salvaguardia

dell'ambiente.

In questi giorni il percorso si è arricchito di una tappa fondamentale: con apposito provvedimento la Giunta ha approvato il disciplinare che regola l'uso del marchio " Trentino di malga ", voluto dalla Camera di Commercio per tutelare le specialità casearie d'alpeggio ottenute con metodi tradizionali. Al pari di "Trentodoc" per le bollicine, "Trentino di malga" è un marchio collettivo dedicato alla promozione di uno specifico prodotto della tradizione agroalimentare locale.

In Trentino, infatti, sono circa un centinaio le cosiddette "malghe da formaggio", ognuna con una propria identità che si esprime nei sapori e nei profumi dei propri formaggi. Si tratta di aspetti organolettici e sensoriali che variano in relazione alla vegetazione pascoliva, alla flora microbica locale, alle razze bovine, alle tecniche di lavorazione del latte e che si ritrovano tutti condensati nel prodotto finale. Tale biodiversità rappresenta una risorsa economica di pregio, in quanto capace di attrarre consumatori e turisti alla ricerca di esperienze a diretto contatto con la natura, la gastronomia e le tradizioni della montagna trentina.

Tutti questi elementi, che concorrono a determinare l'unicità e la tipicità delle specialità di malga, dispongono ora di un marchio collettivo atto a renderli ancor più riconoscibili. Oltre al processo produttivo e all'origine della materia prima, rigorosamente d'alpeggio, il disciplinare dà disposizioni anche sulla fase della stagionatura, estremamente importante per l'affinamento del formaggio, e stabilisce che debba durare almeno 9 mesi ed avvenire "in locali tradizionali che rispettino criteri di naturalità della ventilazione e con caratteristiche ambientali tali da consentire idonei parametri di umidità e temperatura".

Nonostante l'approvazione ufficiale del disciplinare sia avvenuta solo nei giorni scorsi, i requisiti da esso fissati sono già stati applicati da molti casari coinvolti nel progetto. Oggi le forme che potranno beneficiare del marchio " Trentino di malga " - con una stagionatura che nella maggior parte dei casi supera anche i dodici mesi - sono quasi 300. L'auspicio è che esse possano trovare spazio nella ristorazione trentina di qualità per essere testimoni eloquenti del patrimonio di storia e sapori che appartiene alla montagna trentina. (<http://www.tn.camcom.it/>)

Redazione
(07/08/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: @ViaCialdini - Sito internet: www.viacialdini.it