



Rassegne dei formaggi di malga

a cura di Giovanni Frisanco



I vincitori delle tre categorie alla mostra dei Formaggi della Valsugana

Fare caseificazione a latte crudo in malga è diventato, negli ultimi anni, davvero un'attività che richiede impegno, capacità e rispetto di una serie di normative sempre più stringenti. Nonostante questo sembra proprio che un certo numero di allevatori, motivati di certo anche da una passione fuori dal comune, produca il formaggio nostrano di malga.

Le testimonianze di maggior rilievo di questo lavoro si sono avute visitando i due appuntamenti che da molti anni ormai caratterizzano le rassegne autunnali di formaggi prodotti in alpeggio: il 19 ottobre presso la Fondazione De Bellat a Castelnuovo in Valsugana è stata allestita la Rassegna-Concorso dei Formaggi di malga della Valsugana con ben 16 malghe partecipanti e il 24 e 25 ottobre, nella splendida cornice di Castel Valer a Tassullo, la Mostra Concorso Formai dal Mont con prodotti di 10 malghe della Val di Non e

di Sole. Entrambe le manifestazioni sono giunte alla 16° edizione e nel corso del tempo si sono consolidate diventando appuntamenti molto attesi sia dagli espositori-concorrenti sia dai visitatori che le frequentano, attirati anche dalle iniziative di contorno quali convegni, relazioni tecniche, ma anche mercatini e attività di intrattenimento più leggere.

Fa piacere pensare che nel mondo moderno dove tutto, compreso il cibo, è standardizzato, anonimo (o meglio marchiato da chi lo commercializza) e semplice ci sia spazio anche per il contrario: riportando una frase comparsa su una promozione dell'evento della val di Non si può leggere "Ogni malga produce il suo **formaggio con caratteristiche uniche ed irripetibili**, dalle infinite variabili organolettiche, tutte strettamente legate al territorio.

La formazione dei profumi e dei sapori del latte dipende saldamente

dalla specie, dalla razza, dal tipo di alimentazione dell'animale e dalla ricchezza delle specie vegetali di cui si nutrono.

Ogni casaro produce formaggi con una propria personalità e un proprio carattere, ma fa anche di più, produce qualcosa che non si acquista e di cui tutti possono usufruire: un territorio gestito, un paesaggio incantevole, una ricca biodiversità. Per questo, da sempre i nostri avi hanno compreso l'importanza dei pascoli delle nostre montagne".

Di seguito vengono riportate le classifiche delle due rassegne.

RASSEGNA-CONCORSO DEI FORMAGGI DI MALGA DELLA VALSUGANA

Classifica NOSTRANO DI MALGA FRESCO SINISTRA BRENTA (Malga e casaro)

1° Cambroncoi - Giorgia Borsato, 2° Cagnon di Sotto - Renzo Stroppa, 3° Valfontane - Luisa Stroppa e Giacomo Pilotti, 4° Arpaco - Irene Piazza e Mattia Bardini, Casabolenga - Teresa Borgogno, Casapinello - Federica Stroppa, Caserina - Stefano Trentinaglia, Colo - Patrik Caumo, Setteselle - Andrea Palù, Telvagola - Irene Piazza e Anna Sarcleti, Trenca - Andrea Peterlini e Valsolero di Sotto - Michele Stroppa.

Classifica NOSTRANO DI MALGA FRESCO DESTRA BRENTA

1° Basson di Sotto - Andrea Spiller, 2° Biscotto - Ezio Vettorazzi, 3° Marcai - Singh Jogray Maan e Palù - Paolo Lorenzini



I vincitori della categoria Nostrano di Malga stagionato a Formai da Mont a Tassullo

Classifica STAGIONATO "TRENTINO DI MALGA"

1° Valfontane - Luisa Stroppa,
2° Trenca - Andrea Peterlini, 3° Colo
- Patrik Caumo, 4° Basson di Sotto
- Andrea Spiller, Cagnon di Sotto -
Renzo Stroppa, Cambroncoi - Gior-
gia Borsato, Casabolenga - Teresa
Borgogno, Casapinello - Federica
Stroppa, Palù Paolo - Lorenzini,
Setteselle - Andrea Palù, Valsolero
di Sotto - Michele Stroppa.

MOSTRA CONCORSO FORMAI DAL MONT

Classifica: NOSTRANO DI MALGA FRESCO VACCINO

1° Paludè Caldesa - Cristian Sta-
blum, 2° Cercen - Manuel Dalpez, 3°
Preghena - Daniele Datres, 4° Bordo-
lona - Luca Alessandri, Clesera - Eri-
ka Maistrelli, M. di Fondo - Tosolini
Barbara, Tassulla - Luca Alessandri,
Valcomasine - Franco Misseroni.

Classifica NOSTRANO DI MALGA STAGIONATO VACCINO E TRENTINO DI MALGA

1° Cercen - Manuel Dalpez, 2°
Fondo - Tosolini Barbara, 3° Bordo-
lona - Luca Alessandri, 4° Paludè
Caldesa - Stablum Cristian.

I formaggi di malga trentini sotto esame: dal pascolo alla vetta della qualità a cura di Silvia Schiavon FEM

I concorsi non sono solo pre-
miazioni, ma rigorosi strumenti di
crescita per i casari. Ecco come la
FEM garantisce l'eccellenza.

Il Formaggio di Malga Trentino
è molto più di un prodotto d'ecce-
llenza: è il risultato di un saper fare
alpino che viene misurato, analizzato
e, soprattutto, migliorato nel tempo
grazie al connubio fra la conoscen-
za teorica, applicata al contesto di
malga.

Con questo obiettivo, i concor-
si provinciali, seguiti tecnicamente
dalla Fondazione Edmund Mach
(FEM), non si limitano a decretare
un vincitore, ma rappresentano un
laboratorio di crescita essenziale per
i produttori, con un feedback da parte

dalla giuria di esperti assaggiatori,
in un processo di giudizio rigoroso
e trasparente che inizia ben prima
dell'assaggio.

Autenticità e Regole d'Oro

Tutto comincia in alta quota,
dove le forme vengono marchiate
mesi prima, per garantire la massima
tracciabilità e trasparenza. Al mo-
mento della consegna, una verifica
scrupolosa ne accerta l'appartenenza
alla corretta categoria e il rispetto dei
tempi di stagionatura:

- **Formaggi Freschi:** devono aver
maturato per almeno 60 giorni.
Questo è un requisito minimo di
sicurezza per i prodotti realizzati
con latte crudo d'alpeggio.

- **Formaggi Stagionati:** devono pro-
venire dalla stagione di malga pre-
cedente. Questa regola assicura
un confronto equo tra prodotti con
un simile livello di maturazione.

Giuria a Tre Anime e Voto Cieco Totale

La credibilità del verdetto finale
è affidata a una giuria esperta, sele-
zionata per assicurare una visione
a 360 gradi sul prodotto. Il panel di
assaggio è composto da tre figure
chiave:

1. I Maestri Assaggiatori ONAF: l'a-
nima tecnica specializzata nell'a-
nalisi sensoriale.
2. Ristoratori di Alto Livello: valu-
tano l'appetibilità e il potenziale

gastronomico.

3. Stagionatori Professionisti: offrono l'occhio esperto sulla corretta maturazione del formaggio.

Per eliminare ogni influenza dovuta alla fama della malga, l'assaggio è rigorosamente alla cieca. Le forme vengono spogliate di ogni etichetta, identificate solo tramite un codice numerico univoco e servite a temperatura ambiente.

L'Esame dei Cinque Sensi

Il giudizio si basa su una scheda tecnica dettagliata, evoluzione del metodo, già definito dall'esperto

Bruno Morara, che analizza il formaggio in ogni suo aspetto:

- Vista: si valuta l'aspetto esterno (pulizia e regolarità della crosta) e il tipo di pasta al taglio. In questo, il colore è un indicatore cruciale, poiché riflette l'alimentazione al pascolo.
- Tatto e Bocca: si analizza la consistenza, giudicando l'elasticità, la friabilità e la struttura interna.
- Olfatto e Gusto: la fase più complessa. Si valuta il profilo aromatico (sentori lattici, floreali, animali) per intensità, persistenza e complessità. Infine, si giudica il sapore, ricer-

cando l'equilibrio tra i cinque gusti fondamentali.

Non Solo Premiati: Il Valore del Feedback

La vera innovazione di questi concorsi risiede nel post-premiatura. Per tutti i casari non classificati, definiti "quarti a pari merito", il valore aggiunto è il feedback. A ogni produttore viene restituita una "pagellina" dettagliata. Questo strumento di crescita professionale include una foto del formaggio, i giudizi sintetici (pregi e difetti: vedi riquadri di seguito)

- Forma con presenza di macchie sulla superficie e facce leggermente bombate
- Pasta elastica dal colore giallo paglierino carico omogeneo con leggera unghia
- Occhiatura propionica non uniformemente distribuita
- Sapore dolce e salato abbastanza equilibrato con leggera nota amara
- Odore con note di latte cotto e di vegetale
- Aroma con note di burro ed erba

- Forma pulita e regolare con crosta troppo sottile poco tipica della categoria
- Pasta di colore giallo carico con occhiatura eccessiva, strappi e piccole cavernosità
- Sapore molto sapido con rilevante piccantezza e retrogusto amaro
- Odore con note animali, lieviti e lattico cotto
- Aroma con note vegetali e animali pungenti
- Struttura adesiva e pastosa; non molto solubile in bocca

16° Mostra Concorso dei formaggi di malga della Valsugana				
Spagolle, 19 ottobre 2025				
SCHEDA DEI RISULTATI				
Categoria:	Trentino di Malga			
MALGA:	XXXXXXXXXX			
CASARO:	XXXXXXXXXX			
COMUNE:	XXXXXXXXXX			
COMMENTI DELLA GIURIA:				
- Forma cilindrica e regolare ben curata - Pasta dal colore giallo paglierino carico e uniforme con presenza di tirosina e occhiatura rada - Sapore pulito e ben bilanciato con una leggera e gradevole nota piccante - Odore e aroma con note di burro fuso, vaniglia e frutta secca - Struttura con buona solubilità in bocca				
CARATTERISTICH E VALUTATE		PUNTEGGIO OTTENUTO	PUNTEGGIO MEDIO DI CATEGORIA (Trentino di Malga)	PUNTEGGIO MASSIMO DI CATEGORIA (Trentino di Malga)
ASPETTO		9,20	8,11	9,20
COLORE		9,40	8,38	9,40
OCCHIATURA		8,20	7,42	8,20
CONSISTENZA AL TATTO		8,80	7,84	8,80
ODORE/AROMA		18,40	15,53	18,40
SAPORE		17,60	14,65	17,60
STRUTTURA		18,00	15,38	18,00
TOTALE PUNTEGGIO		89,60	77,31	89,60
per la Commissione di valutazione				

espressi dalla giuria e il punteggio numerico ottenuto (vedi SCHEDA DEI RISULTATI). L'elemento fondamentale è il confronto del proprio punteggio con quello medio e massimo ottenuto dalla concorrenza nella stessa categoria.

Questo permette al casaro di identificare immediatamente i punti di forza e, soprattutto, gli aspetti specifici sui quali deve intervenire, incarnando perfettamente l'essenza del concorso: non solo competere, ma soprattutto migliorare la qualità trentina.