**Nuovo anche il disciplinare di produzione che lo lega al territorio**

**IL FORMAGGIO TRENTINO DI MALGA HA IL SUO MARCHIO**

**Negli ultimi anni uno dei prodotti caseari più antichi del Trentino è stato protagonista di un percorso di valorizzazione che ha visto coinvolti gli stessi casari, accompagnati dalla Camera di Commercio di Trento e dalla Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all’Adige**

Il formaggio di malga è uno dei prodotti caseari più antichi del Trentino. Quando arrivava la primavera, gli allevatori del paese radunavano le loro mucche e le portavano in alta quota, dove l’erba dei pascoli di montagna assicurava il sostentamento ed il benessere degli animali fino all’arrivo dell’autunno. Il prezioso latte da erba veniva munto e lavorato a mano per dar vita al nostrano di malga, un formaggio che serviva da alimento per l’inverno e fino alla stagione successiva.

Ancora oggi, in Trentino, questa tradizione viene portata avanti da più di cento malghe da formaggio. La lavorazione è rimasta manuale e, come un tempo, il formaggio di malga viene prodotto con sapienza ed abilità dai casari d’alpeggio, che lavorano il latte in grandi paioli di rame riscaldati a legna. Un prodotto artigianale mai uguale a se stesso, che esprime nella diversità la ricchezza degli ambienti e dei saperi della montagna.

Negli ultimi anni, il formaggio di malga trentino è stato protagonista di un percorso di valorizzazione, che ha visto coinvolti in prima persona gli stessi casari, accompagnati dalla Camera di Commercio di Trento e dalla Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all’Adige.

Questo percorso ha portato alla creazione di un marchio collettivo, il **Trentino di Malga**, e all’adozione di un rigoroso disciplinare di produzione, che garantisce il legame con il territorio di origine e con la tradizione locale.

Questo formaggio è un nostrano prodotto a partire da latte crudo proveniente da mucche alimentate al pascolo, con l’aggiunta di caglio naturale e fermenti lattici autoctoni. Viene maturato almeno 9 mesi, poiché solo con la stagionatura esso esprime al massimo i profumi e gli aromi caratteristici della malga.

Le note di burro fuso, erba e fiori distinguono questo prodotto e lo rendono testimone autentico della montagna trentina. Acquistarlo e degustarlo significa alimentare una tradizione vissuta, sostenere il presidio delle vallate alpine e promuovere la sostenibilità dell’agricoltura di montagna.

(m.b.)

Trento, 14 maggio 2018