Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3344 del 26/10/2012

Tantissimi visitatori alla seconda giornata del "Salone del Gusto" di Torino

I FORMAGGI DI MALGA TRENTINI SOTTO I RIFLETTORI

Seconda giornata del Salone del Gusto di Torino (dal 25 al 29 ottobre) all'insegna dei formaggi di malga e delle iniziative messe in campo dalla Provincia autonoma di Trento e dalla Camera di commercio per valorizzarlo quale prodotto di qualità. All'interno dell'area trentina di 156 mq curata da Trentino Marketing, frequentata fin da subito da una gran numero di visitatori (ben 27.000 le entrate alla fiera registrate), la suggestiva baita in legno high-tech progettata dall'architetto Monica Armani, si è svolto questa mattina un mini-convegno dal titolo "Trentino di malga: un progetto di valorizzazione dei formaggi di alpeggio", che ha messo l'accento su alcune tematiche significative per il futuro del settore.-

All'interno del dibattito sono stati infatti presentati i primi risultati del progetto Fermalga, lanciato nel 2010 per valorizzare il legame dei prodotti con il territorio, in particolare Casolet, Vezzena e Puzzone di Moena. Proprio ieri è arrivato un importante riconoscimento per il Casolet, indicato da "Repubblica" nell'inserto R2 tra i cibi che "salveranno l'umanità".
"Abbiamo focalizzato l'attenzione sui formaggi di malga – ha detto Adriano Dalpez, presidente della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura della Provincia di Trento - perché pensiamo possa rappresentare a pieno titolo la tradizione e l'anima vera della terra trentina. Un lavoro antico, che oggi torna all'attenzione, dato che la gente ricerca sempre di più qualità come genuinità ed autenticità nei prodotti, oltre naturalmente al legame con il territorio. In questo senso i formaggi di malga sono vera espressione della nostra terra e fonte di reddito per gli allevatori, oltre che di mantenimento dei pascoli. Attraverso il contributo di studiosi ed esperti di Slow Food abbiamo ragionato sullo sviluppo di questo prodotto, attraverso un disciplinare per assicurare qualità e sicurezza, coniugando tradizione e modernità".
Parole confermate dal punto di vista scientifico da Angelo Pecile, del Centro Trasferimento tecnologico Fondazione Mach: "Le tante normative europee ed italiane rischiano di portare all'appiattimento del prodotto dal punto di vista del gusto e della qualità. Un rischio che abbiamo voluto evitare per il formaggio di malga, che invece si caratterizza proprio per il sapore peculiare. Dunque il nostro impegno è stato orientato a garantire l'alta qualità del prodotto e per questo abbiamo lavorato in modo sperimentale su malghe della Val di Sole e Valsugana, valorizzando nell'ambito del progetto Fermalga quelle che non utilizzavano fermenti "industriali" e analizzando in laboratorio latte e cagliata monitorando la presenza di flora batterica".
Il professor Roberto Rubino, osservatore "esterno" del mondo del formaggio trentino, ha spiegato la propria posizione, orientata alla tutela della peculiarità del formaggio di malga: "Quando parliamo di formaggi una delle questioni più significative è la stagionatura, un fattore su cui lavorare per caratterizzare ulteriormente la produzione. Oggi i formaggi di malga contengono una quantità sempre più bassa di flora batterica, ma le norme sanitarie e igieniche introdotte nel settore penalizzano eccessivamente i sapori e tendono a standardizzarli. La sfida che si propone il progetto Fermalga, uscendo dai tecnicismi di una ricerca che è a tutti gli effetti scientifica, è quella di trovare il giusto equilibrio tra gusto e sicurezza alimentare".
Poi spazio agli assaggi e ai tanti visitatori anche oggi presenti nello stand istituzionale e in quelli delle aziende trentine presenti, Primitivizia, la Distilleria Marzadro, il pastificio Felicetti, il consorzio la Trentina, Trentino Grappa. Un'area molto bella, quella nella quale si presenta l'offerta trentina,realizzata interamente in legno e impreziosita da particolari, come la "fila" di scarponi da montagna, che hanno attratto l'attenzione della gente. Così come il percorso sensoriale realizzato con dieci tipologie di erbe di malga fra le quali

l'asperula, il buonenrico, l'artemisia, l'achillea, che tantissime persone hanno voluto toccare con mano, ricevendo spiegazioni esaustive sulle loro proprietà. (rb) -

()