

# «Nostrano di malga», figlio di un latte maggiore

Foto: Ettore Perazzini

**S**e avete avuto modo di assaggiare un formaggio di malga del Trentino ne avrete assaporato l'originalità e vi sarete chiesti quali siano le ragioni che rendono questi prodotti di alpeggio così particolari, diversi, eccellenti.

Si tratta del loro stretto legame con il territorio di produzione. Un legame «biologico» direi.

Se le caratteristiche compositive macroscopiche del latte dipendono dalla razza, l'alimentazione dell'animale è determinante per tutta una serie di componenti che arricchiscono il latte dal punto di vista organolettico. La flora presente nei prati e nei pascoli è diversa, come pure specifica è la popolazione microbica con cui ogni ambiente arricchisce il latte. Entrambi questi fattori determinano i profumi e i sapori dei formaggi ottenuti da latte di alpeggio,

*L'alimentazione degli animali con le erbe dei pascoli e le tecniche di caseificazione tradizionali rispettose dei microrganismi originari del latte garantiscono il forte legame dei formaggi di malga trentini con il territorio e sono all'origine della loro unicità*

così come il colore della pasta che a seconda del contenuto in caroteni dell'erba può essere più o meno intenso.

Le diverse fasi del processo di trasformazione del latte in formaggio fanno il resto, operando una selezione e una moltiplicazione più o meno spinte delle diverse specie microbiche presenti nel latte di partenza: è la complessa attività di questi microrganismi, combinata alle tecniche di caseificazione, a influire in modo determinante sulle caratteristiche del formaggio.

### REALTÀ ECONOMICA E NON POESIA

Attorno al tema dell'alpeggio si è sviluppato da tempo un dibattito che ha coinvolto tutte le regioni alpine.

«In Trentino, in particolare – racconta Adriano Dalpez presidente della Camera di commercio di Trento e della neonata

CLEMENTINA PALESE

Consortela del Casolet della Val di Sole – la civiltà montano-rurale è radicata fin dai tempi antichi. Tant'è che le "Carte di regola" risalgono al 1400-1500. Con questi documenti la comunità rurale tutelava e regolamentava l'uso delle proprietà comuni contro la rapacità dei feudatari, quindi anche dei pascoli e degli alpeggi. Il bestiame rimaneva in alpeggio circa un centinaio di giorni e il numero di capi che una malga poteva sopportare veniva stabilito in funzione dei pascoli disponibili. L'importanza dell'alpeggio è testimoniata anche da un'organizzazione e una gerarchia precise: in malga, dall'alto al basso, la figura principale era il *casaro*, e poi c'erano il *vacaro* e il *vacarol*, ognuno con il suo ruolo specifico».

Ora la tradizione continua. «Da qualche anno a questa parte – prosegue Dalpez – c'è più interesse non solo per il recupero dei pascoli, ma anche per quello dei prodotti, per i quali sono state introdotte regole igienico-sanitarie che ne garantiscono la salubrità. In malga stanno ritornando le famiglie e i giovani».

Il Trentino è fortemente impegnato nel recupero del suo sistema silvopastorale che, – afferma con forza Dalpez, – «è una realtà economica da valorizzare non con una

promozione poetica, ma ancorata alla realtà dell'eccellenza dei prodotti».

## UN LATTE DIVERSO

Il latte d'alpeggio è dunque un latte particolare, diverso da quello «normale». È «indisciplinato» e difficile da gestire in una caseificazione ordinaria.

Normalmente, infatti, nella caseificazione moderna si adottano tecnologie che riducono di molto la popolazione microbica selvaggia di partenza del latte, che è successivamente sostituita con microrganismi selezionati, il cui comportamento in caseificazione è noto e prevedibile e origina formaggi in qualche modo «progettati».

Nelle malghe, invece, il latte viene lavorato così com'è, crudo (cioè non sottoposto a processi termici) e quindi i formaggi mantengono tutta questa diversità su cui si fonda la loro tipicità.

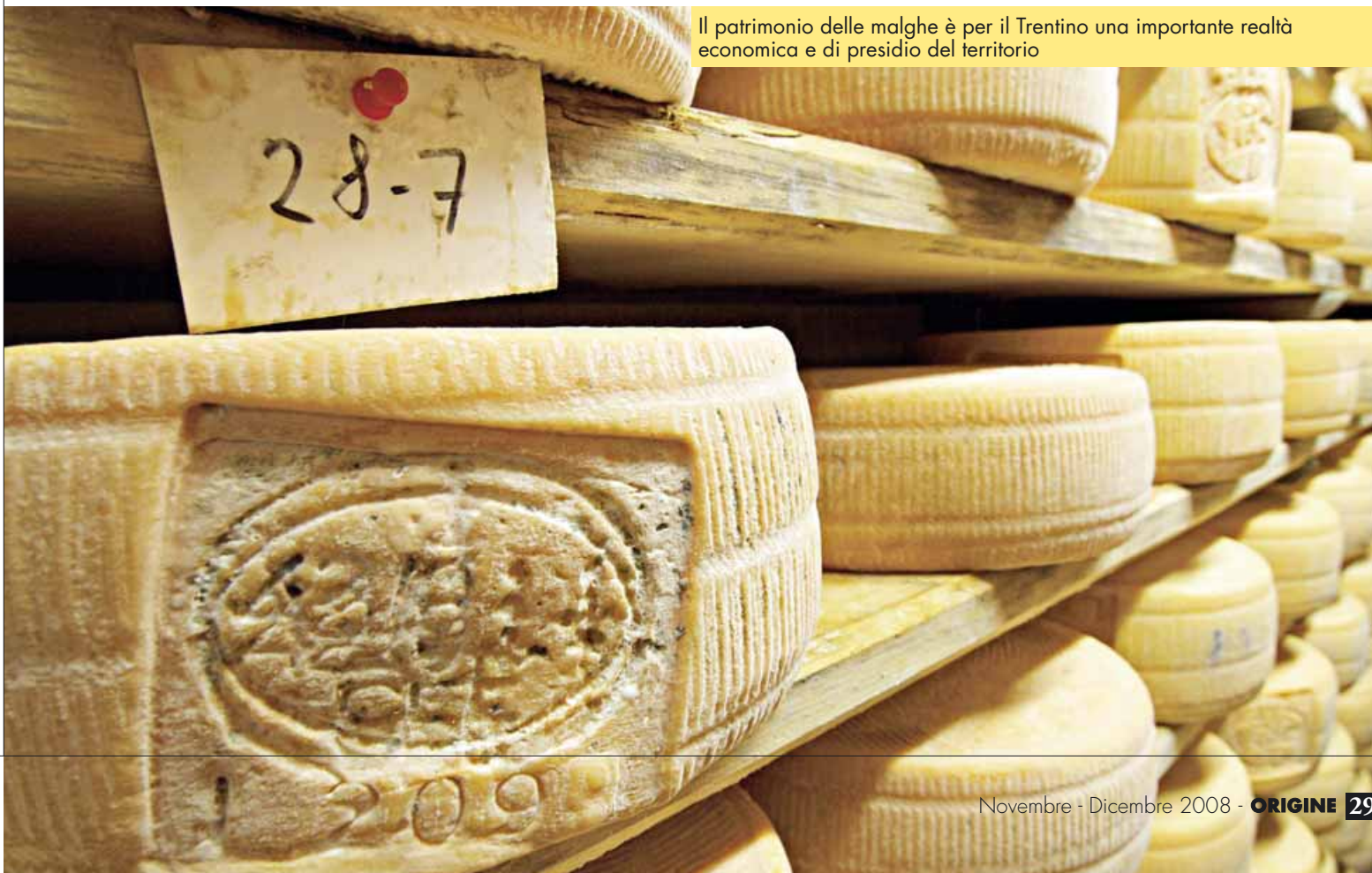
Molte delle malghe trentine dove si alpeggia bestiame da latte conferiscono il prodotto ai caseifici di valle che lo utilizzano per la produzione dei «nostrani» caratteristici delle diverse zone. Considerate le peculiarità di questo latte, sono state codificate in un disciplinare le tecniche tradizionali da utilizzare unitamente ai controlli a

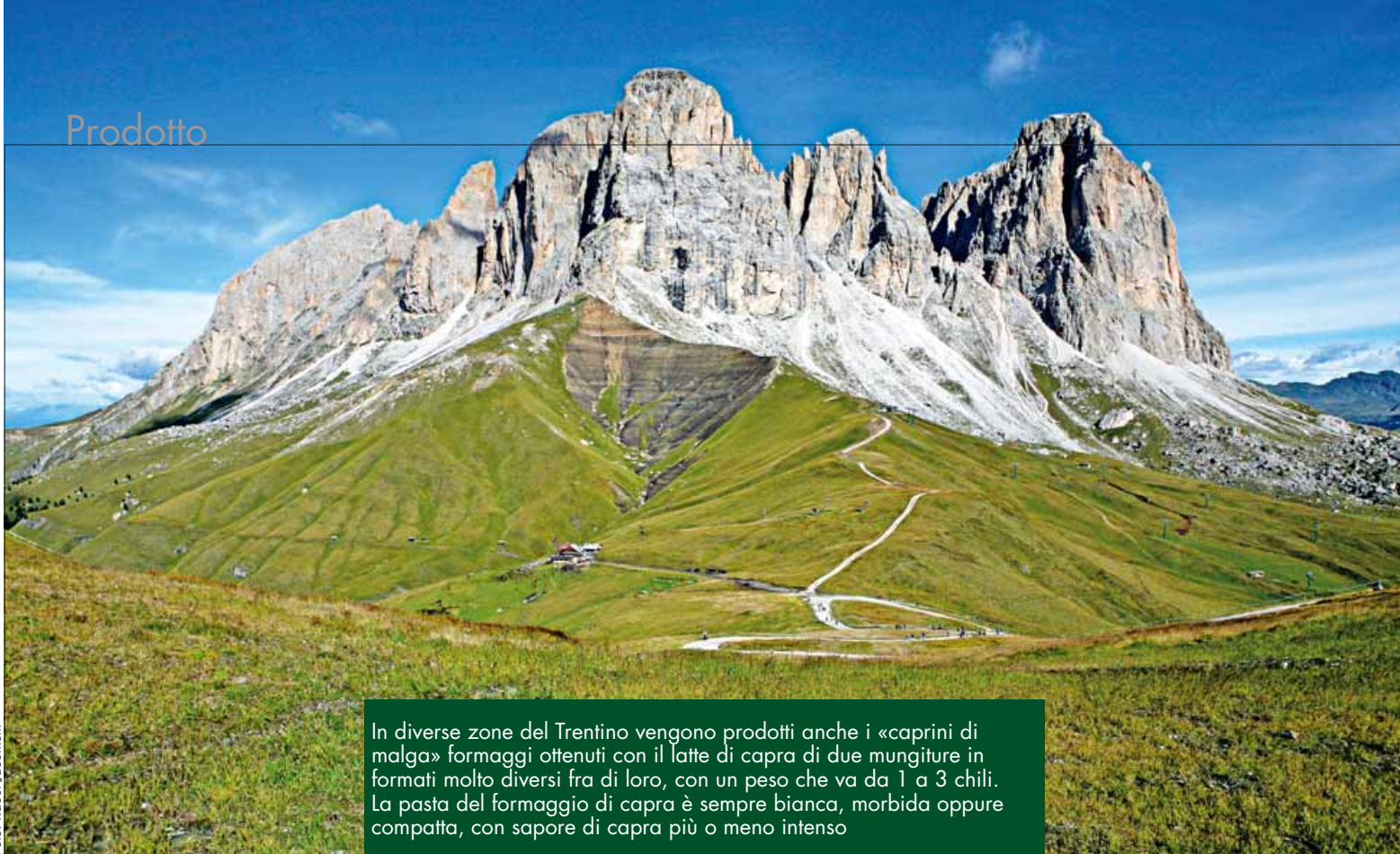
tutela del consumatore ed è stato creato il marchio «Sapori di Malga» per identificare questi formaggi.

Il latte trasformato direttamente in malga dà origine a tanti diversi formaggi che portano genericamente lo stesso nome: «Nostrano di malga». Come l'inflessione dialettale della parlata dei montanari cambia passando da una vallata all'altra o addirittura da un paese all'altro, anche il formaggio di malga acquisisce caratteristiche diverse in relazione al luogo di nascita e alla mano del casaro che lo forma. Le produzioni artigianali, si sa, sono tutt'altro che standardizzate, mantengono cioè un'identità. In ogni caso le tecniche di trasformazione sono abbastanza simili: come uno spartito musicale dal quale possono nascere musiche diverse a seconda di chi lo interpreta.

Fare il formaggio in malga era, ed è ancora, il miglior modo di conservare il latte prodotto dagli animali all'alpeggio. «La particolarità di queste produzioni di formaggio e burro – rimarca Dalpez – è che perpetuano una tradizione che in Trentino ha maturato un'esperienza consolidata e una metodologia particolarmente affinata, tant'è che i malgari trentini sono sparsi per tutte le Alpi. Una tradizione

Il patrimonio delle malghe è per il Trentino una importante realtà economica e di presidio del territorio





In diverse zone del Trentino vengono prodotti anche i «caprini di malga» formaggi ottenuti con il latte di capra di due mungiture in formati molto diversi fra di loro, con un peso che va da 1 a 3 chili. La pasta del formaggio di capra è sempre bianca, morbida oppure compatta, con sapore di capra più o meno intenso

fatta di piccole esperienze e di grande sensibilità».

«Una volta – prosegue Dalpez – la maggior parte dei formaggi in malga era fatta con latte scremato di due munte, e quindi si produceva anche molto burro dalla panna sottratta al latte. Oggi invece si utilizza latte semiscremato (una munta viene scremata e l'altra no). Il latte scremato è adatto a stagionature lunghe che allora andavano per la maggiore, mentre attualmente si prediligono stagionature medie per le quali una maggior quantità di grasso nel latte aumenta la qualità del formaggio».

«Le forme un tempo erano grandi: pesavano 8-10 chili – spiega Dalpez – ma da qualche anno anche in malga si fanno forme più piccole: il Casolet con forme con un peso variabile da 1,5 a 3 chili. Al giorno d'oggi nessuno compra più una forma intera e la vendita in pezzi risulta difficoltosa. Chi va in malga compra più facilmente piccole forme al massimo da 1,5 chili. Dal punto di vista organolettico questa pezzatura matura più velocemente e quindi è interessante



sotto questo profilo già dopo un mese di stagionatura».

### UN FORMAGGIO PER OGNI MALGA

Sebbene tutto il formaggio prodotto nelle malghe del Trentino venga chiamato in-

differentemente «Nostrano di Malga», ogni malga produce un suo formaggio con caratteristiche irripetibili.

I formaggi di certe zone si possono apparentare fra loro e distinguere da quelli di altre.

Nelle Valli di Fiemme e di Fassa, oltre che nel Primiero, si producono dei nostrani di malga «a crosta lavata». Tale denominazione deriva dal fatto che, durante la stagionatura, i formaggi vengono costantemente inumiditi con acqua salata.

Questo tipo di lavorazione conferisce al formaggio un caratteristico e intenso aroma e lo mantiene di una consistenza morbida anche dopo una stagionatura lunga.

Nelle zone della Valsugana si producono formaggi tendenzialmente meno grassi perché

viene data ancora molta importanza alla produzione di burro. Si tratta di formaggi che possiamo inserire nella numerosa famiglia dei nostrani «d'arlevò» o «d'allevò»: formaggi che vanno allevati, cioè stagionati, a dovere.

Abbastanza apparentato con questi formaggi, anche se realizzato con latte me-

## PIÙ INVECCHIATO IL FORMAGGIO, PIÙ «IMPONENTE» LO SPUMANTE TRENTO

### ■ ■ ■ A ogni formaggio il suo TRENTODOC

Per chi non lo conoscesse – ed è una lacuna da colmare rapidamente – il TRENTODOC spumante metodo classico si produce nella provincia di Trento. Qui condizioni climatiche particolari conferiscono all'uva le caratteristiche organolettiche ottimali per costituire una base spumante di qualità. È principalmente con uve Chardonnay, il vitigno più coltivato in Trentino, che si ottiene il vino base del TRENTODOC a cui si affiancano in quantità minore Pinot nero e bianco.

Non a caso, infatti, ha un nome che ne sottolinea il legame con la terra che lo produce da quando Giulio Ferrari, verso la fine dell'Ottocento, dopo un soggiorno nella Champagne intuì che se c'era una regione in Italia che potesse «riprodurre» i fasti del grande «vino mito» francese questa era il Trentino.

Riconoscerlo con uno sguardo è molto facile da quando il nuovo marchio collettivo caratterizza l'etichetta: TRENTODOC tutto in una parola e maiuscolo con le due O che suggeriscono l'operazione di rotazione delle bottiglie – il *remuage* – che caratterizza il metodo classico.

#### Esercizi di abbinamento

L'abbinamento tra TRENTODOC e i formaggi di malga del Trentino costringe a un esercizio molto interessante chi ama le bollicine trentine. Costringe a una esplorazione di tutte le sfaccettature che questo metodo classico offre, dalle differenze dovute al tempo di permanenza sui lieviti delle Riserve, più o meno lungo, alla presenza più o meno caratterizzante di Pinot nero al fianco dello Chardonnay, che ha la sua massima evidenza nella versione Trento doc Rosé.

Lo sappiamo, i profumi del TRENTODOC sono intensi: in parte gli vengono conferiti dalle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte che caratterizzano i versanti in cui lo Chardonnay viene coltivato e per il resto dalla ma-

turazione sui lieviti. Ma per quanto intensi siano, l'abbinamento con formaggi di malga è davvero una piacevole sfida, considerando che quanto a intensità di aroma queste eccellenze casearie non hanno rivali.

Abbiamo chiesto a Mariano Francesconi, presidente dell'Associazione italiana sommelier del Trentino, di fornire qualche indicazione sui criteri con cui procedere nell'abbinamento tra questo spumante e i formaggi di malga.

«L'abbinamento tra il TRENTODOC e i formaggi di malga è intrigante. Intanto, il tipo più adatto è senz'altro il brut (con residuo zuccherino inferiore a 3 grammi per litro) che è in grado di sostenere la sapidità dei formaggi. Meno adatti gli extra dry e i dry (rispettivamente con 12-20 e 18-35 grammi di zucchero per litro). Ai formaggi più freschi, caratterizzati da pastosità e grassezza con forti sentori di latte – come sono alcuni della zona orientale del Trentino a latte intero e crosta umida – si può abbinare un TRENTODOC base, che per disciplinare ha trascorso almeno 15

mesi sui lieviti.

Spostandosi su formaggi sempre più stagionati dovremo accostare un TRENTODOC Rosé o un Riserva

(che trascorre minimo 36 mesi sui lieviti) in un crescendo. Più invecchiato è il formaggio più il TRENTODOC prescelto dovrà essere «imponente». Scegliremo Riserve con affinamenti sui lieviti via via più lunghi, con maggior presenza di Pinot nero e che partano da un vino base che può essere passato in legno. Questi sono TRENTODOC che hanno una grande potenza olfattiva e un forte impatto in bocca».

Il TRENTODOC, grazie alla sua freschezza, ha comunque la straordinaria capacità di «ripulire» il palato, e se il formaggio ha spiccate note aromatiche e un retrogusto amaro è facile trovare un abbinamento ottimale con le grandi riserve.

Sul mercato numerose etichette TRENTODOC soddisfano le diverse esigenze di abbinamento: è necessario sperimentare le molte sfaccettature di questo spumante eccezionale tentando vari accostamenti. ●

# TRENTODOC®



Foto: Carlo Baroni

Alcuni formaggi di malga del Trentino sono Presidi Slow Food, cioè prodotti di eccellenza gastronomica da salvaguardare e in alcuni casi da recuperare.

**Casolet.** Il nome deriva da *caseulus*, in latino piccolo formaggio. È a pasta cruda e tenera ed è fatto con latte intero. Un tempo veniva prodotto solo in autunno, quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi, le vacche si apprestavano all'asciutta e le mungiture giornaliere erano scarse.

Si produce nelle Valli di Sole, Rabbi e Pejo (responsabile del Presidio: Sergio Valentini, tel. 0464.461278, cell. 348.4020857, info@locandadelletrechiavi.it)

**Puzzone di Moena.** Dalle malghe site nel cuore delle Dolomiti, due volte al giorno il latte arriva a Predazzo al caseificio dove si produce. Solo le forme contraddistinte con la lettera «M» (di malga) sono del Presidio. Il segreto del Puzzone è la stagionatura che va da un minimo di 90 giorni a 16 mesi, durante la quale ogni forma deve essere lavata una volta la settimana. Il trattamento della crosta regala al formaggio un profumo intenso e penetrante e l'inconfondibile crosta rosso mattone.

Si produce nei Comuni di Predazzo e Moena (provincia di Trento). Il

Presidio è sostenuto da Trentingrana Concast (responsabili: Paola Bruzzone, tel. 333.6529706, berlocca@yahoo.it; Giampaolo Gaiarin, tel. 335.6674256, gaiarin.giampaolo@trentingrana.it).

**Vezzena.** La tecnica è quella classica dei formaggi semigrassi alpini, ma il Vezzena è unico: grazie alle essenze dell'Altopiano e alla lunga stagionatura. Il Vezzena del Presidio è prodotto in estate, con il latte di malga, distinguibile grazie a una «M» (di malga) sulle forme. Dopo un anno e oltre di stagionatura, l'occhiatura scompare, la pasta, giallissima, tende a scagliarsi, i profumi si fanno complessi e buone sensazioni erbacee e speziate riempiono la bocca.

Si produce nei Comuni dell'Altopiano di Lavarone, Vezzena e Folgaria (provincia di Trento). Il Presidio è sostenuto da Trentingrana Concast (responsabili: Andrea Miorandi, tel. 329.7392896; andrea.miorandi@gmail.com; Giampaolo Gaiarin, tel.335.6674256, gaiarin.giampaolo@trentingrana.it).

**Botiro di malga di Primiero.** Nel dialetto locale *botiro* significa burro e dai tempi della Serenissima il burro di Venezia proveniva dagli alpeggi della zona di Primiero, proprio sotto le vette dolomitiche delle Pale di San Martino. La qualità era eccezionale, tanto che le malghe locali riservavano tutta la panna alla produzione di burro e il formaggio, magro, era solo un prodotto residuale. I panetti erano ricavati da stampi in legno incisi con stupendi motivi floreali. Un piccolo caseificio locale ha adibito una malga alla produzione esclusiva di burro, per far tornare sulle tavole il prodotto che aveva dato ricchezza alle popolazioni di queste montagne.

Si produce nel Comprensorio di Primiero, ovvero malghe e pascoli nei comuni di Canal San Bovo, Imèr, Mezzano, Sagron-Mis, Siror, Tonadico e Transacqua (provincia di Trento). Il Presidio è sostenuto da Comprensorio di Primiero, Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino, Cassa Rurale Valli di Primiero e Vanoi (responsabili: Antonella Faoro, tel. 349.5339496, anto@primiero.net; Alberto Bettega, tel. 0439.62941 - 64749, info@caseificioprimiero.com).

Tra i Presidi del Trentino anche tre salumi: le Ciughe del Banale, la Luganega trentina e la Mortandela affumicata della Val di Non.



Foto: Giulia Montini

segue da pag. 30

no scremato, è il famoso Vezzena prodotto sugli Altopiani di Lavarone, Folgaria e Vezzena: si tratta di un formaggio semigrasso, a pasta semicotta e granulosa, di sapore leggermente piccante, eccellente da tavola dopo 3-4 mesi di stagionatura e ottimo da grattugia dopo 12-14 mesi.

Nelle numerose malghe della Val di Sole, ma anche in quelle della Val di Non, troviamo un nostrano semigrasso realizzato il più delle volte in forme di peso leggermente più ridotto rispetto ai consueti 7-8 chili.

## Trentino spa

Area Promozione produzioni trentine

Via Suffragio, 3 - 38100 Trento  
Tel. 0461.887183 - Fax 0461.887145  
www.visittrentino.it



La Val di Sole è famosa per il Casolet, un formaggio prodotto con latte intero di una sola mungitura, a pasta morbida con un peso di circa 3 chili.

A proposito di questa specialità è notizia

recente la nascita della Consortela del Casolet della Val di Sole. «L'associazione – racconta Dalpez che ne è il presidente – raggruppa una decina di produttori e si prefigge di valorizzare, promuovere e tutelare questo formaggio, ma anche di far discutere e crescere gli stessi

produttori.

Tra le attività dell'associazione ci sono anche incontri e gemellaggi con altre realtà del territorio e associazioni che si occupano di prodotti agroalimentari diversi».

Clementina Palese