

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. 939 del 06/05/2019

Focus oggi a Palazzo Roccabruna sul progetto che ha consentito di migliorare la qualità del formaggi di malga

Qualità dei formaggi d'alta quota e marchio Trentino di malga protagonisti al Trento Film Festival

La montagna e i suoi formaggi, i fermenti autoctoni selezionati dai ricercatori di San Michele e il marchio Trentino di malga sono i protagonisti dell'incontro organizzato questa sera a Trento, a Palazzo Roccabruna, da Fondazione Edmund Mach e Camera di Commercio, nell'ambito del 67° Trento Film Festival. Focus sul progetto "FerMalga" che ha consentito, grazie alla creazione di un forte legame col territorio, di migliorare la qualità dei formaggi di malga trentini identificando "ceppi batterici tipici" oggi a disposizione delle malghe trentine.

Dopo i saluti del Presidente del Trento Film Festival, **Mauro Leveghi**, il presidente della Fondazione Edmund Mach, **Andrea Segrè**, ha introdotto e moderato i lavori sottolineando come il progetto, focus dell'incontro, sia un esempio di come la FEM è costantemente impegnata nel valorizzare il legame con il territorio e i suoi prodotti.

La ricercatrice FEM **Silvia Schiavon** ha illustrato origine e funzionamento della miscela di batteri autoctoni selezionati da San Michele e proposti in alternativa ai fermenti industriali che invece portano ad un progressivo appiattimento organolettico e alla perdita di tipicità del prodotto. I casari **Luca Alessandri** della malga Bordolona, Val di Non) e **Giulia Bontempelli** della malga Alta di Pellizzano, val di Sole hanno raccontato la quotidianità del loro lavoro in altura, mentre il dirigente Promozione, tutela e sviluppo del territorio della Camera di commercio di Trento nonché vicesegretario generale, **Michele Passerini**, ha illustrato i punti salienti del disciplinare e le ragioni che hanno condotto all'istituzione del marchio collettivo che tutela le specialità casearie d'alpeggio ottenute con metodi tradizionali.

Al termine dell'incontro si è svolta una degustazione di formaggi di alpeggio abbinati ai vini dell'azienda agricola di San Michele.

Dal progetto al marchio Trentino di malga. Per valorizzare il formaggio di malga trentino Fondazione Edmund Mach e Camera di Commercio hanno sviluppato il progetto Fermalga con tre fondamentali step: migliorare la qualità del formaggio, creare una marchio e comunicare il prodotto. FEM si è concentrata sul miglioramento della qualità del formaggio di malga, a rischio di standardizzazione organolettica, tramite la formulazione di miscele di fermenti lattici autoctoni. Questa fase ha portato all'isolamento di circa **800 ceppi di batteri lattici** presenti in 6 diversi areali di produzione (Val di Sole Pejo Rabbi, Vezzena, Lagorai, Val di Non, Giudicarie e Trentino meridionale) da cui sono stati selezionati quelli tecnologicamente più interessanti, seguita dalla fase di consulenza sulle malghe che ha previsto l'ottimizzazione della dose d'inoculo e la verifica di parametri tecnologici e organolettici. Una **cinquantina le malghe trentine coinvolte**. Per far riconoscere al consumatore questi prodotti speciali di nicchia che legano fortemente il formaggio al territorio di produzione, con l'utilizzazione di innesti naturali auto-prodotti o fermenti autoctoni, la Camera di Commercio di Trento ha raggiunto il secondo e fondamentale obiettivo di progetto, cioè la registrazione presso il Ministero delle Politiche Agricole del marchio "Trentino di Malga" associato

al disciplinare di produzione. Questa seconda fase di progetto è, e sarà fondamentale per poter comunicare il “prodotto” e quindi far conoscere e riconoscere ai consumatori le peculiari caratteristiche organolettiche di questi formaggi prodotti ad alta quota che non hanno nulla da invidiare ad altri prodotti d’alpe molto più conosciuti e valorizzati economicamente.

I formaggi prodotti con i fermenti autoctoni Fermalga, grazie al prezioso contributo della Camera di Commercio di Trento, vengono marchiati dopo una opportuna selezione da parte di un tecnico esperto, a 9 mesi di stagionatura e prendono il nome di **Trentino di Malga**.

Fotoservizio e Filmato a cura dell’Ufficio Stampa Camera Commercio (Magrone e Dusmet)

()