**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. 909 del 02/05/2019**

**Domenica 5 maggio alle 18 Palazzo Roccabruna ospita l'evento promosso da FEM e CCIAA**

# Fermento in alpeggio, latte d'alta quota e i suoi protagonisti al Trento Film Festival

**Che cosa ha di così speciale il latte munto in malga? E come si può tutelare la sua specificità? Se ne parlerà domenica 5 maggio, alle ore 18, a Palazzo Roccabruna di Trento in un incontro inserito nel calendario del 67° Trento Film Festival e incentrato sul progetto "FerMalga". Saranno i casari di montagna e gli esperti FEM a raccontare il progetto portato avanti con la Camera di Commercio di Trento per individuare e isolare i "batteri tipici" dei formaggi d'altura. Ingresso libero con degustazione finale.**

Dopo l'introduzione del presidente della Fondazione Edmund Mach, Andrea Segrè, sarà la ricercatrice FEM Silvia Schiavon a spiegare il funzionamento del pool di fermenti selezionati a partire dal latte appena munto di bovini al pascolo sugli alpeggi trentini. Toccherà poi ai casari Luca Alessandri (malga Bordolona, Val di Non) e Giulia Bontempelli (malga Alta di Pellizzano, val di Sole) raccontare la quotidianità del loro lavoro in altura, mentre il dirigente Promozione, tutela e sviluppo del territorio della Camera di commercio di Trento, Michele Passerini, si soffermerà sul disciplinare che regola l'uso del marchio "Trentino di malga" per tutelare le specialità casearie d'alpeggio ottenute con metodi tradizionali.
Il progetto FerMalga, partendo dalla microflora locale, ha messo a disposizione dei produttori i ceppi batterici più interessanti per la salvaguardia della tipicità dei formaggi. Questi "concentrati" microbiologici, a differenza di quelli presenti sul mercato, garantiscono un processo di caseificazione idoneo per salvaguardare le peculiarità delle attività zootecniche in malga, valorizzandone cosi le proprietà benefiche. Il formaggio ottenuto viene commercializzato con il marchio "Trentino di malga".
Al termine dell'incontro è prevista una degustazione di formaggi di alpeggio abbinati ai vini dell'azienda agricola della Fondazione Edmund Mach.

()