

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. 3169 del 06/12/2019

Con lui gli assessori Zanotelli, Spinelli e Gottardi. Il messaggio: "Valorizzare i presidi della qualità trentina"

Il presidente Fugatti in visita alla Latteria sociale di Castelfondo

In margine alla riunione di Giunta di stamani, il presidente della Provincia Maurizio Fugatti, assieme agli assessori Giulia Zanotelli, Achille Spinelli e Mattia Gottardi, ha visitato la Latteria sociale di Castelfondo, uno dei caseifici della Val di Non soci del Consorzio Trentingrana. Con loro anche il sindaco Oscar Piazzì e il presidente del caseificio Paolo Ianes. Il presidente Fugatti ha sottolineato l'importanza della produzione trentina di qualità, legate alle vocazioni dei territori, come quella dell'alpeggio. "I caseifici come questo sono presidi importanti della qualità trentina - ha detto -. Hanno un valore economico ma anche un'importanza più generale, perché ci aiutano a preservare la nostra identità di terre di montagna: le abitudini alimentari, l'utilizzo delle risorse locali, la preservazione del paesaggio. Per questo vanno sostenuti"

Il sindaco Piazzì a sua volta ha parlato del caseificio di Castelfondo come di una realtà economico-sociale "fondamentale per il territorio, che si proietta anche nel vicino Alto Adige, con un punto vendita a Lana che serve il bacino del meranese". Qualche problema è posta invece dall'invecchiamento della struttura che ospita il caseificio, sul quale, ha aggiunto il sindaco, sarebbe utile intervenire. Presidente e assessori hanno preso atto della richiesta impegnandosi a valutare possibili soluzioni.

La Latteria sociale di Castelfondo è una società cooperativa agricola, che produce il Trentingrana, ma anche il Nostrano di Castelfondo, il Fior d'Alpe e altri formaggi freschi. A Castelfondo si produce inoltre il formaggio "Monteson", che prende la sua denominazione da un antico termine noneso che indica il periodo della fienagione. Durante i lunghi giorni dedicati a questo pesante lavoro i contadini di un tempo conducevano con loro, in alta montagna, mucche e capre, dal latte delle quali veniva prodotto sul posto questo caratteristico formaggio, che spesso si accompagna a miele, marmellate o piatti compositi.

(mp)