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. 2578 del 16/10/2015

Presentato a Zuclo dall'assessore Dallapiccola il progetto Bio d'Alpe che vede come partner Gruppo Poli e Latte Trento

LA "PASSIONE BIO" DI CINQUE ALLEVATORI EROICI DELLA VAL RENDENA

Il formaggio fatto con il latte in polvere che vorrebbe l'Europa? Dal Trentino, in particolare dalla Valle Rendena, "patria" della razza bovina autoctona che ne porta il nome, arriva una risposta in controtendenza, che riafferma la scelta di una zootecnia naturale e di produzioni casearie uniche e di qualità, ora anche biologiche. Come quelle, ad esempio, che saranno rese riconoscibili dal marchio Bio d'Alpe, nuova linea di formaggi biologici trentini che nasce grazie ad un progetto, patrocinato dalla Provincia autonoma di Trento, che vede protagonisti un attore privato come il Gruppo Poli, ed il mondo cooperativo, qui rappresentato da Latte Trento, consorzio al quale fanno riferimento 350 soci allevatori. Molti meno, solo cinque, sono però gli allevatori biologici rendenesi che hanno accettato la sfida della zootecnia biologica, nuova frontiera d'eccellenza alla quale punta l'agricoltura di montagna trentina. A questi allevatori "eroici" si è rivolto oggi a Zuclo, in occasione della presentazione della nuova iniziativa, l'assessore all'agricoltura, turismo e promozione Michele Dallapiccola: "La Provincia è al vostro fianco e vuole sostenere le nuove iniziative che puntano a cavalcare un mercato promettente ma difficile come quello delle produzioni biologiche. Il prodotto trentino ha bisogno di essere valorizzato ma per farlo è essenziale stimolare l'attenzione dei consumatori. I prodotti biologici non sono un lusso, ma il valore aggiunto dato dalla qualità del nostro ambiente, del nostro sistema agroalimentare e della nostra zootecnia di montagna".-

Allevamenti che hanno un legame funzionale con i terreni e i pascoli a cui fanno riferimento nell'ambito aziendale, l'uso di materie prime esenti da OGM, il rispetto delle norme sul benessere animale, l'uso preferenziale di farmaci omeopatici per le cure veterinarie e un ciclo di produzione tendenzialmente chiuso, che utilizza il meno possibile materie prime e prodotti extra aziendali: sono queste le "caratteristiche" produttive della zootecnia biologica, le stesse che sono rintracciabili nelle aziende dei cinque allevatori biologici di razza rendena (Rino Artini, Lino Fantoma, Flavio Masé, Guido Salvadei, Livio Masé) che hanno aderito al progetto Bio d'Alpe.
Non si tratta solo di una serie di formaggi (oggi una Caciotta, ma in futuro anche una Tosella, un formaggio Latteria dolce ed anche un Trentingrana dop biologico) destinati ad allargare la gamma dei prodotti bio "made in Trentino", ma di una nuova filiera che valorizza un territorio già di per sé di alto pregio ambientale quale la Valle Rendena ed una razza rustica ed a duplice attitudine (latte e carne) quale la razza Rendena, particolarmente adatta all'alpeggio. Le malghe che caratterizzano il paesaggio alpino della valle, non a caso, sono i "luoghi di vacanza" della quasi totalità delle vacche allevate in Trentino, che qui passano quattro mesi estivi.
Valori del tutto diversi da quelli che ispirano i fautori del formaggio a base di latte in polvere e che oggi sono stati riaffermati a Zuclo, presso la stalla Artini, sia dall'assessore Dallapiccola - che ha esaltato la

"passione bio" che sta venendo avanti in Trentino - sia da Mauro Poli, responsabile marketing del Gruppo Poli, che da Sergio Paoli, direttore di Latte Trento, dal sindaco di Zuclo Paolo Artini e da Federico Bigaran, responsabile dell'Ufficio per le produzioni biologiche. (cz)
Immagini a cura dell'Ufficio Stampa
In allegato interviste a Dallapiccola, Mauro Poli, Sergio Paoli, Rino Artini -

()