

**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. 2703 del 22/09/2023**

**Oggi evento Trentodoc alla Loggia del Romanino nel Castello del Buonconsiglio**

## **L'allevatore è custode del limite: la cucina d'alpeggio in alta quota**

**La storia di due giovani, Michele Lazzarini, chef di Contrada Bricconi, e Irene Piazza, che gestisce Malga Telvagola a Pieve Tesino, che hanno trasformato la loro passione per la montagna in un lavoro e in uno stile di vita. Oggi al Trentodoc Festival hanno svelato luci e ombre del vivere in montagna precisando di voler cancellare lo stereotipo del vivere idilliaco tra i monti, visto che ai tanti benefici e soddisfazioni, si accompagnano anche tanti sacrifici e fatiche quotidiane. Nel dialogo a tre è emerso che "l'allevatore di montagna è custode del limite" perché si confronta ogni giorno, per tutti i giorni dell'anno, con un limite fisico che è la morfologia del territorio, le barriere che impone la montagna, nonché di tipo logistico: i limiti della capienza della stalla, il meteo, la diversa qualità della fienagione e dei capi di allevamento. Su tutto emerge con forza un unico elemento: la passione per la montagna. A seguire si è tenuto l'assaggio di 4 formaggi prodotti da Irene Piazza: il Caliden, l'Oltralpe, l'Alta quota e il 150 (chiamato così perché per una forma occorrono 150 litri di latte).**

Moderato da Roberta Scorrane, giornalista del Corriere della Sera, l'incontro ha voluto dare voce a due giovani che dalla città sono tornati al primo amore e cioè la montagna. Lazzarini ha tratteggiato la sua storia passata che lo ha portato poi ad un ritorno a casa sua e cioè in Alta Val Seriana dove un anno fa ha aperto con un socio il ristorante "Contrada Bricconi". A 16 anni è partito per fare esperienza presso le cucine di montagna in Italia e nel mondo sempre in progetti vocati verso la natura, dal Perù, al Cile e al Nord Europa. Dopo 10 anni la voglia di tornare all'origine, nelle terre dove era nato e, quindi, l'apertura dell'agriturismo nel paese dove risiede. I punti di forza che ha subito registrato, nel compiere i primi passi da imprenditore, sono stati la mentalità diversa scoperta tra i suoi paesani, più aperta ad accettare le novità e la marcia in più, soprattutto per cercare clientela, è arrivata dai social network e dal passa-parola. Michele ha raccontato che, se pur non così facile da raggiungere, il locale è pieno ogni sera e questa è la più grande soddisfazione, oltre a vedere che i clienti apprezzano il progetto, i prodotti a km zero, la qualità del cibo contraddistinto da una peculiare story-telling legata al territorio. Circa la cucina, Lazzarini ha spiegato che non producono tutto quel che servono in tavola proprio per valorizzare i piccoli produttori della valle dal pesce del lago di Iseo alle trote e salmerini di un produttore locale vicino al suo ristorante.

Michele ha anche confessato che i problemi non mancano e sono spesso legati all'allevamento dei 30 capi di mucche grigie alpine, alla tipologia degli alimenti che cambiano di gusto in base al latte prodotto, che è diverso ogni giorno e condiziona il risultato dei cibi cucinati per il ristorante. Infine, Michele ha segnalato con orgoglio la specialità della sua cucina è cioè la trota alla brace con acqua di pomodori fermentati e olio all'abete e una lumachina cotta nel siero-innesto del latte.

Dopo di lui, voce a Irene Piazza, di origine bellunese che ha ribadito fin da subito che la sua scelta di vivere in montagna è stata puramente di tipo lavorativo e non legata ad una idea romantica del ritorno "dell'eroe dalla città alla montagna", visto che il lavoro principale dell'alpeggio è governare la natura. Con in tasca una laurea in Scienze e cultura gastronomica, è tornata al primo amore, la malga. Sollecitata dalla moderatrice, al pubblico scandisce i ritmi, sempre uguali, di giornate a tratti faticose dove si alterna la mungitura al pascolo, la trasformazione del latte e degli alimenti per il ristorante. A 16 anni le prime esperienze in malga, poi l'Università e poi la gavetta presso alcuni caseifici veneti e il lavoro da consulente in Italia e all'estero.

Ha salutato il pubblico, Irene, portando alta la bandiera del prodotto della montagna, che è l'unico realizzato grazie al latte di mucche autoctone che si cibano del fieno e dell'erba del luogo, rispetto a chi alleva vacche non autoctone e che vivono in stalla tutto l'anno.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera.

(an)