



IL PROGETTO FERMALGA



AGRICOLTURA DOMANI GLI ESITI



IL TRENTINO VISTO DALLE DONNE IN CAMPO ABRUZZO



Progetto Fermalga

VALORIZZAZIONE

OBIETTIVO



a cura di Silvia Schiavon - Fondazione Edmund Mach, Centro di Trasferimento Tecnologico, Unità di Trasformazione e Conservazione

«Trentino di Malga»

er valorizzare il formaggio di malga trentino, nel 2011 è nato il progetto Fermalga, dalla collaborazione tra FEM e la Camera di Commercio di Trento. Per raggiungere questo ambizioso traguardo il progetto ha previsto tre obiettivi intermedi (Fig. 1). Il primo e fondamentale obiettivo da raggiungere, di cui si è presa carico la FEM, è stato il miglioramento della qualità del formaggio di malga, a rischio di standardizzazione organolettica, tramite la formulazione di miscele di fermenti lattici autoctoni.

Questa fase ha visto una prima parte sperimentale che ha portato all'isolamento di circa 300 ceppi di batteri lattici da cui sono stati selezionati quelli tecnologicamente più interessanti, seguita dalla fase di consulenza sulle malghe che ha previsto l'ottimizzazione della dose d'inoculo e la verifica di parametri tecnologici e organolettici (Fig. 2). Sono state coinvolte una cinquantina di malghe trentine e le caratteristiche positive dei formaggi ottenuti con i fermenti autoctoni sono state evidenziate e premiate anche dalle giurie di esperti Onaf che valutano annualmente i formaggi di malga in occasione di due importanti concorsi organizzati in Trentino e diretti tecnicamente dalla FEM (Fig. 3a e 3b). Per far riconoscere al consumatore questi prodotti speciali di nicchia che legano fortemente il formaggio al territorio di produzione, con l'utilizzazione di innesti naturali auto-prodotti o fermenti autoctoni, la Camera di Commercio di Trento ha raggiunto il secondo e fondamentale obiettivo di progetto, cioè la registrazione presso il Ministero delle Politiche Agricole del marchio "Trentino di Malga" associato al disciplinare di produzione (Fig 4). Questa seconda fase di progetto è, e sarà fondamentale per poter comunicare il "prodotto" e quindi far conoscere e riconoscere ai consumatori le peculiari caratteristiche organolettiche di questi formaggi prodotti ad alta quota che non hanno nulla da invidiare ad altri prodotti d'alpe molto più conosciuti e valorizzati economicamente.



3) Comunicare il **PRODOTTO**

Fig. 1 Le tre fasi di progetto portate avanti dalla Fondazione E. Mach e dalla Camera di Commercio di Trento per raggiungere l'obiettivo finale di valorizzazione del prodotto di malga.

2) Creare un MARCHIO

1) Migliorare la QUALITA'

Fig. 2 Percorso di sperimentazione per l'individuazione del microbiota caratteristico di ogni areale, composto dalle seguenti fasi: il campionamento di latte e formaggio in malga, la selezione e caratte rizzazione tecnologica dei ceppi in laboratorio, l'esecuzione di test di prova in caseificio sperimentale e in malga, il trasferimento tecnologico delle informazioni acquisite con la sperimentazione al casaro di malga e la conferma attraverso giurie di esperti della buona qualità del formaggio ottenuto

TEST DI CAMPIONAMENTO TRASFERIMENTO VALUTAZIONE DEI LABORATORIO E CASEIFICAZIONI SELEZIONE DEL CASEIFICAZIONI PRODOTTI PRODOTTI POOL BATTERICI SPERIMENTALI caseificationi in Testi di laboratorio aggi a 5 mesi da di circa 300 be er saggiare l'attitudi parte di un panel di di ogni areale. lattici asearia dei ceppi. Caselficazioni da tecnici FEM in 50 Raccolta di campior ntificazione a livolo di malghe tren specie e di ceppo. Ottimizzazione dell'uso maggi nell'ambi 30-60 giorni di Allestimento di una Caseificazioni in dai pool batterici tipici oncorsi di ondizioni reali con i stagionatura. 6 areali, 15 maighe di agni arcale io di malga microbici isolati in maghe pool batterici de parte di una giuria 140 campioni prelev



Fig. 3a Esempi di formaggi, non inoculati con fermenti autoctoni o innesto naturale autoprodotto, con presenza di difetti dovuti deviazioni fermentative non desiderate nella tipologia di formaggio nostrano di malga

Fig. 3b Formaggi prodotti con il pool batterico selezionato in alpeggio e provenienti da diversi areali produttivi. È evidente la variabilità indotta dal latte di partenza e dai di versi processi di caseificazione tradizionalmente impiegati e la contestuale assai ridotta presenza di difetti dovuti a deviazioni fermentative

