

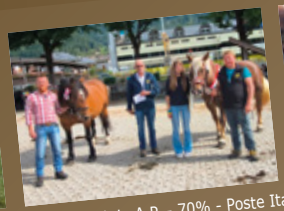
# L'allevatore trentino

Rivista della Federazione Provinciale Allevatori Trento
Anno XLVII settembre-ottobre 2026 5

Il lancio del Latte Fieno
Shamonda virus
Classifiche delle mostre autunnali
Tori scelti razza Bruna, Pezzata Rossa e Grigia
Mostre concorso dei formaggi di malga








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**



# Eccellenza e tradizione: il bilancio dei Concorsi Caseari 2026

di Schiavon Silvia, Mazzucchi Massimiliano, Roman Tomas

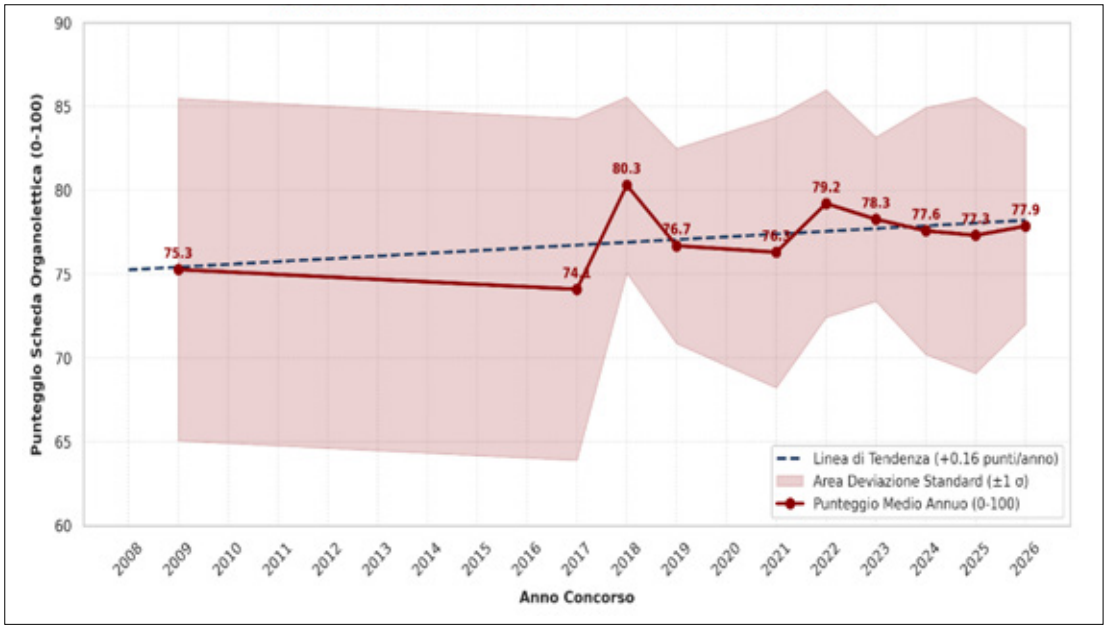
**Le rassegne casearie della Valsugana e "Formai dal Mont" confermano la crescita qualitativa delle produzioni d'alpeggio.**

La stagione delle rassegne dedicate alle produzioni casearie delle malghe trentine si è da poco conclusa, lasciando un quadro di spessore organolettico e tecnico. I due appuntamenti, ospitati e organizzati rispettivamente dalla Fondazione De Bellat a Spagolle in Valsugana e dalla Pro Loco di Tassullo a Rallo in Val di Non, hanno celebrato i loro diciassette anni di storia con un'affluenza e un livello qualitativo di rilievo. Queste manifestazioni non rappresentano soltanto una festa a coronamento dell'attività estiva, ma preziose occasioni di riscontro dove l'esperienza dei casari si misura con il rigore del giudizio degli esperti. La direzione tecnica della Fondazione Edmund Mach ha garantito un presidio puntuale e costante anche grazie alla selezione e coinvolgimenti della giuria qualificata, composta da maestri assaggiatori ONAF, stagionatori e ristoratori. Un lavoro di squadra che accompagna i produttori in un percorso di continuo orientamento, verifica e crescita.

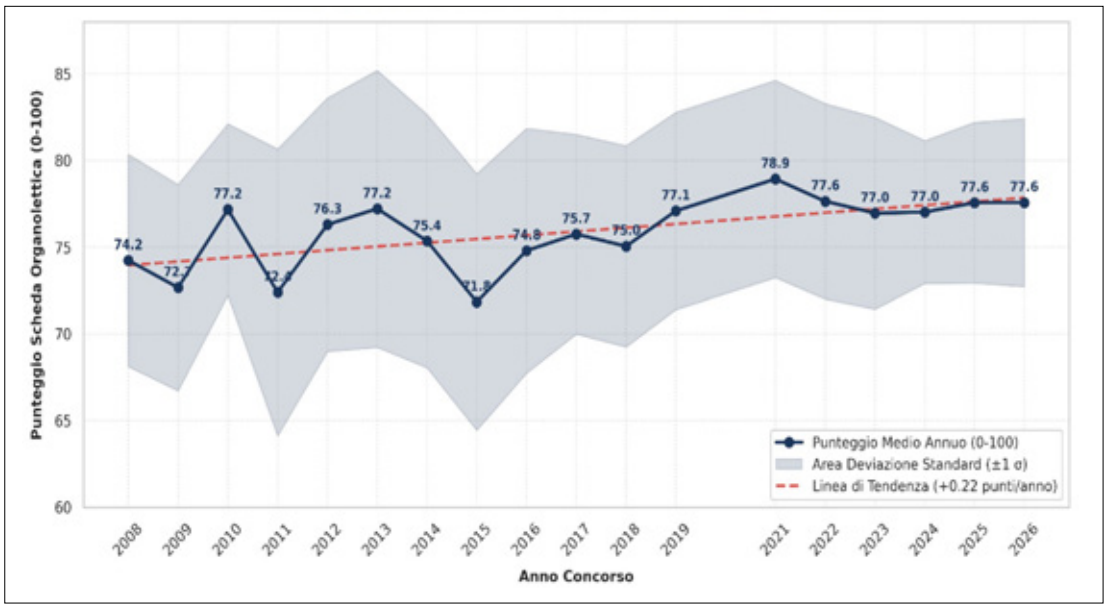
Entrando nel dettaglio delle competizioni appena concluse, la 17ª Rassegna-concorso dei formaggi di malga della Valsugana ha visto scendere in campo 26 formaggi. Nella categoria del Nostrano Fresco della Sinistra Brenta, il primo posto è stato assegnato a Malga Valfontane (Luisa Stroppa e Luca Tobanelli), seguita sul podio da Malga Trenca (Enea Marzari) e Malga Casapinello (Federica Stroppa). Sul versante della Destra Brenta, il primo premio per il Nostrano Fresco è andato a Malga Basson di Sotto (Andrea Spiller), con il secondo posto attribuito a Malga Biscotto (Ezio Vettorazzi). Nella categoria Stagionato "Trentino di Malga", Malga Valfontane ha confermato una giornata di soddisfazioni aggiudicandosi anche la vittoria di questa categoria, precedendo Malga Colo (Patrik Caumo) al secondo posto e Malga Basson di Sotto (Andrea Spiller) al terzo. L'evento di Spagolle è stato arricchito da un partecipato momento di approfondimento tecnico nel quale



**I premiati alla rassegna Formai dal Mont di Rallo**




**Andamento Storico Punteggi • Formaggio Nostrano Stagionato (2008-2026) Media Annua con Banda di Deviazione Standard e Linea di Tendenza**




**Andamento Storico Punteggi • Formaggio Nostrano Fresco (2008-2026) Media Annua con Banda di Deviazione Standard e Linea di Tendenza**

i tecnici della FEM hanno illustrato il lavoro che si svolge "dietro le quinte del concorso" e l'evoluzione qualitativa dei formaggi dal 2008 a oggi e presentato specifiche attività di consulenza a favore degli enti proprietari delle malghe. Infine, Rosaria Lucchini dirigente biologo presso l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie ha fatto il punto sullo stato dell'arte relativo al controllo microbiologico delle produzioni alpine.

Passando al bilancio della 17ª edizione di "Formai dal Mont" a Rallo, la manifestazione ha visto il confronto rispettivamente tra 7 formaggi della categoria Nostrano Fresco di Malga e 7 Nostrani Mezzani di Caseificio. Nel Nostrano Fresco si è affermata Malga Cercen (Manuel Dalpez), affiancata sul podio da Malga Paludè Caldesa (Cristian Stablum) e Malga Castrin (Manuel Nardelli). I due Stagionati presentati, di Malga Cercen (Manuel Dalpez) e Malga Preghena (Camilla Zadra), sono stati entrambi valutati molto bene dalla giuria tecnica così come il caprino di Malga Culmei (Antonie Costanza). La grande novità del 2026, l'apertura ai Mezzani di Caseificio, ha registrato il successo del Caseificio Sociale Val di Fassa (casaro Michele Guadagnini), seguito dalla Latteria Sociale di Castelfondo (Mauro Paternoster) e dal terzo posto a pari merito del Caseificio Comprensoriale Cercen (Elvio Gregori) e del Caseificio Presanella (Flavio Delpero). Questa estensione del bando alle realtà di fondovalle ha dimostrato una interessante continuità espressiva tra il lavoro di montagna e quello dei caseifici cooperativi di fondovalle.

La bontà del lavoro svolto in malga trova conferma nelle analisi statistiche di lungo periodo. L'elaborazione integrata dello storico dei concorsi dal 2008 ad oggi, basata su un archivio di ben 3.308 schede di valutazione, traccia una tendenza di crescita costante. Nel Nostrano Fresco si registra un progresso qualitativo che ha incrementato la valutazione media di ben tre punti, solo nell'ultimo biennio. Analogamente, anche la tendenza del Nostrano Stagionato è in crescita, assestandosi stabilmente in una meritoria valutazione di oltre i 77 punti di media. Significativo è anche il dato sulla variabilità dei punteggi assegnati dai giudici ai formaggi presentati ai concorsi negli



**La famiglia Sandri vincitrice di 2 concorsi a Castelnuovo**




**Andrea Spiller 1° posto con i Nostrani Freschi dx Brenta**

anni, significativamente inferiore col progredire del tempo.

Questo dato permette di intuire come il divario qualitativo tra i produttori sia diminuito, limitando i difetti di produzione e consolidando uno standard medio di qualità diffuso a livello di entrambi gli areali. Questo dato assieme alla crescita qualitativa evidenziata dai dati è verosimilmente l'esito di una molteplicità di fattori tecnici e gestionali maturati nel tempo. Un ruolo centrale è svolto dalla formazione, rivolta sia alle nuove generazioni sia agli allevatori e casari in attività, affiancata dal contributo di altri importanti enti del comparto, che vedono l'espressione ultima nei concorsi del territorio. In questo ultimo anno, l'avvio del primo corso per operatori di malga testimonia l'attenzione del sistema trentino verso una crescita sempre più consapevole della caseificazione di montagna.

Anche la continuità dei concorsi ha offerto un contributo di rilievo, creando occasioni preziose in cui i casari possono incontrarsi, dialogare e assaggiare le produzioni dei colleghi. A questo confronto diretto si aggiunge il valore della pagellina tecnica della giuria, un utile strumento orientativo per evidenziare i punti di forza del formaggio e individuare eventuali margini di miglioramento. In questo senso, i concorsi caseari dimostrano di andare ben oltre la pura competizione, affermandosi come leve strategiche per la promozione e la valorizzazione integrata dell'intero patrimonio zootecnico trentino. Riconoscere il merito dei casari, dare visibilità al lavoro in alpeggio e creare ponti tra le produzioni di montagna e i caseifici di fondovalle significa raccontare al consumatore l'eccellenza, l'identità e la sostenibilità del nostro territorio. Si tratta di un patrimonio culturale ed economico fondamentale da custodire e valorizzare.

### 17° *Rassegna-concorso formaggi di malga della* Valsugana

Categoria: Nostrano di Malga Fresco – Sinistra Brenta
Classifica: Malga - Casaro/i
1° Valfontane - Luisa Stroppa e Luca Tobanelli
2° Trenca - Enea Marzari
3° Casapinello - Federica Stroppa
4° Arpaco - Irene Piazza e Mattia Bardini
4° Cagnon di Sotto - Renzo Stroppa
4° Cambroncoi - Giorgia Borsato
4° Caserina - Stefano Trentinaglia
4° Colo - Patrik Caumo
4° Setteselle - Andrea Palù
4° Valsolero di Sotto - Michele Stroppa

Categoria: Nostrano di Malga Fresco – Destra Brenta
Classifica Malga - Casaro
1° Basson di Sotto - Andrea Spiller
2° Biscotto - Ezio Vettorazzi
3° Palù - Paolo Lorenzini
3° Zochi - Gabriele Dalsaso

Categoria: Stagionato "Trentino di Malga"
Classifica Malga - Casaro
1° Valfontane - Luisa Stroppa
2° Colo Patrik - Caumo
3° Basson di Sotto - Andrea Spiller
4° Cagnon di Sotto - Renzo Stroppa
4° Cambroncoi - Giorgia Borsato
4° Casapinello Federica - Stroppa
4° Caserina Stefano - Trentinaglia
4° Cima Verle - Rino Beber
4° Palù Paolo - Lorenzini
4° Setteselle - Andrea Palù
4° Trenca - Andrea Peterlini
4° Valsolero di Sotto - Michele Stroppa

### 17ª *Mostra Concorso "Formai dal Mont" (Val di Non-Sole-Rabbi, Paganella)*

Categoria: Nostrano di Malga Fresco Vaccino
Classifica Malga - Casaro
1° Cercen Manuel - Dalpez
2° Paludè Caldesa - Cristian Stablum
3° Castrin Manuel - Nardelli
4° Lavazzè - Saverio Franceschi
4° Mondent - Rasim Bulla
4° Preghena - Camilla Zadra

Categoria Novità 2026: Nostrano Mezzano di Caseificio
Classifica Caseificio Casaro
1° Caseificio Sociale Val di Fassa - Michele Guadagnini
2° Latteria Sociale di Castelfondo - Mauro Paternoster
3° (ex aequo) Caseificio Comprensoriale - Cercen Elvio Gregori
3° (ex aequo) Caseificio Presanella - Flavio Delpero
4° Caseificio Sociale Alta Val di Non - Manuel Flaim
4° Latteria Sociale di Fondo - Moreno Paternoster
4° Caseificio Sociale Sabbionara - Omer Manzoor