



L'allevatore *trentino*

Rivista della Federazione Provinciale Allevatori Trento

Anno XLV novembre/dicembre 2024

6

Il futuro della Cooperazione
Commercializzazione bestiame nel 2024
La filiera lattiero casearia italiana
Benessere animale: i punti da rispettare
Dati tori razza Bruna e razza Frisona



Bimestrale - Sped. in A.P. - 70% - Poste Italiane SpA - Filiale di Trento

**In caso di mancato recapito inviare al CDM di TRENTO
per la restituzione al mittente previo pagamento resi**



Concorsi formaggi di malga

Schiavon Silvia¹, Mazzucchi Massimiliano², Iussig Gabriele², Roman Tomas¹.

Centro di Trasferimento Tecnologico

¹Unità di Trasformazione enologica e alimentare.

²Unità Risorse Zootecniche

I concorsi dei formaggi di malga, un volano per la valorizzazione di prodotto e la crescita della professionalità in malga

Anche quest'anno si sono tenute e da poco concluse, le due più importanti rassegne di formaggi di malga del Trentino: "Formai dal Mont" e "Formaggi di Malga della Valsugana".

Entrambe le rassegne sono alla loro quindicesima edizione e permettono ogni anno di mettere a confronto formaggi provenienti da due tra le più grandi aree produttrici di formaggi di malga, rispettivamente la Val di Non-Sole-Rabbi-Pejo, Paganella e tutta la Valsugana (destra e sinistra Brenta).

Da 15 anni la FEM fornisce il suo supporto tecnico, aiutando così gli organizzatori dei 2 eventi, la pro loco di Tassullo e la Fondazione De Bellat, nel delicato ruolo organizzativo.

L'organizzazione tecnica di questi concorsi è infatti un lavoro lungo e impegnativo che inizia più di un mese prima del giorno di valutazione, con la raccolta delle adesioni fra i produttori

e delle informazioni utili per la definizione delle categorie concorsuali. Le forme, marchiate in loco, vengono poi valutate da un folto gruppo di giudici esperti ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio), assicurando in tutte le fasi l'anonimato dell'origine della forma. I giudici vengono scelti con particolare attenzione sulla base di una maturata conoscenza del prodotto nostrano di malga e della capacità di riconoscimento e de-

scrizione di quadri aromatici anche molto complessi.

Quest'anno entrambe le rassegne hanno visto un importante afflusso di visitatori appassionati o semplici curiosi che insieme ai protagonisti, i casari di malga, hanno popolato le feste dedicate al formaggio di malga.

Nel corso della rassegna "Formai dal Mont" svoltasi a metà ottobre nel paese di Rallo (Val di Non) in una cornice di gioiosa festa di pa-



De Bellat premiati

ese arricchita da bancarelle, punti ristoro, attività per bambini a tema caseario organizzate dagli studenti del CIF della FEM e la caserata, i visitatori hanno potuto assaggiare una ventina di forme di formaggio di malga diversi, tra freschi e stagionati.

La premiazione dei formaggi vincitori, Malga Castrin (casaro Nardelli Manuel) per il nostrano fresco e Malga Tovre (casaro Leonardo Pi-



Tassullo premiati

soni) per lo stagionato, si è svolta in tarda mattinata ed è stata preceduta da un incontro dibattito. I relatori dell'incontro sono stati il dott. Gabriele Lussig e la dott.ssa Silvia Schiavon che hanno parlato rispettivamente del supporto consulenziale, di formazione e di ricerca che la FEM fornisce nell'ambito dell'alpicoltura trentina e del valore del formaggio più tradizionale del Trentino, cioè il nostrano stagionato di malga (Trentino di Malga).

Nel corso del secondo evento relativo ai formaggi di malga, svoltosi a Spagolle (Valsugana) la seconda domenica di novembre è stato possibile degustare più di trenta formaggi esposti nella prestigiosa residenza di campagna della famiglia De Bellat; la presenza del mercato contadino e del coro "Valsugana Singhers" ha reso tutto ancora più suggestivo.

Nel corso della mattinata si è svolto un incontro a tema nel quale gli interventi sono stati tutti al femminile. Il dottore forestale Martina Loss ha presentato un intervento dal titolo "la malga oggi: attualità di una tradizione antica", affrontando il tema del profondo legame storico che lega la malga con il territorio montano e dell'importanza

che riveste dal punto di vista del mantenimento dei pascoli di montagna.

La dott.ssa Schiavon ha poi parlato di valorizzazione di prodotto nella sua presentazione dal titolo "La perla di malga: il nostrano stagionato - Trentino di Malga" e ha presentato 4 validi motivi per cui bisognerebbe produrre e consumare una maggiore quantità di formaggio stagionato di malga.

Ha fatto seguito la premiazione che ha visto sul gradino più alto del podio Malga Trenca (casaro Andrea Peterlini) per la categoria nostrano di malga fresco sinistra Brenta, Malga Basson di Sotto (casaro Andrea Spiller) per il nostrano di malga fresco destra Brenta e Malga Valfontane (casara Luisa Stroppa) per la categoria nostrano stagionato "Trentino di Malga".

La possibilità di sperimentare l'abbinamento formaggio - miele, guidati dal maestro assaggiatore Maria Grazia Brugnara e la presentazione del libro "Apicoltori d'altri tempi" a cura di Franco Gioppi hanno concluso l'intensa giornata.

Come completamento dell'organizzazione tecnica, i protagonisti delle rassegne, i casari di malga, oltre al

piazzamento in classifica e la valorizzazione del loro prodotto, nel corso della premiazione, ricevono ogni anno la così detta "pagellina" contenente informazioni utili per conoscere il posizionamento del loro formaggio rispetto alla votazione media e a quella massima di categoria. Viene inoltre assegnato un giudizio sintetico estratto dal giudizio dei giudici, che permette di trarre alcune considerazioni utili al fine di migliorare il processo di produzione.

Dal 1999 (con il concorso di Cavalese), infatti la FEM organizza eventi dedicati ai formaggi di malga con l'obiettivo duplice di promuovere e valorizzare un prodotto di nicchia ricco di tradizione, ma anche e soprattutto di fornire ai casari di malga un'occasione per l'incontro, il confronto e la crescita tecnica.

La valorizzazione del prodotto permette, indirettamente, di garantire la biodiversità che le malghe custodiscono, la salvaguardia degli ecosistemi, dell'ambiente, del paesaggio e delle tradizioni storico-culturali, nell'ottica di integrare armoniosamente vocazione territoriale e processi produttivi, promuovendo turismo, territorio e prodotto.