

# Nostrano di malga, tra biodiversità e gestione del rischio in alpeggio



Il formaggio Nostrano stagionato rappresenta una delle espressioni più autentiche della cultura alpina trentina. Prodotto durante l'**alpeggio** estivo, quando il bestiame si alimenta prevalentemente di erbe e specie vegetali tipiche dei pascoli d'alta quota, questo formaggio incarna il profondo legame tra territorio, tradizione e sostenibilità che caratterizza le **malghe del Trentino**.

Tra tutte le produzioni casearie di montagna, il Nostrano è considerato il simbolo della tradizione locale. Si tratta di un **formaggio a pasta semicotta**, dal peso compreso **tra 5 e 10 chilogrammi**, ottenuto da **latte crudo** proveniente da due munte: quella serale, parzialmente scremata per affioramento naturale, e quella mattutina, utilizzata intera. Una tecnica tramandata di generazione in generazione che contribuisce a preservarne le caratteristiche distintive.

Il valore del Nostrano risiede soprattutto nella sua straordinaria ricchezza organolettica. Aromi, profumi e sapori nascono dall'incontro tra le sostanze trasferite dall'alimentazione degli animali al latte e la vasta biodiversità microbica presente nelle malghe. Questa combinazione rende ogni forma diversa dall'altra, con caratteristiche che possono variare non solo tra malghe differenti, ma anche tra lotti prodotti nello stesso caseificio di montagna.

Protagonisti dell'evoluzione positiva del formaggio sono i **batteri lattici**, che costituiscono la componente predominante del microbiota. Tra le specie più diffuse figurano *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, diversi ceppi di *Lactobacillus* e *Leuconostoc*, microrganismi fondamentali per lo sviluppo degli aromi e per una corretta maturazione del prodotto.

La presenza di una ricca microflora richiede però particolare attenzione sotto il profilo della sicurezza alimentare. Accanto ai batteri benefici possono infatti essere presenti **microrganismi indesiderati**. Gli enterococchi, indicatori delle condizioni igieniche, svolgono un ruolo ambivalente: alcuni ceppi favoriscono la formazione di aromi, mentre altri possono provocare alterazioni qualitative o contribuire alla diffusione di resistenze antibiotiche. Ancora più problematici risultano i coliformi, responsabili di difetti come gonfiori precoci e sapori anomali e, in alcuni casi, associati a rischi sanitari per il consumatore.

Nel complesso ecosistema delle malghe possono inoltre trovare spazio patogeni come *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* e *Staphylococcus aureus*. Quest'ultimo rappresenta una delle principali criticità negli alpeggi: la promiscuità tra gli animali può favorirne la diffusione, soprattutto se la mungitura non viene gestita correttamente. Per questo motivo è fondamentale monitorare lo **stato sanitario delle mammelle e mungere per primi i capi sani**

, limitando la trasmissione del batterio all'interno della mandria.

La sicurezza è «negli ostacoli»

La sicurezza del Nostrano di malga si fonda tuttavia su **un equilibrio delicato tra tradizione e controllo microbiologico**. Non essendo previsto un unico trattamento risolutivo, come accade ad esempio con la pastorizzazione, il contenimento dei possibili patogeni si basa sull'azione combinata delle diverse fasi produttive. Dalla gestione del latte crudo alla lavorazione in caldaia, dalla cottura

della cagliata alla salatura, fino alla lunga stagionatura, ogni passaggio sottopone i microrganismi a specifici stress fisici e chimici che ne limitano la crescita.

Questa **successione di «ostacoli»** naturali riduce progressivamente la carica microbica indesiderata, consentendo però di preservare quella biodiversità che rende il Nostrano unico dal punto di vista aromatico e sensoriale. In altre parole, sono le singole fasi produttive, agendo in maniera sinergica, a garantire contemporaneamente qualità, tipicità e sicurezza.

Nonostante le difficoltà legate agli ambienti rustici e alla gestione delle attività di stalla e caseificazione, il settore sta registrando importanti progressi. Gli interventi di ristrutturazione delle malghe e la crescente formazione degli operatori stanno infatti contribuendo ad alzare gli standard igienico-sanitari, garantendo che il Nostrano continui a essere non solo un'eccellenza gastronomica, ma anche un prodotto sicuro e di alta qualità, capace di raccontare attraverso ogni forma l'identità più autentica delle montagne trentine.

Tratto dall'articolo in pubblicazione su *L'Informatore Agrario* n. 18/2026

**Per i formaggi di malga sicurezza e qualità grazie alla tecnologia a ostacoli**

S. Schiavon, T. Roman

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *L'Informatore Agrario*

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE