

Agroalimentare in Trentino

edizione 2025

DATI 2024 SULLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO



PALAZZO
ROCCABRUNA

CAMERA DI COMMERCIO I.A.T.A. DI TRENTO



Agroalimentare in Trentino

Dati sulle produzioni del territorio trentino
Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento

Editore

Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento

Via Calepina, 13 – 38122 Trento

Tel. 0461.887101 – Fax 0461.239853

www.tn.camcom.it

www.palazzoroccabruna.it

Concept e grafica:
Net Wise S.r.l.

Fotografie:
Nadia Baldo, Carlo Baroni, Flavio Faganello, Pio Geminiani,
Romano Magrone, Giulio Montini - Archivi fotografici:
CCIATA di Trento, Trentino Marketing, Consorzio Melinda Sca.

Stampato da:
Grafiche Futura

Proprietà riservata

Agroalimentare in Trentino

edizione 2025

DATI 2024 SULLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO



La filiera agroalimentare coniuga
la qualità dei prodotti alimentari
con la qualità del territorio,
di cui il paesaggio è teatro.



Sommario

Premessa	5
Superficie territoriale, destinazione delle superfici e superficie utilizzata per prodotto	7
Marchio "Qualità Trentino"	9
Denominazioni di origine e indicazioni geografiche	13
Vino	21
Trentodoc	
Teroldego rotaliano D.O.C.	
Trentino D.O.C. Müller Thurgau	
Trentino D.O.C. Marzemino	
Trentino D.O.C. Nosiola	
Trentino D.O.C. Vino Santo	
Grappa	27
Grappa del Trentino	
Mele	29
Mela della Val di Non D.O.P.	
Golden Delicious	
Renetta Canada	
Red Delicious	
Produzioni frutticole - orticole	33
Ciliegie	
Fragole	
Susina di Dro D.O.P.	
Olio	39
Olio extravergine di oliva Garda Trentino D.O.P.	
Miele	41
Miele del Trentino	
Pane del Trentino	43
La coltivazione di cereali in Trentino	
Il pane fresco trentino	
Pantrentino	
Pane delle Dolomiti	
Pane di segale	
Pane al mais	
Formaggi	47
Settore zootecnico e lattiero-caseario	
Trentingrana (Grana Padano D.O.P.)	
Puzzone di Moena D.O.P.	
Spressa delle Giudicarie D.O.P.	
Vezzena	
Casolèt della Val di Sole, Rabbi e Peio	
Nostrano	
Salumi	55
Speck del Trentino	
Carne Salada del Trentino	
Lardo del Trentino	
Pancetta affumicata cruda o stesa	
Luganega del Trentino	
Mortandela della Val di Non	
Ciuga del Banale	
Cacciatore Val Rendena o salame all'aglio di Caderzone	
Itticoltura	61
Trote del Trentino I.G.P. - Salmerino del Trentino I.G.P.	
Acque	63
Le sorgenti idriche	

Palazzo Roccabruna
è oggi un punto di riferimento
per la conoscenza dei prodotti
rappresentativi del territorio
e dell'enologia trentina di qualità.





Premessa

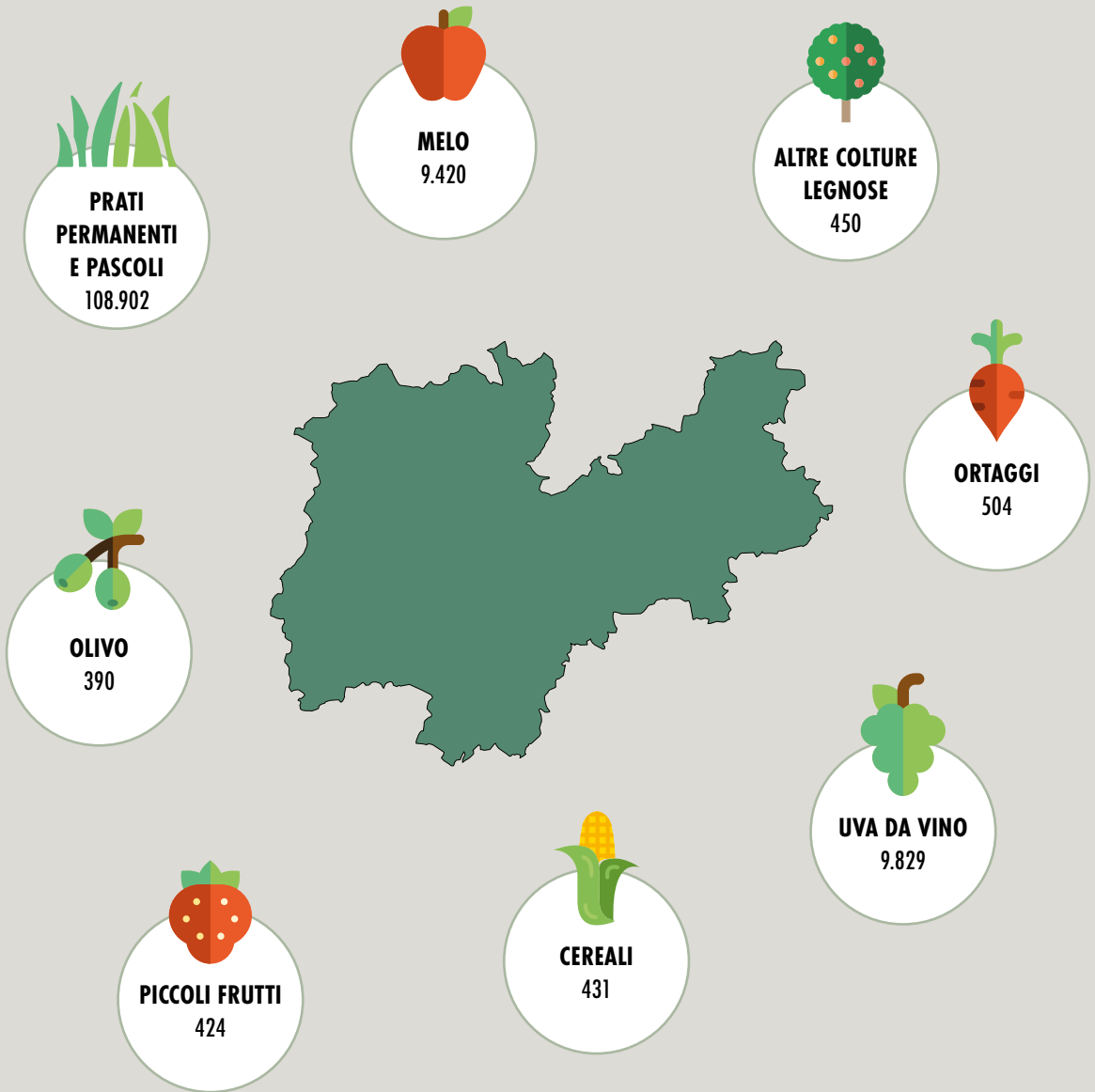
Nato nel novembre del 2004 come sede delle attività promozionali della Camera di Commercio di Trento, Palazzo Roccabruna è oggi un punto di riferimento per la conoscenza della gastronomia e dell'enologia trentina di qualità. Negli anni la struttura ha saputo creare una rete di collaborazioni a livello locale con il mondo delle istituzioni e dei produttori proponendo ai propri ospiti – turisti, enogastronomi, appassionati, consumatori – un fitto calendario di iniziative per dare a tutti l'opportunità di degustare le eccellenze della tradizione e per approfondirne gli aspetti storici e culturali attraverso mostre e convegni. La formula è semplice: far conoscere il prodotto e il produttore in quel connubio, sempre rinnovato dall'apporto individuale, fra tradizione e innovazione, fra uomo e territorio, fra creatività e continuità. Questa semplice formula è risultata vincente perché nella sua essenzialità restituisce al prodotto quell'autenticità e quel rapporto di prossimità con il consumatore che la crescente omologazione dei mercati sacrifica alle logiche della globalizzazione e delle economie di scala. In progresso di tempo, con la nascita dell'Enoteca provinciale del Trentino, completata da una cucina didattica nella quale valorizzare i piatti della tradizione e gli chef del Trentino, Palazzo Roccabruna è andato assumendo un'identità sempre più definita che ne fa oggi una realtà nota ed apprezzata a livello nazionale, non solo fra il pubblico degli addetti ai lavori. Questa evoluzione è prima di tutto la testimonianza di una progettualità condivisa che ha visto la Camera di Commercio di Trento lavorare d'intesa con la Provincia autonoma e con Trentino Marketing per dare identità al complesso mondo delle produzioni tradizionali identificando una "casa dei prodotti trentini" dove il rapporto fra consumatore e prodotto fosse il più possibile diretto, mediato solo dalla competenza di personale esperto e di sommelier per trasformare l'esperienza del gusto in un'indelebile emozione. Il riflesso di questa attività – che è sempre stata affiancata da un impegno nel campo della ricerca economica grazie agli studi dell'Osservatorio delle produzioni trentine e in quello della formazione grazie alla collaborazione con Accademia d'Impresa, azienda speciale dell'Ente camerale – è ciò che ispira le pagine di questa breve guida alle produzioni agroalimentari, oramai un classico fra le pubblicazioni del Palazzo. L'Agroalimentare in Trentino ha mantenuto fede nel tempo alla sua natura di work in progress, facendo crescere di anno in anno i suoi contenuti per dare ogni volta al lettore una fotografia dai contorni sempre più definiti del patrimonio di saperi e sapori che conserva la terra trentina. È uno strumento informativo di agile consultazione, un vademecum per addetti ai lavori e consumatori dove reperire dati storico-economici essenziali per accostarsi al prodotto tradizionale. Palazzo Roccabruna è una vetrina del gusto e queste pagine sono il catalogo della "mostra" che esso propone: un percorso nei sapori per sollecitare nei lettori l'interesse culturale ed enogastronomico a saperne di più, a diventare fruitori sempre più attivi del territorio e delle sue eccellenze.

Alberto Olivo

Segretario Generale - Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento

SUPERFICIE INVESTITA (UTILIZZATA) PER PRODOTTO

ANNO 2024 (dati stimati espressi in ettari)



Superficie territoriale, destinazione delle superfici e superficie utilizzata per prodotto - Provincia di Trento

La superficie territoriale del Trentino è di 6.207,12 chilometri quadrati, pari a 620.712 ettari. La superficie a bosco è stata stimata, nel 2019, in 391.781 ettari, mentre la superficie agricola utilizzata (SAU) corrisponderebbe nel 2021, in base a indagini estimative dell'ISTAT, a 139.828 ettari.

Nello specifico della SAU, i seminativi si estendono su 3.141 ettari, le coltivazioni permanenti su 21.097 ettari e i prati permanenti e pascoli su 115.690 ettari.

DESTINAZIONE DELLE SUPERFICI

(dati espressi in ettari)

Superficie territoriale del Trentino (*)	620.712
Superficie a bosco (**)	391.781
Superficie agricola utilizzata (***)	139.928
di cui: Seminativi	3.141
Coltivazioni permanenti	21.097
Orti familiari	n.d.
Prati permanenti e pascoli	115.690

(*) Fonte: ISPAT – Conoscere il Trentino 2023 da sito www.statweb.provincia.tn.it consultato nell'ottobre 2024.

(**) Fonte: Foreste e fauna del Trentino 2019 - Servizio foreste e fauna della PAT – Dato Carta dell'uso del suolo 2018

(***) Fonte: ISTAT – Indagini estimative 2021.

Per quanto riguarda invece i principali prodotti agricoli, secondo stime riferite al 2024, le superfici utilizzate si distribuirebbero come indicato nella tabella di seguito riprodotta.

SUPERFICIE UTILIZZATA PER PRODOTTO

ANNO 2024 (dati stimati espressi in ettari)

Prodotto	Superficie
Melo (in produzione)	9.420
Altre colture legnose	450
Uva da vino (in produzione)	9.829
Olivo	390
Piccoli frutti	424
Ortaggi	504
Cereali	431
Prati permanenti e pascoli	108.902

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT

Nota: I dati provengono dalle indagini estimative fornite dal Servizio Agricoltura (PAT) al Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola.

QUALITÀ

A stylized mountain range graphic consisting of several peaks. The peaks are colored in shades of green and yellow, with blue outlines. The mountains are arranged in a row, creating a jagged silhouette.

TRENTINO

The Trentino logo features a stylized blue leaf or flower symbol above the word "TRENTINO" in a bold, blue, sans-serif font.

Marchio “Qualità Trentino”

Il marchio “Qualità Trentino” è un marchio collettivo di qualità con indicazione di origine, di proprietà della Provincia Autonoma di Trento e la cui gestione è stata affidata a Trentino Marketing.

Il marchio di qualità con indicazione di origine si prefigge in primo luogo di comunicare e identificare la qualità del prodotto agroalimentare territoriale secondo criteri noti, oggettivi e selettivi e, in secondo luogo, di specificare l'origine del medesimo. Di conseguenza la conformità ai requisiti di qualità sarà verificata da organismi di controllo indipendenti ed accreditati.

Il regolamento d'uso del marchio definisce le condizioni generali per la concessione dell'uso del marchio collettivo “Qualità Trentino” e le modalità di richiesta dell'uso, di impiego e di vigilanza sul marchio, nonché le relative sanzioni. I soggetti che intendano fare uso del marchio devono presentare specifica domanda a Trentino Marketing secondo le modalità previste nel citato regolamento. (Deliberazione Giunta provinciale n. 212 del 14 febbraio 2020).

I soggetti che intendano utilizzare il marchio collettivo devono essere in possesso del Certificato di Conformità, rilasciato dall'Organismo di controllo, attestante la corrispondenza alle norme contenute nel relativo disciplinare di produzione e inoltrare specifica istanza di licenza d'uso a Trentino Marketing, indicando i prodotti sui quali intendano usare il marchio.

L'uso non esclusivo del marchio “Qualità Trentino” è consentito unicamente con riguardo ai prodotti o categorie di prodotti agroalimentari che rispondano a criteri qualitativi definiti nei relativi disciplinari, con riferimento ai metodi di produzione, alle loro caratteristiche e alla loro origine.

In ogni caso il marchio di qualità non viene utilizzato per prodotti contrassegnati dalla Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) o Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) recante il termine “Trentino”.

Per converso, il marchio può essere apposto sui prodotti D.O.P. e I.G.P. non contenenti il termine “Trentino” nella denominazione di origine tutelata purché ritenuti rappresentativi del territorio (è in ogni caso necessario presentare



domanda presso il Soggetto Gestore, corredandola dei disciplinari D.O.P./I.G.P., del Piano di controlli e della certificazione ottenuta).

I disciplinari approvati ad oggi:

1. Disciplinare di produzione per Lampone, Mora, Mirtillo, Ribes, Uva Spina - Del. 1832/2013
2. Disciplinare di produzione per la Mela - Del. 1832/2013
3. Disciplinare di produzione per la Fragola e la Fragolina - Del. 1832/2013
4. Disciplinare di produzione per la Ciliegia - Del. 2202/2015
5. Disciplinare di produzione per la Patata - Del. 2174/2017
6. Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati - Del. 1031/2023
7. Disciplinare di produzione della farina di mais da polenta - Del. 1832/2013
8. Disciplinare di produzione per latte vaccino o ovi-caprino e prodotti lattiero caseari - Del. 867/2023
9. Disciplinare di produzione per le carni bovine e/o suine lavorate e loro trasformati - Del. 2174/2017
10. Disciplinare di produzione per i prodotti dell'acquacoltura - Del. 553/2017
11. Disciplinare di produzione per le carni bovine fresche - Del. 28/2017
12. Disciplinare di produzione per il Miele - Del. 682/2018
13. Disciplinare di produzione per la Birra - Del. 1154/2017
14. Disciplinare di produzione per i prodotti da frutto - Del. 966/2020
15. Disciplinare di produzione per il pane e dolci da forno - Del. 1775/2018
16. Disciplinare di produzione per le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione - Del. 1797/2018
17. Disciplinare di produzione delle uova - Del. 966/2020
18. Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta e i sidri di frutta - Del. 644/2020

Questo pacchetto di disciplinari non esaurisce assolutamente la gamma di produzioni che si frugeranno e potranno fregiarsi del marchio di qualità: il marchio è infatti aperto a tutti i produttori che fanno della qualità e del legame con il territorio il loro tratto distintivo e di riconoscibilità nei confronti del consumatore e che potranno dimostrarlo attraverso un rigoroso processo di certificazione.

Fonte: Testo tratto dal sito <https://www.marchiotrentino.it/it/marchio-qualita-trentino/>
Per approfondimenti e informazioni: www.trentinoqualita.it – marchiotrentino@tentinomarketing.org







Denominazioni di origine e indicazioni geografiche

Per denominazione di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzato per designare un prodotto rinomato e di qualità, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale e alla tradizione locale.

Le denominazioni di origine possono essere di due tipi: denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) e denominazione di origine controllata (D.O.C.).

Le indicazioni geografiche tipiche (I.G.T.) hanno i medesimi requisiti territoriali delle denominazioni di origine, ma non vi è necessità di certificazione organolettica, mentre vi è una certificazione chimico fisica eseguita a campione dagli Organismi di controllo competenti. I requisiti previsti dalla denominazione o dall'indicazione in merito ai metodi di vinificazione, alle zone di produzione, alle rese massime dell'uva e alle sue caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche sono contenuti nei "disciplinari di produzione", approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

I dati relativi a tutte le superfici vitate sono registrati nello Schedario viticolo gestito dalla Provincia autonoma di Trento. Sulla base delle superfici iscritte, i singoli conduttori possono rivendicare l'uva come D.O.C., I.G.T., sempre che le superfici rientrino nelle zone delimitate dai singoli disciplinari, vino varietale o vino da tavola.

Le aziende rivendicanti sono tenute, entro il 30 novembre di ogni anno, a registrare i quantitativi raccolti nella Dichiarazione di vendemmia. Il conduttore provvede, per ogni tipologia di vino, a dichiarare la quantità di uva rivendicata, sempre nel rispetto delle quantità previste dal disciplinare per la zona.

I vinificatori sono tenuti a comunicare ogni movimentazione/trasformazione del vino agli organismi di controllo preposti (fra i quali, la Camera di Commercio di Trento) e sempre a questi dovranno richiedere il prelievo e la certificazione del vino a D.O.C.. Tale certificazione, che avviene mediante analisi chimico-fisica del vino (presso un laboratorio autorizzato) e organolettica (presso una Commissione di degustazione appositamente istituita presso l'Organismo di controllo), stabilisce l'idoneità del vino a fregiarsi della denominazione di origine.

Successivamente le aziende provvedono a comunicare i dati dell'imbottigliamento all'Organismo di controllo competente del vino certificato ("Produzione imbottigliata").

Nel caso dello spumante metodo classico, va precisato che la "produzione imbottigliata" corrisponde alla fase terminale del processo produttivo (sboccatura) e non va confusa con il "tirage en bouteille" che invece ne individua una delle fasi iniziali, quella dell'imbottigliamento sui lieviti.

PROVINCIA DI TRENTO - SUPERFICIE VITICOLA RIVENDICATA PER COMUNE

ANNO 2024 (superficie in ettari)

COMUNE	Superficie (ettari)	COMUNE	Superficie (ettari)	COMUNE	Superficie (ettari)
Ala	692,24	Dambel	0,13	Romeno	1,25
Albiano	11,15	Drena	27,78	Roncegno	21,51
Aldeno	164,01	Dro	286,40	Roveré della Luna	231,21
Altavalle	88,20	Fierozzo	0,59	Rovereto	404,57
Altopiano della Vigolana	28,31	Folgaria	1,69	Samone	0,16
Arco	387,06	Fornace	1,79	San Lorenzo Dorsino	1,44
Avio	551,81	Garniga	2,52	San Michele all'Adige	481,80
Baselga di Piné	0,34	Giovo	313,03	Sant'Orsola	0,05
Besenello	174,06	Imer	0,17	Sanzeno	0,24
Bieno	0,19	Isera	240,08	Scurelle	2,75
Bleggio Superiore	16,61	Lavarone	0,30	Segonzano	51,53
Borgo Chiese	2,30	Lavis	425,53	Sella Giudicarie	0,18
Borgo d'Anania	0,11	Ledro	4,01	Spiazzo	0,35
Borgo Valsugana	7,36	Levico Terme	20,95	Spormaggiore	7,39
Brentonico	121,12	Lona-Lases	2,89	Sporminore	0,99
Calceranica al Lago	0,12	Madruzzo	372,83	Stenico	66,63
Caldonazzo	12,98	Mezzocorona	632,15	Storo	6,91
Calliano	87,47	Mezzolombardo	357,26	Telve	32,89
Capriana	0,17	Mori	430,47	Tenna	5,17
Carzano	3,03	Nago-Torbole	54,11	Tenno	39,54
Castel Ivano	10,58	Nogaredo	142,34	Terre d'Adige	108,61
Castelnuovo	12,92	Nomi	129,14	Tione di Trento	0,79
Cavedago	0,34	Novaledo	15,43	Ton	8,40
Cavedine	174,44	Novella	4,86	Trambileno	5,04
Cembra Lisignago	236,61	Ospedaletto	4,05	Trento	1.067,26
Cimone	27,45	Pelugo	0,93	Valdaone	1,77
Cis	0,28	Pergine Valsugana	45,37	Vallarsa	12,48
Civezzano	58,83	Pomarolo	121,14	Vallelaghi	141,75
Cles	2,88	Predaia	0,45	Villa Lagarina	140,98
Comano Terme	30,60	Primiero	0,03	Ville d'Anania	0,80
Contà	0,33	San Martino di Castrozza		Volano	280,94
Croviana	0,04	Riva del Garda	91,37	Totale	9.759,10

Fonte: Servizio Politiche Sviluppo Rurale - PAT

PRODUZIONE DENUNCIATA DI UVA DOC DELLA PROVINCIA DI TRENTO

ANNO 2024 (dati espressi in quintali)

DOC	Totale quintali
Caldaro (*)	5.634,2
Casteller	427,5
Delle Venezie Pinot Grigio Rosato	1,4
Teroldego Rotaliano	56.150,9
Teroldego Rotaliano Rosato	286,5
Teroldego Rotaliano Superiore	5.945,0
Totale Teroldego Rotaliano	62.382,4
Trentino Bianco	37,5
Trentino Cabernet	2.026,0
Trentino Cabernet Franc	746,0
Trentino Cabernet Sauvignon	9.186,7
Trentino Chardonnay	155.038,7
Trentino Kerner	605,8
Trentino Lagrein	23.220,1
Trentino Lagrein Rosato	518,3
Trentino Lagrein Rubino - Dunkel	1.199,8
Trentino Manzoni Bianco	821,1
Trentino Marzemino	16.304,3
Trentino Merlot	51.475,0
Trentino Moscato Giallo	10.191,4
Trentino Moscato Rosa	90,7
Trentino Müller-Thurgau	82.475,3
Trentino Nosiola	2.524,1
Trentino Pinot Bianco	4.421,2
Trentino Pinot Grigio	339.618,8
Trentino Pinot Nero	11.654,2
Trentino Rebo	2.131,9
Trentino Riesling Italico	1,6
Trentino Riesling Renano	2.675,7
Trentino Rosato o Kretzer	17,2
Trentino Rosso	466,3
Trentino Sauvignon	8.687,4
Trentino Schiava	1.157,4
Trentino Schiava Gentile	1.825,3
Trentino Sorni Bianco	223,2
Trentino Sorni Rosso	836,2
Trentino Superiore Cabernet	43,0
Trentino Superiore Cabernet Franc	46,0

DOC	Totale quintali
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	820,2
Trentino Superiore Castel Beseno	103,1
Trentino Superiore Müller Thürgau Valle di Cembra	1.133,2
Trentino Superiore Pinot Nero Valle di Cembra	302,7
Trentino Superiore Riesling Renano Valle di Cembra	154,5
Trentino Superiore Schiava Valle di Cembra	183,5
Trentino Superiore Schiava Gentile Valle di Cembra	5,8
Trentino Superiore Chardonnay	255,9
Trentino Superiore Lagrein	376,1
Trentino Superiore Marzemino	443,1
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	1.325,6
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	748,6
Trentino Superiore Merlot	1.612,1
Trentino Superiore Müller Thurgau	655,2
Trentino Superiore Pinot Grigio	708,8
Trentino Superiore Pinot Nero	479,7
Trentino Superiore Rosso	28,0
Trentino Superiore Sauvignon	176,8
Trentino Superiore Traminer Aromatico	560,0
Trentino Superiore Traminer Aromatico vendemmia tardiva	10,4
Trentino Superiore Vino Santo	64,0
Trentino Traminer Aromatico	34.842,8
Trentino Vino Santo	92,0
Totale Trentino	775.348,0
Trento Bianco	127.925,3
Trento Rosato	8.066,8
Totale Trento	135.992,1
Valdadige Bianco	9,6
Valdadige Chardonnay	2.003,8
Valdadige Pinot Grigio	4.424,3
Valdadige Rosato	845,8
Valdadige Rosso	100,0
Valdadige Schiava	5.999,6
Totale Valdadige	13.383,1
Valdadige Terradeiforti o Enantio	164,0
Totale Doc	993.332,7

Fonte: Servizio Politiche Sviluppo Rurale - PAT
(*) Fonte: Organismo di controllo - C.C.I.A.A. di Bolzano

PRODUZIONE DENUNCIATA DI UVA IGT DELLA PROVINCIA DI TRENTO

ANNO 2024 (dati espressi in quintali)

IGT	Totale quintali
Trevezie Gropello di Revò	10,2
Trevezie Lagrein	50,3
Trevezie Moscato Giallo	14,0
Trevezie Negrara	26,4
Trevezie Riesling Italico	0,0
Trevezie Traminer Aromatico	49,3
Totale Trevezie	150,2

IGT	Totale quintali
Vallagarina Bianco	87,5
Vallagarina Cabernet	100,0
Vallagarina Cabernet Franc	36,1
Vallagarina Cabernet Sauvignon	22,3
Vallagarina Casetta	37,0
Vallagarina Chardonnay	675,9
Vallagarina Lagrein	289,0
Vallagarina Lambrusco a foglia frastagliata o Enantio	42,3
Vallagarina Merlot	200,1
Vallagarina Moscato Giallo	161,1
Vallagarina Muller Thürgau	0,2
Vallagarina Pinot Bianco	24,1
Vallagarina Pinot Nero	99,0
Vallagarina Riesling Renano	21,0
Vallagarina Rosato	207,9
Vallagarina Rosso	531,4
Vallagarina Sauvignon	28,2
Vallagarina Schiava	1,8
Vallagarina Schiava Gentile	78,9
Vallagarina Teroldego	187,8
Vallagarina Traminer Aromatico	83,7
Vallagarina Trebbiano Toscano	34,4
Totale Vallagarina	2.949,6

IGT	Totale quintali
Vigneti delle Dolomiti Bianco	1.813,2
Vigneti delle Dolomiti Bianco Passito	52,2
Vigneti delle Dolomiti Bronner	231,9
Vigneti delle Dolomiti Cabernet	198,7
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Franc	64,9
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Sauvignon	816,3
Vigneti delle Dolomiti Carmenere	125,2
Vigneti delle Dolomiti Chardonnay	7.233,3
Vigneti delle Dolomiti Goldtraminer	350,6
Vigneti delle Dolomiti Gropello di Revò	126,1
Vigneti delle Dolomiti Johanner	1.448,3
Vigneti delle Dolomiti Kerner	607,3
Vigneti delle Dolomiti Lagarino	11,2
Vigneti delle Dolomiti Lambrusco a foglia frastagliata o Enantio	120,6
Vigneti delle Dolomiti Manzoni Bianco	576,1
Vigneti delle Dolomiti Maor	8,8
Vigneti delle Dolomiti Merlot	2.038,1
Vigneti delle Dolomiti Moscato Giallo	2.344,1
Vigneti delle Dolomiti Moscato Rosa	99,3
Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau	3.911,9
Vigneti delle Dolomiti Nosiola	1.307,1
Vigneti delle Dolomiti Pavana	27,9
Vigneti delle Dolomiti Petit Verdot	85,0
Vigneti delle Dolomiti Pinot Bianco	494,1
Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio	12.596,2
Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero	1.333,0
Vigneti delle Dolomiti Rebo	475,0
Vigneti delle Dolomiti Rosato	1.423,4
Vigneti delle Dolomiti Rossara	8,0
Vigneti delle Dolomiti Rosso	1.794,7
Vigneti delle Dolomiti Rosso Passito	172,0
Vigneti delle Dolomiti Saint Laurent	48,0
Vigneti delle Dolomiti Sauvignon	1.651,1
Vigneti delle Dolomiti Schiava	656,0
Vigneti delle Dolomiti Schiava Gentile	559,4
Vigneti delle Dolomiti Sennen	20,2
Vigneti delle Dolomiti Solaris	1.504,7
Vigneti delle Dolomiti Sylvaner Verde	17,5
Vigneti delle Dolomiti Syrah	67,0
Vigneti delle Dolomiti Teroldego	10.259,5
Vigneti delle Dolomiti Teroldego Novello	3.629,2
Vigneti delle Dolomiti Teroldego Rosato	20,2
Vigneti delle Dolomiti Turca	0,9
Totale Vigneti delle Dolomiti	60.327,7
Totale IGT	63.427,6

Fonte: Servizio Politiche Sviluppo Rurale - PAT

VINI A DOC IMBOTTIGLIATI IN PROVINCIA DI TRENTO NEL 2024

(Dati in ettolitri e numero contenitori effettivi)

DOC	Quantità imbottigliata (ettolitri)	Numero contenitori effettivi
Caldaro (*)	1.454,8	177.208
Casteller	966,2	96.616
Teroldego Rotaliano	13.573,0	1.822.188
Teroldego Rotaliano Rosato	28,8	3.839
Teroldego Rotaliano Superiore	1.821,7	243.104
Totale Teroldego Rotaliano	15.423,5	2.069.131
Trentino Bianco	37,1	4.940
Trentino Cabernet	625,3	83.476
Trentino Cabernet Franc	74,6	9.848
Trentino Cabernet Sauvignon	3.726,5	496.787
Trentino Chardonnay	25.361,6	3.400.899
Trentino Incrocio Manzoni Bianco	109,6	14.556
Trentino Kerner	111,9	14.922
Trentino Kretzer o rosato	40,2	5.356
Trentino Lagrein	11.117,1	1.481.653
Trentino Lagrein kretzer o rosato	1.549,7	206.631
Trentino Marzemino	7.359,6	981.431
Trentino Merlot	10.120,1	1.368.242
Trentino Moscato Giallo	1.583,3	213.549
Trentino Moscato Rosa	30,0	7.998
Trentino Müller Thurgau	35.976,3	4.811.939
Trentino Nosiola	992,0	133.011
Trentino Pinot Bianco	1.649,7	219.886
Trentino Pinot Grigio	119.913,2	16.321.289
Trentino Pinot Nero	7.211,5	961.399
Trentino Rebo	514,4	68.415
Trentino Riesling Renano	1.087,7	145.007
Trentino Rosso	770,7	100.872
Trentino Sauvignon	5.975,8	796.710
Trentino Schiava	262,9	35.048
Trentino Schiava Gentile	97,5	12.996
Trentino Sorni Bianco	60,8	8.112
Trentino Sorni Rosso	142,6	18.753
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	40,3	5.280
Trentino Superiore Castel Beseno	71,6	14.315
Trentino Superiore Chardonnay	10,7	1.420
Trentino Superiore Marzemino	75,0	9.996

DOC	Quantità imbottigliata (ettolitri)	Numero contenitori effettivi
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	466,2	61.295
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	148,3	19.774
Trentino Superiore Merlot	30,1	3.948
Trentino Superiore Müller Thurgau	41,6	5.550
Trentino Superiore Pinot Nero	190,3	25.224
Trentino Superiore Rosso	114,6	13.625
Trentino Superiore Traminer aromatico	152,0	20.261
Trentino Superiore Müller Thurgau Valle di Cembra	248,1	33.053
Trentino Superiore Pinot Nero Valle di Cembra	1,3	172
Trentino Superiore Schiava Valle di Cembra	18,0	2.394
Trentino Superiore Vendemmia tardiva	40,3	8.050
Trentino Traminer aromatico	25.574,3	3.431.589
Trentino Vino Santo	37,3	9.085
Totale Trentino	263.761,2	35.588.756
Trento Bianco	71.807,7	9.351.764
Trento Riserva	13.109,3	1.620.486
Trento Rosato	8.201,5	1.112.481
Trento Rosato Riserva	1.131,6	144.009
Totale Trento	94.250,1	12.228.740
Valdadige Bianco	100,6	8.349
Valdadige Chardonnay	668,3	89.100
Valdadige Pinot Grigio	48.058,1	9.377.982
Valdadige Rosato	538,6	35.904
Valdadige Schiava	3.883,9	400.669
Totale Valdadige	53.249,5	9.912.004

Fonte: Ufficio Organismo di Controllo - C.C.I.A.A. di Trento

(*) Fonte: Organismo di controllo - C.C.I.A.A. di Bolzano

Nota: nel 2024 sono stati imbottigliati in provincia di Trento anche 273.910,8 ettolitri di D.O.C. Delle Venezie Pinot Grigio

DATI SU IMBOTTIGLIAMENTO VINI AUTOCTONI E MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVI DEL TERRITORIO

ANNO 2024

TIPOLOGIE	Ettolitri imbottigliati	Numero contenitori effettivi	Distribuzione contenitori per capienza (Valori %)			Annata vino (Valori %)			
			<0,75 l	0,75 l	>0,75 l	<2021	2021	2022	2023
Toroldego Rotaliano DOC									
Toroldego Rotaliano	13.573,0	1.822.188	1,68	98,18	0,14	0,06	9,62	69,36	20,96
Toroldego Rotaliano Rosato	28,8	3.839	—	100,00	—	—	—	—	100,00
Toroldego Rotaliano Superiore	89,6	11.952	—	100,00	—	—	—	—	100,00
Toroldego Rotaliano Superiore Riserva	1.732,1	231.152	0,53	99,29	0,18	75,29	22,15	2,56	—
Totale complessivo	15.423,5	2.069.131							

TIPOLOGIE	Ettolitri imbottigliati	Numero contenitori effettivi	Distribuzione contenitori per capienza (Valori %)			Annata vino (Valori %)				
			<0,75 l	0,75 l	>0,75 l	<2021	2021	2022	2023	2024
Trentino DOC										
Trentino Marzemino	7.359,6	981.431	0,07	99,92	0,02	—	0,65	55,16	43,77	0,42
Trentino Müller Thurgau	35.976,3	4.811.939	0,63	99,37	—	—	—	0,59	84,19	15,21
Trentino Nosiola	992,0	133.011	1,19	98,78	0,03	—	—	—	100,00	—
Trentino Superiore Marzemino	75,0	9.996	—	100,00	-	—	—	100,00	—	—
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	466,2	61.295	—	98,68	1,32	11,39	48,34	40,26	—	—
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	148,3	19.774	—	100,00	—	—	—	89,90	10,10	—
Trentino Vino Santo	37,3	9.085	100,00	—	—	100,00	—	—	—	—



Dalle sponde del Lago di Garda
alle terrazze della Valle di Cembra,
la vite è la componente essenziale
del paesaggio trentino.
Il Trentino è caratterizzato
dall'influsso di diversi climi.
Ogni clima coopera, insieme alla natura
e alle mani dei vignaioli, per offrire ottimi vini.

TRENTO DOC - SBOCCATURA
ANNO 2024

TIPOLOGIE	Ettolitri imbottigliati	Numero contenitori effettivi	Distribuzione contenitori per capienza (Valori %)			Annata vino (Valori %)				
			<0,75 l	0,75 l	>0,75 l	(*)	<2015	2015- 2019	2020	2021
Trento DOC										
Trento Bianco	71.807,7	9.351.764	0,98	96,36	2,66	59,11	0,10	6,29	20,45	14,05
Trento Riserva	13.109,3	1.620.486	—	93,17	6,83	—	3,46	77,86	18,68	—
Trento Rosato	8.201,5	1.112.481	4,31	95,24	0,45	60,18	0,11	12,43	6,37	20,91
Trento Rosato Riserva	1.131,6	144.009	0,38	94,68	4,94	—	1,48	83,06	15,46	—
Totale complessivo	94.250,1	12.228.740								

(*) Vino per cui non è stata rivendicata l'annata.



TRENTODOC

Il Trentino è un importante produttore di base spumante.

Nel 2024 sono stati 94.250 gli ettolitri di spumante imbottigliati, che dalle cantine della provincia di Trento hanno raggiunto tutto il mondo. TRENTODOC è oggi il punto di riferimento nel settore degli spumanti metodo classico: Chardonnay, Pinot bianco e/o nero, accuratamente vinificati e seguiti da una prolungata maturazione a contatto di lieviti selezionati fanno di ogni bottiglia un'esperienza unica.

Alta qualità delle uve, un severo disciplinare di produzione, controlli rigorosi in tutte le fasi del processo sono gli ingredienti di un successo che è motivo di vanto per le aziende trentine e per il Trentino. La D.O.C. "Trento", inoltre, è stata la prima denominazione italiana riservata esclusivamente al metodo classico (1993) e la seconda al mondo dopo lo Champagne.

Il metodo classico trentino è il frutto della passione e della competenza enologica di oltre 60 aziende costantemente impegnate nello sforzo di coniugare innovazione e tradizione per ottenere sempre un prodotto dalle caratteristiche elevate, un autorevole rappresentante della migliore tradizione enologica locale.

Prodotto in una fascia collinare compresa fra i 200 e gli 800 metri il TRENTODOC nasce da vigneti situati in terreni particolarmente adatti alla coltivazione della vite e in ambienti con climi caratterizzati da forti escursioni termiche giornaliere in grado di regalare ai vini profumi eleganti e persistenti.

Straordinario per le sue caratteristiche organolettiche, si presenta con un colore giallo paglierino, riflessi dorati, un perlage fine e persistente. Note di lieviti e di crosta di pane, aromi di frutta matura e di fiori ne impreziosiscono il profumo che nelle riserve, frutto di una lenta maturazione, acquista un carattere più intenso e avvolgente. Fresco al gusto, rotondo nella struttura, equilibrato nel bilanciamento dolce/acidulo, il TRENTODOC è un vino completo, da gustare tutto l'anno, anche in estate per la sua piacevole freschezza. Ottimo a tutto pasto, soprattutto con portate a base di carni o pesce, eccellente come aperitivo, presenza indispensabile in ogni occasione importante, il TRENTODOC è un prestigioso testimone nel mondo dell'abilità dei viticoltori trentini e della qualità delle uve trentine.



TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C.

Vino principe del Trentino, la sua presenza è attestata nella Piana rotaliana fin dal 1300. Il Concilio di Trento (1545-1563) fu la prima occasione in cui il Teroldego acquisì fama internazionale. Oggi è il vino simbolo della provincia: prima D.O.C. varietale riconosciuta in Trentino con l'appellativo "rotaliano" (1971) e vanto indiscusso per il comparto vitivinicolo locale. La tradizione racconta che la vite "Terodol", citata in antichi manoscritti, sia giunta in Trentino in un passato immemorabile assieme al gelso (pianta per secoli usata come sostegno della vite), portata da popolazioni migranti, attratte dal flusso delle acque impetuose dell'Adige e dalla fertilità delle terre del fondovalle. Qui, in condizioni climatiche miti e favorevoli, il vitigno trovò l'ambiente propizio per la sua diffusione e con il tempo divenne una varietà autoctona del Trentino. Di colore rosso cupo con riflessi granati, il Teroldego seduce con fragranze di frutta matura che richiamano la mora selvatica, il mirtillo e il lampone. Irresistibile nel gusto, forte, possente, quasi carnoso, e avvolgente nella struttura, solida e compatta, si abbina splendidamente ai prodotti tipici della gastronomia trentina: carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi a lunga stagionatura. Oggi il Teroldego è un vitigno in forte espansione per il notevole interesse che desta nel consumatore attento.

TRENTINO D.O.C. MÜLLER THURGAU

Il Müller Thurgau è un vitigno che nasce tra il 1882 e il 1891 a Geisenheim dall'incrocio di Riesling renano e Madeleine Royale per opera del professor Hermann Müller. In Trentino viene coltivato in tutte le zone vocate alla viticoltura; particolarmente importante è la coltivazione della Val di Cembra dove ha trovato il suo habitat ideale. Dalla vinificazione delle uve Müller Thurgau si ottiene un vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, che presenta una componente aromatica molto evidente, con sentori di vegetali aromatici e mela verde; ha gusto secco, leggero e gradevolmente fresco. Il Trentino D.O.C. Müller Thurgau è ottimo servito a una temperatura di 10-12°C, sia come aperitivo, che accostato a piatti tipici della gastronomia di montagna o a primi piatti con salse a base di molluschi e pesce di lago.

TRENTINO D.O.C. MARZEMINO

Il vitigno Marzemino è senz'altro una delle varietà più interessanti della vitivinicoltura trentina. Si trovano tracce della sua provenienza asiatica in antichi registri commerciali ritrovati a Cipro. In Trentino giunse dalla costa dalmata o, si pensa, dalla Serenissima, quando Venezia dominava i commerci in tutto l'Adriatico. Il Marzemino trova nei territori della Vallagarina, nei suggestivi agglomerati rurali intorno a Rovereto e, in particolare, nella zona di Isera e dei Ziresi il suo habitat perfetto. Non a caso qui nasce il Trentino D.O.C. Superiore Marzemino, un vino che risponde a standard qualitativi ancora superiori rispetto a quelli del Trentino D.O.C.. Ne attesta la fama anche Mozart che, ai tempi ospite dei Lodron per uno dei suoi primi concerti in Italia, rende onore al vino trentino citandolo nel Don Giovanni: "... versa il vino, l'eccellente Marzemino!". Il Marzemino, considerato oggi a pieno titolo un vino autoctono della terra trentina, è sicuramente un importante interprete del territorio per le sue qualità, la sua storia e il fascino che esso desta.



Di colore rosso rubino, con tonalità violacee, presenta aromi e fragranze di frutti di bosco con sfumature floreali di viola mammola, frammisti a note leggermente speziate e vagamente balsamiche. Definito per antonomasia "gentile", si presta benissimo ad accompagnare carni bianche e rosse. È insuperabile con polenta e funghi, con i salumi cotti e con i formaggi nostrani stagionati.

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA

Unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca, trova la sua massima espressione nella Valle dei Laghi. Storicamente la coltivazione risulta diffusa anche nelle colline di Lavis, verso la località Sorni e in Vallagarina. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, la Nosiola si distingue per i profumi delicati che ricordano i fiori bianchi e le note fruttate. Al gusto, secco, gradevolmente fresco, leggermente sapido e fruttato, con retrogusto piacevolmente ammandorlato. Servito fresco, alla temperatura di 10-12°C, diventa un ottimo aperitivo; gradevole con piatti di pesce lacustre, ottimo con preparazioni a base di uova, verdure in tempura, salumi non affumicati e formaggi freschi.

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO [Presidio Slow Food]

Il Vino Santo è il grande vino da dessert prodotto in Trentino, frutto di una tecnica di lavorazione lunga e laboriosa, cui si dedica un esiguo numero di viticoltori. I primi documenti che danno notizia della produzione di vini aromatici in Trentino, progenitori del Vino Santo, risalgono all'epoca del Concilio. Solo però a partire dal 1800, in seguito ad esperimenti di alcune cantine della Valle dei Laghi su grappoli di Nosiola, inizia la storia del Vino Santo oggi nota. Proprio le caratteristiche varietali di questo vitigno insieme al microclima di tipo submediterraneo della Valle dei Laghi, caratterizzato dal vento Ora del Garda, permettono ancora oggi di posticipare la raccolta dei grappoli lasciandoli maturare gradatamente sulla vigna fino ai primi di ottobre. Dopo la raccolta i grappoli vengono stesi su graticci, detti "arèle", collocati in ambienti aperti nei piani alti delle case per assicurare una migliore ventilazione e un graduale appassimento. Questa fase si protrae per cinque o sei mesi, fino alla Settimana Santa, quando si procede alla pigiatura. Durante questo periodo, la Botrytis cinerea, una muffa nobile, sviluppandosi all'interno dell'acino ne accentua la disidratazione e ne incrementa la concentrazione degli zuccheri. Il mosto ottenuto





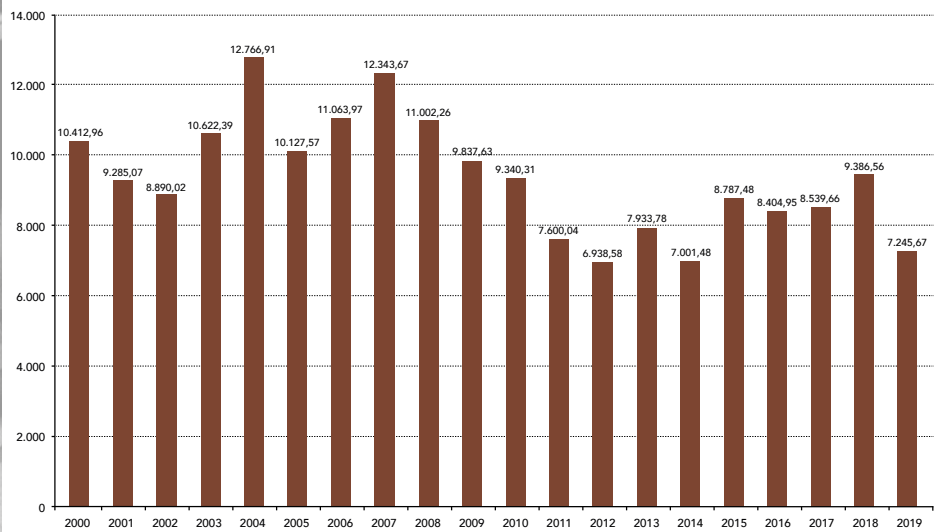
viene separato dalla parte torbida, decantato e travasato in piccole botti di rovere dove inizia la fermentazione naturale, che per l'elevata concentrazione degli zuccheri procede molto lentamente per più anni. In seguito il vino viene lasciato maturare in legno per 5-6 anni. Di colore giallo oro brillante, con tonalità ambrate, il Vino Santo trentino ha un intenso e ampio profumo di miele, di frutta sovramatura, uva passa, dattero, ficco secco, accompagnato da complesse note speziate. Al gusto, piacevolmente dolce, accompagnato da una freschezza molto equilibrata. Le sue caratteristiche vengono esaltate ad una temperatura di servizio intorno ai 14°C. Considerato da sempre nella tradizione popolare come vino dalle proprietà terapeutiche e corroboranti, è particolarmente indicato per accompagnare i dessert a base di mandorle e il tipico Zelten trentino. Risulta inoltre molto interessante l'abbinamento ai formaggi erborinati. La produzione media annua si aggira intorno alle 15 mila bottiglie con una forte oscillazione da un anno all'altro dovuta alla necessità di disporre di uve di alta qualità.







PRODUZIONE DI GRAPPA DISTILLATA IN PROVINCIA DI TRENTO NEGLI ANNI CONSIDERATI
(dati espressi in ettanidri)



Fonte: UTF, Ufficio delle Dogane di Trento – (*) Dal 2020 i dati della produzione non sono più disponibili.

Grappa



GRAPPA DEL TRENTINO

In Trentino l'arte del distillare ha radici profonde che hanno segnato la cultura popolare e l'economia del territorio. Oggi la Grappa del Trentino è un distillato che nasce da vinacce fresche di uve rigorosamente trentine di alta qualità che regalano al prodotto profumi e sapori particolarmente intensi. Il metodo di distillazione più diffuso è stato brevettato negli anni '60 in Trentino da Tullio Zadra, un maestro nella costruzione degli alambicchi, che perfezionò, appunto, il metodo bagnomaria discontinuo, che ancora oggi porta il suo nome. Un metodo tutto trentino che grazie al vapore acqueo permette di ottenere una migliore regolazione della temperatura di cottura della vinaccia, garantendo un riscaldamento lento e uniforme e quindi l'ottenimento di un distillato di elevata finezza.

Grappa del Trentino è il marchio di qualità della grappa trentina, istituito a tutela del consumatore e a garanzia di un prodotto unico nel suo genere.

Grappa del Trentino risulta limpida e brillante nella versione "giovane" e di colore da leggermente ambrato ad ambrato nelle versioni "invecchiata" e "stravecchia". Finemente profumata, con sfumature fruttate e floreali nella versione "giovane"; più complesse e speziate nelle versioni "invecchiata" e "stravecchia". In bocca elegante ed equilibrata, appaga il palato anche del consumatore più esigente. Per meglio apprezzare la Grappa del Trentino si consiglia una temperatura di servizio tra i 16 e i 18 °C.

DATI RELATIVI AI QUANTITATIVI DI GRAPPA RISULTATI IDONEI PER IL MARCHIO GRAPPA DEL TRENTINO

ANNO 2024

TIPOLOGIA	Litri idonei
Grappa del Trentino	161.100
Grappa del Trentino di Moscato giallo	10.000
Grappa del Trentino di Traminer	140
Grappa del Trentino di vitigno bianco	30.500
Grappa del Trentino di vitigno rosso	17.000
Grappa del Trentino invecchiata	200.000
Grappa del Trentino riserva o stravecchia	50.851
Totale	469.591

Fonte: Ufficio Organismo di Controllo - C.C.I.A.A. Trento



Mele



Mela della Val di Non D.O.P.



GOLDEN DELICIOUS

È la varietà regina del mercato. Apparsa per la prima volta a fine Ottocento in West Virginia si diffuse rapidamente in tutte le aree del mondo dove le condizioni pedo-climatiche erano propizie alla coltura del melo. Giunta in Trentino negli anni Sessanta ha trovato un ambiente perfetto nelle zone collinari o di montagna.

Presenta un'ottima pezzatura, un peso medio compreso fra 170 e 190 grammi e una forma allungata tronco-conica. La buccia liscia, di medio spessore, tendente al giallo intenso in piena maturazione, può assumere nelle zone con forte escursione termica giornaliera, come in Valle di Non, sfumature rosa che elevano ulteriormente la qualità del prodotto. Eccellente la polpa che si presenta bianco-crema, compatta, croccante, succosa e con un perfetto equilibrio fra tenore zuccherino e acidità.

Il periodo di raccolta va da inizio settembre a fine ottobre. Golden è una varietà che si presta a lunghi stoccaggi mantenendo inalterate le sue qualità organolettiche. Conservate ad una temperatura compresa fra 0,8-1°C o fra 1,5-2°C nel caso di piena maturazione, le Golden Delicious mantengono costanti le proprie caratteristiche anche dopo dieci mesi di permanenza in cella di refrigerazione. Dal 2003 le Golden Delicious prodotte nel bacino imbrifero del Noce (Val di Sole e Valle di Non) possono fregiarsi del riconoscimento della D.O.P..

RENETTA CANADA

È una vecchia varietà diffusa già nel XVII secolo in Europa. I primi impianti in Trentino risalgono agli inizi del '900 e sono localizzati in una zona che per le particolari caratteristiche pedo-climatiche è stata definita "Il giardino della Valle di Non". Nel periodo successivo alla Seconda guerra mondiale la Renetta divenne la mela più diffusa nella Valle di Non. Dopo gli anni





'70, con l'arrivo delle varietà americane (Golden Delicious e Red Delicious), la sua espansione subì un progressivo rallentamento. Si tratta di una mela di pezzatura grossa, dalla forma tronco-conica o appiattita, irregolare e costoluta e dal picciolo corto. Presenta una buccia di colore giallo-verdastro, con rugginosità diffusa e con possibile sovracoloro rosso se esposta al sole. La polpa è bianco-crema, mediamente succosa, con sapore dolce-acido, fondente, poco croccante, molto aromatica e profumata. La Renetta Canada trova il suo ambiente più favorevole in Valle di Non, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 600 metri. Raccolta generalmente nella seconda e terza decade di settembre, assume caratteristiche organolettiche e gustative adatte al consumo solo dopo un'adeguata maturazione. È ottima da cucinare e in pasticceria. Dal 2003 le Renetta Canada prodotte nel bacino imbrifero del Noce (Val di Sole e Valle di Non) possono fregiarsi del riconoscimento della D.O.P.

RED DELICIOUS

Diffusasi contemporaneamente alla Golden, proviene dall'America e precisamente dagli Stati Uniti dove nel 1861 è stato individuato il capostipite del gruppo varietale. È la mela rossa per eccellenza. Apprezzata da moltissimi consumatori attratti dal suo aspetto invitante, si presenta con una pezzatura medio-grossa e forma allungata tronco-conica, con calice a cinque punte. La buccia, spessa, colorata di rosso striato abbastanza intenso ed esteso su quasi tutta la superficie, nasconde una polpa bianco-crema, più pastosa, non molto compatta, mediamente succosa, con sapore piacevolmente dolce. Dal 2003 le Red Delicious prodotte nel bacino imbrifero del Noce (Val di Sole e Valle di Non) possono fregiarsi del riconoscimento della D.O.P.



PRODUZIONE DI MELE PER VARIETÀ NEGLI ANNI CONSIDERATI

(dati espressi in tonnellate)

VARIETÀ	1971	1981	1991	2001*	2011*	2015*	2019*	2020*	2021*	2022*	2023*	2024*
Golden Delicious	43.980	103.840	224.817	288.000	322.852	332.358	282.900	288.394	294.306	251.515	281.907	248.623
Red Delicious	10.119	9.760	23.192	34.500	41.142	53.669	40.010	55.967	38.907	51.496	36.561	43.759
Renetta Canada	32.735	36.390	32.543	24.500	21.688	25.081	19.835	30.468	19.518	26.668	16.599	25.027
Morgenduft - Imperatore	4.864	6.260	8.728	6.000	4.899	6.868	5.202	6.138	4.695	5.180	4.352	4.332
Jonathan	4.805	1.290	411	3	—	—	—	—	—	—	—	—
Bella di Boskoop	—	140	209	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gloster	—	—	3.361	800	31	8	—	—	—	—	—	—
Jonagold	—	—	4.462	1.100	45	8	4	2	8	6	7	0
Staymann Winesap	—	620	841	800	322	359	**	**	**	**	**	**
Granny Smith	—	620	2.825	3.000	4.611	9.367	7.390	11.101	7.273	10.434	5.256	9.192
Elstar	—	—	—	240	—	1	**	**	**	**	**	**
Idared	—	—	—	200	19	7	**	**	**	**	**	**
Royal Gala	—	—	—	6.600	25.428	32.851	34.438	44.198	36.934	37.992	37.838	39.795
Braeburn	—	—	—	340	971	1.105	655	1.208	539	742	385	157
Fuji	—	—	—	340	21.942	28.592	22.936	34.542	26.431	29.402	24.930	27.602
Cripps Pink	—	—	—	—	1.072	1.776	1.544	1.210	679	1.600	2.375	1.525
Pinova	—	—	—	—	—	—	13.346	16.564	14.807	15.462	16.174	14.933
Altre varietà	2.824	1.100	2.111	1.300	865	5.517	3.694	8.106	12.020	17.936	24.119	29.410
Industria	—	—	—	97.147	58.914	38.332	40.560	35.155	53.892	29.844	35.578	33.414
Totale	99.327	160.020	303.500	464.870	504.801	535.899	472.513	533.053	510.010	478.277	486.081	477.771

Fonte APOT - Assomela (Trento). Il dato si riferisce all'intero Trentino

* Il dato si riferisce all'intero Trentino. — ** Confluita in Altre varietà

PRODUZIONE DI MELE: CONFRONTI TRA TRENTINO - ALTO ADIGE - ITALIA - UNIONE EUROPEA NEGLI ANNI CONSIDERATI

(dati espressi in tonnellate - industria compresa)

AREE DI PRODUZIONE	1971	1981	1991	2001*	2011**	2015**	2019**	2020**	2021***	2022***	2023*	2024*
Trentino	99.327	160.020	303.500	464.870	504.801	535.899	472.513	533.053	510.010	478.277	486.081	477.771
Alto Adige	304.530	463.750	591.870	963.065	1.180.991	1.127.227	976.956	902.015	944.555	866.253	1.006.284	1.041.085
Totale Italia	1.697.300	1.741.700	1.870.680	2.180.834	2.285.640	2.279.808	2.095.586	2.123.640	2.052.779	2.112.975	2.174.674	2.350.659
Unione Europea	7.751.000	6.230.000	5.919.200	11.048.000	10.746.000	11.849.000	10.783.000	10.680.000	12.015.000	12.227.000	11.130.000	10.389.000

* Fonte APOT - Assomela (Trento) e WAPA Databank (Bruxelles), dati riferiti a UE dei 27 Paesi

** Fonte APOT - Assomela (Trento) e WAPA Databank (Bruxelles), dati riferiti a UE dei 28 Paesi

*** Fonte APOT - Assomela (Trento) e WAPA Databank (Bruxelles), dati riferiti a UE dei 27 Paesi+Gran Bretagna

Nota: dal 2023 esclusi i dati della Gran Bretagna

L'elevata qualità
dell'ortofrutta trentina
è principalmente
merito delle particolari
condizioni pedoclimatiche,
ma anche della capacità
e professionalità
dei numerosi operatori
agricoli supportati da
un capillare ed efficiente
sistema di assistenza tecnica.



Produzioni frutticole - orticole

CILIEGIE

Il ciliegio è presente in Europa fin dai tempi più remoti. La coltivazione del ciliegio ha iniziato ad espandersi in Trentino dagli inizi degli anni Ottanta. La Valsugana, la Valle dell'Adige e la Vallagarina sono le aree in cui il ciliegio è più diffuso. In particolare sui conoidi della Valsugana è tradizionale la coltivazione del ciliegio dolce tardivo, che permette di prolunga-



re fino a luglio e a inizio agosto la stagione delle ciliegie. Recentemente sono state selezionate varietà di duroni tardivi, a polpa croccante e dolce, che negli ambienti freschi e luminosi della montagna esaltano le loro caratteristiche di qualità e serbevolezza. Il ciliegio cresce bene nei terreni ben drenati, fino ai 1.200 metri di altitudine, al riparo dai venti freddi primaverili. Le ciliegie sono prodotti particolarmente prelibati, reperibili solo in un breve periodo dell'anno, e sono tra i frutti più salutari e nutrienti. Oltre a contenere proteine, sono ricchi di polifenoli, di minerali (soprattutto potassio), vitamine (C, A, B1, PP) e di zuccheri facilmente assimilabili. In fitoterapia la parte più usata è il picciolo ricco in polifenoli, acido tannico e sali di potassio.

FRAGOLE

Nelle valli del Trentino Orientale la fragola viene coltivata ad altitudini tra i 500 e i 1.200 metri sul livello del mare, specialmente in Valsugana, in Val dei Mocheni e sull'Altopiano di Pinè. Il dislivello di altitudine e gli impianti ritardati permettono di ottenere una raccolta ben distribuita nel tempo: da inizio giugno a fine settembre sono disponibili fragole



fresche e di qualità sempre eccellente. La bontà delle fragole viene esaltata dal clima fresco, dalle escursioni termiche e dalla forte luminosità delle valli di montagna. Il colore brillante, il gusto intenso e fragrante, uniti ad un profumo inconfondibile, fanno della fragola un frutto unico ed inimitabile. La varietà maggiormente coltivata in provincia è l'Elsanta. Presenta una pezzatura medio-grande, un elevato contenuto zuccherino e può essere conservata senza deperire anche per alcuni giorni dopo la raccolta. Le fragole



sono frutti che hanno effetti benefici sulla salute. Sono infatti ricche di numerose vitamine (B1, B2, B6, B9, C, E, PP), minerali (calcio, fosforo, magnesio, bromo, potassio), polifenoli e tannini. Contengono, inoltre, fibre (pectina) che favoriscono l'equilibrio gastrointestinale. Nella cucina trentina, per la tipica forma a cuore e per l'elevata consistenza e serbevolezza, le fragole si prestano a essere utilizzate in pasticceria, nelle guarnizioni e per le confetture.



SUSINA DI DRO D.O.P.

I terreni sui quali viene coltivata la Susina di Dro, di origine alluvionale e glaciale, sono molto vari. Il susino infatti è una pianta in grado di adattarsi ai più diversi tipi di terreno. La Susina di Dro è un frutto di colore dal rosso-violeaceo tendente al blu-viola scuro, con presenza di patina pruinosa, con una polpa consistente, di colore giallo o giallo-verde. Si presta a una conservazione anche prolungata. Il sapore particolare, dolce-acidulo, e l'aromaticità rappresentano le caratteristiche più tipiche del prodotto.



Questi aspetti, dovuti a particolari sostanze presenti nei terreni della Valle del Sarca, differenziano la Susina di Dro dalle altre varietà: sono soprattutto l'elevato contenuto in acidi organici, gli elementi minerali, tra cui predomina il potassio, e l'elevato contenuto vitaminico (beta-carotene e vitamina PP) a conferirle quelle proprietà organolettiche e salutari che ne fanno un frutto particolarmente apprezzato. Nel 2012 vi è stata l'iscrizione della D.O.P. Susina di Dro nel Registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.), delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) e delle specialità tradizionali garantite (S.T.G.).



PICCOLI FRUTTI

(dati stimati espressi in tonnellate)

TIPOLOGIA	1971	1981	1991	2001	2005	2010	2015	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Fragole	230,0	230,0	1.318,5	2.500,0	4.450,0*	4.400,0*	4.212,1	4.500,0	4.550,0	4.676,0	4.650,0	4.650,0	3.660,0
Lamponi	0,0	80,0	508,0	620,0	485,2	778,0	570,7	445,0	438,0	400,0	570,0	570,0	570,0
Ribes nero e rosso	0,0	120,0	34,0	372,0	485,9	398,0	500,0	335,0	340,0	400,0	500,0	500,0	500,0
More	0,0	13,0	11,0	249,0	327,4	457,0	389,4	350,0	240,0	260,0	380,0	380,0	450,0
Mirtilli	0,0	1,0	13,0	290,0	484,4	597,0	687,2	810,0	912,0	920,0	850,0	850,0	1.020,0
Uva spina	0,0	0,0	0,0	14,5	7,8	6,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Totale	230,0	444,0	1.884,5	4.045,5	6.240,7	6.636,0	6.362,4	6.443,0	6.483,0	6.659,0	6.953,0	6.953,0	6.203,0

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT

(*) valori stimati

COLTURE LEGNOSE

(dati stimati espressi in tonnellate)

TIPOLOGIA	1981	1991	2001	2005	2010	2015	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Pero	4.210	2.174	854	576	180	280	600	800	800	1.050	1.050	1.100
Actinidia - Kiwi	15	2.210	2.165	1.575	1.212	1.625	1.120	1.100	1.000	1.300	1.250	1.059
Susino	3.537	3.245	4.130	1.450	1.190	348	270	270	240	220	200	235
Ciliegio	910	795	1.400	1.008	1.600	1.772	2.075	2.100	2.100	2.500	3.060	2.800
Pesco	150	190	52	40	48	45	50	70	70	60	60	54
Nettarina	76	103	28	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Loto - Cachi	130	50	16	16	17	17	20	20	20	20	20	19
Albicocco	9	5	5	6	32	31	40	40	40	110	110	100

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT

COLTURE FORAGGERE

(dati stimati espressi in tonnellate)

TIPOLOGIA	2001	2005	2010	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Prati permanenti	570.000	277.607	260.050	198.485	147.402	122.500	114.540	120.000	118.000	115.000	76.300	76.300	99.190
Pascoli	150.000	80.121	99.000	81.453	77.095	70.000	58.800	53.500	76.000	64.000	62.000	62.000	62.000
Prati avventizi	9.310	2.193	6.950	2.860	572	2.120	2.880	2.540	3.627	2.950	3.116	3.116	4.051
Erbai	97.356	108.390	88.677	76.080	112.891	60.510	65.380	68.275	70.888	65.360	65.100	65.100	65.100

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT

ORTAGGI - CEREALI

ortaggi in piena aria (dati stimati espressi in tonnellate)

TIPOLOGIA	1981	1991	2001	2005	2010	2015	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Asparago	51	80	100	110	136	100	120	120	120	130	125	125
Barbabietola da orto	120	70	30	35	60	125	125	125	125	125	125	125
Bietola da costa	—	64	35	30	90	124	80	80	80	80	80	80
Carota	3.100	1.076	702	500	400	287	280	280	280	280	280	280
Cavolfiore	385	168	94	76	175	191	175	175	200	200	200	160
Cavolo cappuccio	1.665	555	415	448	540	549	600	600	600	600	600	600
Cavolo verza	90	73	35	15	60	70	60	60	60	80	80	80
Cipolla	85	190	70	60	75	132	130	130	120	140	140	140
Fagiolo fresco	242	173	70	42	52	28	20	20	20	20	20	20
Fagiolo granella	42	23	11	8	6	6	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Indivia	88	100	1.750	245	120	80	50	50	50	50	50	50
Lattuga	266	160	125	480	448	338	125	125	125	125	125	125
Mais granella	150	129	610	896	1.035	1.470	1.520	1.500	1.600	1.600	1.580	1.500
Patata comune	13.990	15.506	11.312	8.006	5.890	7.500	6.000	6.800	6.800	5.500	6.800	4.400
Pomodoro	25	90	125	180	245	120	130	130	130	130	130	130
Porro	35	140	100	56	100	143	130	130	130	110	110	110
Radicchio	140	185	685	250	437	242	220	200	200	200	200	200
Sedano rapa	140	241	—	—	100	126	80	80	100	100	100	100
Spinacio	85	68	24	10	5	14	7	7	7	7	7	7
Zucchine	350	689	550	480	175	138	125	125	125	100	100	100

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT







Un olio di gran pregio,
color verdeoro, dal profumo
delicato e un sapore leggero
e fruttato. Non c'è altro
luogo al mondo di tradizione
olivicola a questa latitudine.*

PRODUZIONE OLIO - 2024/2025

CAMPAGNA 2024-2025	Quantitativi	
	Chilogrammi (kg)	Litri
Olio Garda Trentino D.O.P.	50.017	54.604
Olio Garda D.O.P.	250.369	273.329

(*) Dati aggiornati al 9 giugno 2025

Fonte: Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva D.O.P. del Garda.

*www.gardatrentino.it

Olio



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA TRENTINO D.O.P.

L'olivo è una specie arborea tipicamente mediterranea che al 46° grado di latitudine – corrispondente al lago di Garda – raggiunge il limite più a nord nel nostro emisfero. Grazie al clima mite la coltivazione dell'olivo nel Basso Sarca e nella zona del Garda rappresenta un unicum in Italia e in Europa. La superficie coltivata è di 390 ettari e interessa i comuni di Arco, Riva del Garda, Tenno e Dro, variando dai 70 agli 850 metri di quota. La varietà prevalente è la Casaliva, autoctona del Lago di Garda, geneticamente molto simile alla varietà Frantoio. Possono essere impiegate anche le varietà Frantoio, Leccino e Pendolino. La raccolta è ancora per lo più a mano e avviene da novembre a gennaio, quando il frutto non ha ancora raggiunto la completa invaiatura (maturazione). La molitura deve seguire immediatamente la raccolta; un tempo svolta con macine di pietra, oggi con moderni frangitori. Il ciclo di estrazione avviene a temperatura controllata non superiore ai 27°C. L'olio così ottenuto viene filtrato prima dell'imbottigliamento. Ha un colore verde con riflessi dorati; fruttato medio di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla verde e leggero sentore di carciofo. Equilibrato al gusto, con note di amaro e piccante, di intensità medio-leggera; presenta una buona fluidità. Il riconoscimento della D.O.P. sottolinea il legame con il luogo di produzione: in questo caso la zona del "Garda" con la sottozona "Trentino". Un rigido disciplinare di produzione detta le regole per l'ottenimento delle olive e per la spremitura fissando i caratteri di tipicità e i parametri analitici e sensoriali che ne garantiscono la qualità. La denominazione di origine protetta è concessa esclusivamente agli olii extravergini di qualità superiore prodotti nel pieno rispetto delle tradizioni e della tipicità della zona di origine. Un tempo gli avanzi della spremitura delle olive, all'insegna dell'economia povera per cui nulla andava sprecato, venivano impastati insieme al lievito, alla farina, e talvolta al vino e allo zucchero, nella preparazione del tipico "pan de molche" (briciole).





APICOLTORI – ALVEARI IN PROVINCIA DI TRENTO

Anno*	Numero apicoltori	Numero alveari
2016	1.715	22.503
2017	1.828	23.728
2018	1.951	25.478
2019	2.083	28.130
2020	2.180	28.923
2021	2.341	30.257
2022	2.482	30.895
2023	2.550	29.429
2024	2.612	29.043

Fonte: Anagrafe Nazionale Zootecnica – Statistiche

Dati tratti dal sito: https://www.vetinfo.it/it6_statistiche consultato nell'aprile 2025

Censimento considerato: ultimo censimento registrato

(*) Data di riferimento: 31/12 di ciascun anno considerato

Miele

MIELE DEL TRENTINO

Come si apprende dal Mariani, il miele locale era rinomato già all'epoca del Concilio: "il miele... nel Trentino viene in gran quantità e qualità: benché al colore non riesca molto. Le api lo raccolgono per lo più dai fiori campestri, e non poco si vagliono del formento nero, quando fiorisce". Oggi in provin-



cia si producono sia mieli uniflorali (ottenuti da uno stesso tipo di nettare) che millefiori (ottenuti da una miscela di nettari diversi), con una forte prevalenza di questi ultimi. I mieli millefiori non sono un gruppo omogeneo e possono presentare anche notevoli differenze: dal punto di vista qualitativo il loro punto di forza consiste nell'essere il risultato di una varietà di nettari che riflettono le specificità di un determinato ecosistema floreale. Tra gli uniflorali, i più diffusi in Trentino sono:

- il miele di acacia, di colore molto chiaro, odore leggero, sapore delicato. Viene prodotto principalmente in Valsugana, indicativamente nel periodo maggio-giugno;
- il miele di castagno, di colore ambrato scuro, odore forte e penetrante, sapore aromatico con finale amaro. Si produce soprattutto in Valsugana, Val di Cembra, Valli del Sarca e del Chiese ad altitudini comprese fra 400 e 800 metri;
- il miele di rododendro (miel de rasebèch), di colore molto chiaro, odore molto leggero, sapore delicato, con leggeri sentori vegetali. È un miele pregiato, prodotto solo in alta montagna, dove le condizioni climatiche instabili rendono la produzione incostante di anno in anno. Le zone tradizionali di produzione sono la Val di Non, la Val di Sole, la Val Rendena, le Valli di Fassa e Fiemme e il Primiero. Il periodo di produzione va da giugno a luglio;
- il miele di melata, che trae origine dalla linfa delle piante per l'attività di afidi e cocciniglie. Le gocce di melata vengono successivamente bottinate dalle api. Le principali piante sorgenti di melata sono le Conifere, in particolare l'abete. Rispetto ai mieli di nettare, il miele di melata è più denso. Il colore è molto scuro; l'odore balsamico, di resina e di zuccheri caramellati. Sapore meno dolce dei mieli di nettare, con sentori balsamici e note intense di malto e di caramello.







Pane del Trentino

LA COLTIVAZIONE DEI CEREALI IN TRENTINO

Il Trentino, come la quasi totalità dei territori, ha fatto affidamento nel passato sulla coltivazione dei cereali (frumento, orzo, segale e avena) per la produzione di farine per il sostentamento della popolazione e per l'allevamento animale. La presenza delle colture cerealicole, inoltre, assolveva ad una funzione di gestione sostenibile delle aree consentendo la rotazione delle specie coltivate, preservando la fertilità dei terreni.

Dal secondo dopoguerra, con il processo forzato di industrializzazione e lo sviluppo delle colture estensive in pianura, l'importanza di queste coltivazioni e delle funzioni sino ad allora assolte è diminuita notevolmente sino a relegarle al margine, in piccoli appezzamenti investiti a frumento e orzo, prevalentemente per l'alimentazione animale.

Diverso si è invece rivelato il destino della coltivazione di mais per la produzione della farina per polenta, che, dopo il forte arretramento delle superfici ad essa destinate negli anni '70 e '80, ha riguadagnato "terreno" non solo in termini di recupero delle superfici e di crescita della quantità prodotta ma anche di valorizzazione del prodotto nell'ambito delle tradizioni gastronomiche trentine.

La riscoperta e valorizzazione della coltivazione dei cereali non si è limitata unicamente al mais ma grazie al contributo di operatori del settore (agricolo e della panificazione), di enti pubblici (Provincia autonoma di Trento) e di studiosi e ricercatori (Fondazione E. Mach) ha interessato sia i frumenti storici o antichi che il farro, la segale e l'orzo.

Reintrodurre la coltivazione dei cereali rappresenta un'opportunità da più punti di vista. In primo luogo, consente il recupero e la valorizzazione di aree marginali e altrimenti destinate all'abbandono, accresce la varietà colturale e la bio-diversità, favorisce la gestione razionale dei terreni (rotazione delle coltivazioni, controllo delle piante infestanti) e migliora il paesaggio agrario. In secondo luogo, promuove lo sviluppo sociale consentendo un'integrazione di reddito e l'insediamento umano in aree periferiche. Ancora, sostiene e salvaguarda la cultura del luogo e consente di promuovere i prodotti della tradizione locale.

Esistono, infatti, gruppi di consumatori sempre più orientati alle produzioni legate al territorio, genuine, artigianali, rispettose dell'ambiente e sostenibili, con un impatto limitato in termini di sfruttamento delle risorse naturali. In questo senso, la riscoperta di tipologie di pane legate alla tradizione e alla



storia locale, preparate con farine provenienti da cereali prodotti in loco, e la loro reinterpretazione in base alle attuali esigenze salutistiche, possono essere un mezzo per soddisfare le nuove richieste del mercato. Si tratta di un obiettivo ambizioso che ha coinvolto e coinvolge attori diversi, tutti impegnati nel realizzare una vera e propria filiera locale del pane: dal granello di cereale sino all'ottenimento del prodotto finito.

IL PANE FRESCO TRENINO

Il pane, come confermano le testimonianze storiche, è forse il primo esperimento di elaborazione e trasformazione di prodotti agricoli nella storia dell'umanità. Fare il pane è una vera e propria arte che vanta origini millenarie e che si è evoluta nei territori secondo tradizioni che contribuiscono a rendere uniche le singole realtà. Le peculiarità delle diverse produzioni e il loro radicamento nei territori di origine hanno fatto sì che esse divenissero parte integrante delle culture locali e delle tradizioni popolari.

In Trentino la produzione di pane fresco si lega pure al tema dell'agricoltura di montagna che nel tempo ha influenzato, modificando e adattando il paesaggio e le tipologie di prodotto consumate. Le nuove tipologie di pane fresco trentino - promosse dalla Provincia Autonoma di Trento e dall'Associazione Panificatori della provincia di Trento - vanno incontro alle nuove tendenze nell'alimentazione, ad una maggiore attenzione agli aspetti salutistici del consumo quotidiano del pane fresco e a una nuova sensibilità nei confronti della sostenibilità del prodotto da parte del consumatore. Lo stesso ritorno alla coltivazione di cereali in Trentino fa parte di questo rinnovato impegno per la valorizzazione di un pane sempre più legato al territorio trentino.



PANTRENTINO

Questa tipologia di pane è il frutto dell'impegno e della passione dei Maestri Panificatori trentini che ne hanno messo a punto la "ricetta" in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca di Rovereto. La farina semi integrale utilizzata è ottenuta da grano trentino macinato a pietra per conservare tutte le parti nobili del chicco. Ne esistono due varianti a seconda che si utilizzi il lievito di birra o il lievito madre, che conferisce aromi e profumi caratteristici dei prodotti a lievitazione naturale.

PANTRENTINO CON LIEVITO DI BIRRA

Gli ingredienti sono: biga con farina di frumento tipo 1 o 2, farina di frumento tipo 1 o 2, estratto di malto e/o farina di cereali maltati, sale, lievito di birra e acqua.

PANTRENTINO CON LIEVITAZIONE NATURALE

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero trentino tipo 1 o 2, acqua, lievito madre e sale.



PANE DELLE DOLOMITI

Un pane dal gusto originale che rimanda alle sfumature di un tempo quando il pane era un alimento primario, fondamentale della dieta quotidiana. Si tratta di una tipologia di prodotto che i panettieri delle valli di Fiemme e Fassa hanno voluto dedicare ai Mondiali di Fiemme del 2013, tenuto conto dei suggerimenti dei dietisti e degli esperti di sicurezza alimentare. Gli ingredienti sono: miscela di cereali, farro integrale frantumato, farina di farro, farina di farro integrale, farina di avena integrale, farina di orzo integrale, farina di segale tipo 0, biga con farina di frumento tipo 1, farina di frumento tipo 1 o 2, grano saraceno spezzato, acqua, patate, lievito di birra o lievito madre e sale.

PANE DI SEGALE

La segale è il tipico cereale di montagna che si adatta bene ai climi rigidi, da sempre utilizzato nella cucina contadina nell'area alpina. Dal punto di vista nutrizionale la segale è molto energetica e ricca di sostanze e di elementi essenziali molto importanti per l'organismo. Il gusto è leggermente acidulo, la mollica è morbida, di colore tendente al grigio, con alveolatura intensa. La crosta è croccante, dorata e speziata, senza sentori di lievito. Gli ingredienti sono: biga, farina di segale tipo 1, farina tipo 1 di grano tenero, acqua, lievito di birra, estratto di malto, sale e spezie, quali cumino e/o finocchio e/o anice.

PANE AL MAIS

Pane ottenuto da farina di frumento con aggiunta di farina di mais nostrano di Storo e/o mais spin di Caldognazzo. Il gusto ricorda naturalmente la polenta, il colore della mollica è leggermente grigio/giallo, la crosta croccante e dorata.

PANE AL MAIS CON LIEVITO DI BIRRA

Gli ingredienti sono: biga con farina di frumento tipo 1, farina di frumento tipo 1, farina di mais, acqua, lievito di birra, olio extravergine di oliva, sale, estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

PANE AL MAIS CON LIEVITAZIONE NATURALE

Gli ingredienti sono: farina di frumento tipo 1, farina di mais, acqua, lievito madre, olio extravergine di oliva e sale.

Fare il formaggio in malga era, e rimane,
il miglior modo di conservare il latte sugli alpeggi.*



*"Malghe da formaggio" - PAT, 2004

Formaggi

SETTORE ZOOTECNICO E LATTIERO-CASEARIO



Il settore lattiero-caseario rappresenta un comparto di interesse per l'economia locale e ha subito nel corso del tempo alcune trasformazioni strutturali ed organizzative. Come in molte altre aree del Paese, si è assistito ad una diminuzione del numero degli allevamenti di bestiame da latte e ad una conseguente riduzione del relativo patrimonio zootecnico, accompagnate da una concentrazione dell'attività in strutture di dimensioni maggiori per poter accrescere l'efficienza organizzativa e gestionale e, con esse, la redditività. La ridefinizione delle caratteristiche strutturali e degli elementi qualitativi delle realtà produttive del territorio ha avuto ricadute anche su aspetti più propriamente ambientali e di gestione, tutela e manutenzione del territorio relativi, in particolare, alla conduzione delle colture foraggere (pascoli e prati), alla loro estensione e alla qualità dei seminativi. Gli aspetti sopra citati mettono in evidenza il rapporto molto stretto che esiste tra l'attività di allevamento, nel caso di interesse per la produzione del latte, primo attore della filiera lattiero-casearia, e le questioni di gestione del territorio, nello specifico delle aree montane.



TRENTINGRANA (GRANA PADANO D.O.P.)

Il Trentingrana si produce fin dal 1926, quando Michele Marchesi di Rumo, sposato con una ragazza di Mantova, imparò a Mirandola l'arte del casaro. Egli acquistò il latte del caseificio di Cloz e ne fece un grana la cui produzione si diffuse successivamente in tutta la provincia. Il Trentingrana fa parte della famiglia del Grana Padano e, nell'ambito di tale denominazione, la sua specificità è riconosciuta dal marchio apposto sullo scalzo della forma che ne sottolinea le caratteristiche della zona di produzione e le peculiarità organolettiche. Il Trentingrana è un formaggio stagionato, prodotto con il latte di due mungiture: come da tradizione il latte della sera è portato in caseificio. Il mattino successivo, al latte della sera, privato della panna che è utilizzata per la produzione del burro trentino, è aggiunto il latte appena munto e il siero innesto. La coagulazione è ottenuta con caglio di vitello. La cagliata poi ridotta in granelli di poco superiori al chicco di riso, viene sottoposta a cottura, fatta depositare e riposare sul fondo della caldaia, quindi viene estratta e immessa in apposite fascere, per 48 ore. Segue la salamoia per 25 giorni e lo stoccaggio nei magazzini per la maturazione. Le forme qui vengono spazzolate e girate frequentemente. Il Trentingrana è prodotto unicamente con latte, caglio e sale; è vietato l'uso di additivi e per questa ragione nel disciplinare di produzione viene regolamentata anche l'alimentazione (no O.G.M.) delle bovine proibendo l'uso di insilati. Il Trentingrana viene immesso in commercio dopo almeno 18 mesi dalla produzione.



PUZZONE DI MOENA D.O.P. [Presidio Slow Food]

Già nei caseifici turnari e nei masi della Val di Fiemme e della Val di Fassa era diffusa la produzione di un formaggio dal gusto forte detto Puzzone o "Spretz Tsaori" (in ladino "formaggio saporito"). Il trattamento delle forme con acqua tiepida, in certi casi addizionata con un po' di sale, creava uno strato superficiale praticamente impermeabile che favoriva all'interno delle fermentazioni, con formazione di odori e di aromi caratteristici. Il Puzzone è sicuramente uno dei formaggi più apprezzati dagli intenditori e dai consumatori attenti ai prodotti sani, saporiti e con una forte personalità. Il formaggio è prodotto utilizzando latte crudo, intero o parzialmente scremato con l'aggiunta di latte innesto naturale e caglio di vitello. Dopo coagulazione, taglio e semicottura, si estrae la cagliata che si deposita sul fondo e la si colloca nelle fascere di legno, avvolta da teli. Nelle ore successive le forme così preparate vengono pressate e girate più volte; quindi sostituiti gli stampi in legno con quelli in plastica, vengono messe in salamoia per 2-4 giorni. Infine sono portate nel magazzino di maturazione e collocate su assi di legno dove, due volte la settimana, per le prime 2-3 settimane, vengono bagnate con una spugna imbevuta di acqua tiepida, fino alla comparsa di una patina color giallo-ocra. Il periodo minimo di stagionatura è di 90 giorni; dopo 150 giorni può definirsi "stagionato". Il Puzzone del Presidio Slow Food è quello che reca impressa la "M" di malga: solo, infatti, le forme contraddistinte con questa lettera sono prodotte con il latte di malga, quello munto d'estate dalle vacche al pascolo. Nel novembre 2013 vi è stata l'iscrizione della D.O.P. Puzzone di Moena nel Registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.), delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) e delle specialità tradizionali garantite (S.T.G.).



SPRESSA DELLE GIUDICARIE D.O.P.

La Sprezza è prodotta esclusivamente nelle Giudicarie e in Val Rendena ed è uno dei più antichi formaggi della montagna alpina. Il nome deriva probabilmente da "spress", massa spremuta, poiché il latte con cui è prodotta subisce numerosi processi di scrematura. Originariamente era un formaggio magro, lavorato esclusivamente nei mesi invernali quando gli animali erano alimentati solo a fieno. È l'erede di un'arte casearia "contadina" tramandata nel tempo, volta ad ottenere il maggior quantitativo di burro possibile dal latte, un tempo ben remunerato, e quindi importante fonte di ricchezza per le famiglie contadine. In origine la Sprezza era commercializzata solo in piccole quantità perché era destinata soprattutto all'autoconsumo. Anche se non così magro come un tempo, rimane comunque un formaggio a basso contenuto lipidico. Come da tradizione il formaggio è ottenuto utilizzando solo latte a fieno, per cui la produzione è effettuata solo dal 10 settembre fino al 30 giugno. Il latte raccolto una volta al giorno è posto ad affiorare per ridurre il contenuto in grasso; durante il riscaldamento si aggiunge il latte innesto naturale e il caglio di vitello. Dopo coagulazione, taglio e semicottura, si estrae la cagliata per collocarla in fascere di legno. Le fascere possono essere messe sotto pressa o impilate una sull'altra e rivoltate più volte con il cambio delle tele. Dopo circa 24 ore si procede alla salatura che può avvenire sia a secco che in salamoia. Durante la fase di stagionatura le forme vengono spesso rivoltate e viene pulita la crosta. La Sprezza può essere consumata "giovane" (minimo 3 mesi di stagionatura) o stagionata (oltre 6 mesi di stagionatura).





VEZZENA [Presidio Slow Food]

È un formaggio di vecchia tradizione, apprezzato sia come formaggio da tavola che da grattugia. Prima della Grande guerra il Vezzena era in Trentino l'unico formaggio da condimento. La produzione era modesta e anche il consumo da grattugia non era rilevante: più che sulla pasta, piatto estraneo alla tradizione trentina, era usato sulle zuppe e sui canederli. Dopo l'annessione all'Italia cambiarono le abitudini alimentari e la pasta prese a diffondersi anche in Trentino. A questo punto però il Vezzena, la cui produzione era stata interrotta durante il conflitto, fu soppiantato dal Grana che lentamente, ma inesorabilmente, si impose in tutto il Paese come il tipico formaggio da grattugia. Il latte crudo raccolto una volta al giorno è posto ad affiorare per ridurne il contenuto in grasso; durante il riscaldamento si aggiunge il latte innesto naturale e il caglio di vitello. Dopo la coagulazione, il taglio e la cottura, si estrae la cagliata e la si ripone in stampi di legno, alluminio o materiale plastico, dentro tele di cotone. Alla sera le forme, una volta tolte dagli stampi, sono poste in fascere di legno e messe a riposare in un locale umido e fresco per alcuni giorni. La salatura avviene in salamoia o a secco; in seguito le forme vengono portate nel magazzino di stagionatura e una volta al mese vengono ripulite e trattate con olio di lino o di semi. Può essere stagionato fino a 24 mesi nella tipologia "stravecchio". Il Presidio Slow Food è riferito soltanto al Vezzena prodotto in estate con latte di alpeggio, riconoscibile dalla "M" (di malga) impressa sulle forme.



CASOLÈT DELLA VAL DI SOLE, RABBI E PEIO [Presidio Slow Food]

Prodotto da sempre in Val di Sole, era detto anche Casoleti o Casolèt dell'Adamello. Il nome dialettale deriva dal latino Caseolus, che significa piccolo formaggio. È un formaggio a pasta cruda. Viene prodotto con latte crudo, intero, di una o due munte, riscaldato alla temperatura di circa 35°-39°C con l'aggiunta di latte innesto naturale o di fermenti selezionati e caglio di vitello. La cagliata viene lasciata riposare per 20-30 minuti e quindi viene rotta in granuli delle dimensioni di una nocciola. Dopo aver lasciato depositare sul fondo la cagliata, si procede alla sua estrazione per depositarla in stampi di plastica. Gli stampi sono rivoltati più volte al giorno, a temperatura ambiente. Il giorno seguente le forme vengono messe in salamoia per 5-10 ore e poi in cella refrigerata per 20-30 giorni.



NOSTRANO

Il Nostrano de Casel è un formaggio prodotto da tempo remoto nei piccoli caseifici della montagna trentina, nei masi e nelle malghe. Ha rappresentato il piatto base della dieta contadina, quando la miseria imperava nei paesi del Trentino. Il Nostrano era l'unica fonte di proteine e di amminoacidi. Per produrlo si versa nella caldaia il latte di una o due munte, lo si riscalda, poi si aggiungono fermenti lattici e caglio di vitello. Dopo la coagulazione, si estrae la cagliata e la si colloca in fascere di legno con tele. Le forme vengono girate un paio di volte nell'arco di due ore, sostituendo le tele che vengono tolte definitivamente dopo 6-7 ore. La salatura si effettua in salamoia per 3-5 giorni. Il formaggio è pronto per il consumo trascorsi almeno 60 giorni di stagionatura.



PRODUZIONE LORDA VENDIBILE DEL LATTE AI VALORI CORRENTI NEGLI ANNI CONSIDERATI

PROVINCIA DI TRENTO (dati espressi in tonnellate ed euro)

ANNO	Produzione		P.L.V. (in Euro)
	Latte (tonnellate)	Valore (Euro/litro)	
2001	138.000	0,40	54.551.400
2002	143.500	0,39	56.022.400
2003	140.316	0,40	56.322.842
2004	140.800	0,40	56.869.120
2005	132.100	0,39	51.664.310
2006	133.394	0,38	50.796.435
2007	133.480	0,41	55.287.416
2008	127.671	0,41	51.706.755
2009	131.343	0,42	55.295.403
2010	129.293	0,47	60.677.205
2011	131.867	0,50 (*)	65.933.500
2012	138.612	0,50 (*)	69.306.000
2013	133.012	0,50 (*)	66.506.000
2014	132.806	n.d. (**)	n.d. (**)
2015	139.010	n.d. (**)	n.d. (**)
2019	150.100	n.d. (**)	n.d. (**)
2020	154.000	n.d. (**)	n.d. (**)
2021	153.200	n.d. (**)	n.d. (**)
2022	145.120	n.d. (**)	n.d. (**)
2023	140.100	n.d. (**)	n.d. (**)
2024	135.224,5	n.d. (**)	n.d. (**)

Fonte: Provincia autonoma di Trento, Servizio Statistica – (*) 2011, 2012 e 2013: Stima valore medio Euro/litro – (**) dato non disponibile

NUMERO DI AZIENDE CON ALLEVAMENTI DI VACCHE DA LATTE E RELATIVI CAPI RIPARTITI PER CLASSI.

CONFRONTO ANNI 2000 E 2010

PROVINCIA DI TRENTO

CLASSI DI CAPI	Aziende		Variazioni assolute	Variazioni %	Numero capi		Variazioni assolute	Variazioni %
	2000	2010			2000	2010		
1-2	222	217	-5	-2,3	346	311	-35	-10,1
3-5	340	185	-155	-45,6	1.309	713	-596	-45,5
6-9	200	107	-93	-46,5	1.468	785	-683	-46,5
10-19	268	176	-92	-34,3	3.624	2.413	-1.211	-33,4
20-49	320	274	-46	-14,4	9.616	8.361	-1.255	-13,1
50-99	84	87	3	3,6	5.509	5.696	187	3,4
100-499	14	25	11	78,6	1.977	3.440	1.463	74,0
500-999	–	–	–	–	–	–	–	–
1.000-1.999	–	–	–	–	–	–	–	–
2.000 ed oltre	–	–	–	–	–	–	–	–
Totale	1.448	1.071	-377	-26,0	23.849	21.719	-2.130	-8,9

	2000	2010	Variazioni assolute	Variazioni %
Media capi per azienda	16,5	20,3	3,8	23,1

Fonte: Censimenti ISTAT

NUMERO CAPI DI BOVINI NEGLI ANNI CONSIDERATI

PROVINCIA DI TRENTO

ANNO	Numero capi		Numeri indice (base 1939=100)
	Totale	Di cui vacche da latte	
1939	96.668	53.652	100,00
1951	101.289	58.389	108,83
2001	46.500	24.500	45,66
2002	46.000	24.500	45,66
2003	50.164	27.519	51,29
2004	49.694	24.989	46,58
2005	47.202	24.617	45,88
2006	47.750	24.295	45,28
2007	47.674	24.608	45,87
2008	47.443	24.099	44,92
2009	46.034	22.891	42,67
2010	45.862	22.940	42,76
2013	47.102	23.528	43,85
2014	46.596	22.975	42,82
2015	47.796	23.823	44,40
2019	45.534	22.748	42,40
2020	45.232	22.654	42,22
2021	43.568	20.510	38,23
2022	41.853	20.075	37,42
2023	41.923	22.006	41,02
2024	41.082	22.064	41,12

Fonte: Provincia autonoma di Trento, Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola – Per i dati relativi al 1939 e 1951: Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento, Economia Trentina 1952.

QUANTITÀ DI LATTE PRODOTTO NEGLI ANNI CONSIDERATI

PROVINCIA DI TRENTO (dati espressi in tonnellate)

ANNO	Latte (tonnellate)	Numeri indice (base 1951=100)
1951	140.000	100,00
2001	138.000	98,57
2002	143.500	102,50
2003	140.316	100,23
2004	140.800	100,57
2005	132.100	94,36
2006	133.394	95,28
2007	133.480	95,34
2008	127.671	91,19
2009	131.343	93,82
2010	129.293	92,35
2013	133.012	95,01
2014	132.806	94,86
2015	139.010	99,29

ANNO	Latte (tonnellate)	Numeri indice (base 1951=100)
2019	150.100	107,21
2020	154.000	110,00
2021	153.200	109,43
2022	145.120	103,66
2023	140.100	100,07
2024	135.225	96,59

Anno	Latte trasformato (tonnellate)
1949	95.857
1950	101.681
1951	101.912

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT. Per i dati relativi al 1949-1951: fonte Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento, Economia Trentina 1952.

PRODUZIONE MEDIA DI LATTE PER CAPO NEGLI ANNI CONSIDERATI

PROVINCIA DI TRENTO (dati espressi in tonnellate)

ANNO	Tonnellate per capo	Numeri indice (base 1951=100)
1951	1,81	100,00
2001	5,63	311,20
2002	5,86	323,60
2003	5,10	281,71
2004	5,63	311,30
2005	5,37	296,48
2006	5,49	303,35
2007	5,42	299,68
2008	5,30	292,69
2009	5,74	317,00
2010	5,64	311,39
2013	5,65	312,34
2014	5,78	319,36
2015	5,84	322,38
2019	6,60	364,55
2020	7,51	414,84
2021	7,47	412,68
2022	7,23	399,39
2023	6,37	351,74
2024	6,13	338,60

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT. – Per i dati relativi al 1949-1951: Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento, Economia Trentina 1952.

DISTRIBUZIONE DEI CAPI BOVINI DA LATTE PER RAZZA NEGLI ANNI CONSIDERATI

PROVINCIA DI TRENTO

RAZZE (BOVINI ORIENTAMENTO LATTE)	2010		2015		2020		2023		2024	
	Numero capi	%	Numero capi	%	Numero capi	%	Numero capi	%	Numero capi	%
Bruna/Bruna Alpina	11.776	31,5	9.709	25,4	8.205	22,8	7.469	21,7	7.265	21,1
Frisona	7.533	20,1	12.087	31,6	12.103	33,6	11.499	33,4	11.465	33,3
Grigia Alpina	1.490	4,0	1.610	4,2	1.649	4,6	1.712	5,0	1.822	5,3
Meticcia	3.537	9,5	4.814	12,6	4.911	13,6	4.967	14,4	4.972	14,4
Pezzata Nera	4.849	13,0	799	2,1	326	0,9	335	1,0	359	1,0
Pezzata Rossa	6.009	16,1	7.000	18,3	6.759	18,7	6.521	18,9	6.644	19,3
Rendena	2.058	5,5	2.021	5,3	1.917	5,3	1.752	5,1	1.709	5,0
Altre Razze	160	0,4	187	0,5	191	0,5	215	0,6	235	0,7
Totale	37.412	100,0	38.227	100,0	36.061	100,0	34.470	100,0	34.471	100,0

Femmine	35.795	95,7	36.381	95,2	34.712	96,3	33.224	96,4	33.311	96,6
Maschi	1.617	4,3	1.846	4,8	1.349	3,7	1.246	3,6	1.160	3,4

Fonte: Anagrafe Nazionale Zootecnica – Statistiche

PRODUZIONE CASEARIA DELLA PROVINCIA DI TRENTO. ANNO 2006

(dati espressi in tonnellate)

DESCRIZIONE PRODOTTO	Forme di formaggio		Produzione totale	
	Numero	Peso medio (in kg)	Tonnellate	%
Trentingrana (Grana Padano D.O.P.)	117.583	34,0	3.997,82	41,66
Puzzone di Moena	29.190	10,0	291,90	3,04
Vezzena di Lavarone	10.200	8,8	89,76	0,94
Casolet Val di Sole, Rabbi e Peio	20.161	1,5	30,24	0,32
Tosela di Primiero	34.403	2,2	75,69	0,79
Spresa delle Giudicarie D.O.P.	4.688	9,8	45,94	0,48
Dolomiti Predazzo	6.712	2,6	17,45	0,18
Caprini (capra + misto capra)	7.730	2,5	19,33	0,20
Fontal (latteria, ecc.)	39.784	10,0	397,84	4,15
Nostrani	49.522	10,0	495,22	5,16
Altri tradizionali (Tre Valli, Monteson, Canestrato)	—	—	21,29	0,22
Provole e caciotte a pasta filata	39.556	1,2	47,47	0,49
Freschi (caciotte, ecc.) e formaggi a pasta molle	—	—	2.905,21	30,27
Altri nostrani	—	—	546,05	5,69
Asiago pressato D.O.P.	44.011	14,0	616,15	6,42
Totale produzione formaggi tradizionali			9.597,35	100,00

Fonte: Trentingrana-Concast. Elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine - C.C.I.A.A. di Trento

PRODUZIONE CASEARIA DELLA PROVINCIA DI TRENTO. ANNO 2024

(Caseifici sociali appartenenti a consorzi di secondo livello e caseifici privati)

DESCRIZIONE PRODOTTO	Forme di formaggio		Produzione totale	
	Numero	Peso medio (in kg)	Tonnellate	Valori %
Trentingrana (Grana Padano D.O.P.) (*)	90.427	40,46	3.658,73	48,94
Puzzone di Moena DOP (*)(**)	43.073	10,00	430,73	5,76
Vezzena	6.844	9,50	65,02	0,87
Casolet Val di Sole, Rabbi e Peio	135.982	0,95	128,54	1,72
Tosela di Primiero	83.214	3,98	331,49	4,43
Caprini (capra + misto capra)	40.066	1,85	74,29	0,99
Fontal (latteria, ecc.)	39.167	8,37	327,95	4,39
Nostrani	90.514	8,51	769,87	10,30
Freschi (caciotte, vari al peperoncino, cipollina, ecc.)	246.741	2,03	501,52	6,71
Mezzano Trentino	4.933	10,73	52,91	0,71
Dolomiti Predazzo	1.588	2,87	4,56	0,06
Spresa delle Giudicarie D.O.P. (*)(**)	2.210	8,90	19,67	0,26
Asiago allevato D.O.P. (*)(**)	13.132	9,49	124,62	1,67
Asiago pressato D.O.P. (*)(**)	69.572	14,18	986,53	13,20
Totale produzione Caseifici			7.476,44	100,00

Fonte: Trentingrana-Concast. Elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine - C.C.I.A.A. di Trento. — (*) Eccetto per Trentingrana, Spresa, Asiago, Puzzone, i dati delle altre tipologie di formaggio si riferiscono alla sola produzione di Trentingrana-Concast, senza la produzione di Latte Trento. — (**) Dato della produzione desunto dall'attività dell'Ente di certificazione CSQA.

La cura, l'amore e l'esperienza
che provengono dalle mani
dei singoli produttori, rendono
i prodotti unici nel loro genere
e indissolubilmente legati al territorio*



*www.trentinosalumi.it

Salumi

SPECK DEL TRENTINO

Lo speck, le cui origini risalgono sicuramente al Cinquecento, è un prodotto della tradizione contadina dell'area tirolese e trentina. Il prodotto si ottiene dalla coscia del maiale che dopo essere stata disossata, arrotondata alla punta e mondata viene messa in una salamoia secca, costituita da sale, pepe nero, ginepro ed eventuali altre spezie in relazione alla tradizione del produttore. Le pezze di speck sono quindi riposte in vasche in acciaio dove rimangono almeno tre settimane durante le quali vengono costantemente rigirate e massaggiate in modo da amalgamare bene la salatura. Terminata la salatura nella salamoia secca, si passa all'affumicatura che varia dalle due alle tre settimane. Le pezze di speck vengono portate nel locale adibito all'affumicatura dove il fumo è prodotto dalla combustione di segatura d'alberi a foglia caduca inumidita e aromatizzata con ginepro. Conclusa l'affumicatura, lo speck viene portato nei locali di stagionatura dove rimane per un periodo che varia a seconda del peso e del tipo di prodotto che si vuole ottenere; da un minimo di sei mesi per il prodotto stagionato a 3-4 mesi per quello semi-stagionato. In questa fase la temperatura deve essere mantenuta costante tra i 10° e i 15°C. Durante la stagionatura il prodotto si ricopre di un sottile strato di muffa che impedisce alla crosta di indurirsi permettendone una maturazione uniforme. Trascorso tale periodo lo speck è pronto per il consumo. I maggiori produttori si trovano in Val Rendena, Valsugana, nelle valli dell'Avisio e in quelle del Noce.





CARNE SALADA DEL TRENTINO

Prodotta originariamente nel Basso Sarca, la carne salada è oggi una vera e propria specialità trentina. Di carne salada e, più precisamente, di carbonata di carne salada si parla già in un manoscritto quattrocentesco dal titolo "Libro de cosina composto et ordinato per lo hegregio homo Martino de Rubei de la Valle de Bregna, coquo dell'illustre Signore Johanne Jacopo Trivulzio". Nel Settecento due famiglie di Tenno, una delle quali si era salvata dalla peste che nel secolo precedente aveva colpito la zona, iniziarono la produzione per la commercializzazione. Da allora la carne salada è diventata uno dei prodotti simbolo del territorio trentino. È una carne magrissima, salata e aromatizzata, che può essere consumata cruda, a fette molto sottili, o cotta ai ferri. Anticamente veniva bollita e accompagnata ai broccoli di Torbole, successivamente si preferì la cottura alla brace e poi ai ferri con contorno di fagioli, saluggia o broccoli di Torbole, lessati e conditi con olio di oliva. Per la preparazione si utilizza solo la fesa di manzo scelta, che, ripulita dal grasso e da tutte le pellicine, viene tagliata in pezzi compatti del peso di circa 1 o 2 chilogrammi. La carne viene quindi cosparsa con una miscela di spezie e aromi e riposta in un apposito recipiente d'acciaio (che un tempo era in legno, poi in terracotta, detto pità), prestando attenzione a non creare vuoti d'aria tra i vari pezzi. Infine, per favorire lo spurgo dell'acqua e l'assimilazione degli aromi, il recipiente viene chiuso da un coperchio sopra il quale si pone un peso. La carne rimane nella salamoia secca (sale grosso, alloro, pepe nero, bacche di ginepro, aglio a spicchi schiacciati e rosmarino) per una ventina di giorni durante i quali i pezzi devono essere rigirati quotidianamente, avendo cura di portare in alto i pezzi in basso, e viceversa, e aggiungendo, se necessario, del vino bianco aromatico, per evitare che si rinsecchiscano. Dopo il periodo di maturazione nella salamoia secca il prodotto è pronto per il consumo. La conservazione avviene in luoghi freschi, a temperatura costante, e non superiore ai 6-8 °C.

LARDO DEL TRENTINO

Prodotto tradizionale della cucina trentina, che un tempo si trovava in quasi tutte le famiglie che allevavano maiali per il consumo familiare, il lardo trentino si ottiene da materia prima proveniente da maiali maturi e, precisamente, solo dallo spallotto, una parte pregiata spessa quattro o più centimetri, facilmente riconoscibile dalla vena di carne che la percorre. Il lardo viene ripulito dai grassi molli quindi tagliato a pezzi. Questi sono a loro volta cosparsi di una miscela di spezie e aromi (sale, pepe macinato, alloro, bacche di ginepro, eventuali altre spezie) e riposti in vasche d'acciaio o plastica alimentare dove rimangono per almeno una decina di giorni durante i quali subiscono regolari rimescolature per amalgamare bene la salatura ed eliminare il deposito umido che si produce. Successivamente il lardo viene posto in un locale fresco, asciutto e buio per una ventina di giorni, dopodiché il prodotto è pronto per il consumo. La variante del lardo "fumà" prevede che dopo la salatura e l'asciugatura vi sia anche un processo di affumicatura in forno con segatura di legna, foglie e rami di ginepro per conferirgli un profumo caratteristico. Conclusa questa fase il prodotto viene lasciato riposare in locali freschi, asciutti e in ombra per una breve stagionatura di circa 20 giorni, prima di essere consumato. Considerato, in seguito al boom del benessere, un alimento povero, da alcuni anni è stato ripreso in considerazione dalla gastronomia italiana



e non solo trentina; gradevole è la fettina sottile sul pane imburrito come antipasto, oppure mescolata alla minestra per rendere il piatto più saporito. È squisito anche da solo, crudo e tagliato a fettine sottili.

PANCETTA AFFUMICATA CRUDA O STESA

La pancetta magra, di puro suino, può essere consumata, dopo affumicatura, affettata allo stato crudo o cotta in abbinamento a piatti della cucina tipica o usata per insaporire pietanze (crauti, canederli, ecc.). La materia prima viene inizialmente tagliata in pezzi di 2-3 chilogrammi, lavorata in una salamoia secca (sale, pepe, alloro, ginepro ed eventuali altre spezie naturali), quindi collocata in apposite vasche e coperta con una tavola di legno con l'aggiunta di un peso per favorire la fuoriuscita d'acqua e assimilare gli aromi. Durante questo periodo si procede a rigirare il prodotto (i pezzi che sono sul fondo della vasca sono portati in alto e viceversa) e a massaggiarlo per renderne uniforme la salatura. Per ottenere una buona aromatizzazione la carne deve rimanere a riposo per 10-15 giorni per essere poi appesa per una notte nel locale destinato all'asciugatura. Le pancette prodotte con questo procedimento vengono affumicate per circa 5 giorni in un apposito forno, dove si prepara un fumo generalmente aromatizzato con rami di ginepro ancora verdi. Il prodotto affumicato passa poi ai locali di stagionatura (temperatura costante al di sotto dei 18°C) dove rimane per almeno 40 giorni; durante tale periodo le pancette si ricoprono di una muffa bianca e leggera che le protegge dal deterioramento. A questo punto il prodotto è pronto per il consumo.

LUGANEGA DEL TRENTINO

Per antonomasia il salume tradizionale di ogni famiglia contadina trentina, la luganega è un insaccato stagionato composto da carne di solo maiale, che è sottoposto a differenti lavorazioni a seconda della zona di produzione (esiste anche la versione non stagionata che accompagna generalmente delle pietanze tipiche e viene consumata previa cottura). Preparato con carne magra di suino di prima scelta, prevalentemente proveniente da allevamenti locali o nazionali, la luganega è un insaccato prodotto con una percentuale di parte grassa variabile, non superiore al 30% e con l'aggiunta di sale, pepe macinato e aglio tritato. Dopo la macinatura la pasta viene insaccata in un budello naturale e legata a intervalli regolari in modo da formare salamini lunghi circa 15-20 centimetri. Questo tipo di lavorazione è necessaria per una corretta stagionatura del prodotto. La luganega viene poi appesa per circa una settimana in un apposito locale di asciugatura. Successivamente passa alla stagionatura in un luogo fresco con umidità e temperatura costanti e dopo un periodo che può variare da quaranta a novanta giorni è pronta per il consumo.





MORTANDELA DELLA VAL DI NON

Un tempo in Val di Non ogni famiglia acquistava un maialino alla fiera dei Santi e lo allevava per dodici mesi a patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno. Con la carne si produceva il più tipico dei salumi della valle: la mortandela. Si usava esclusivamente carne di suino, compresa gola e, più raramente, cuore e polmoni. Oggi è ancora ottenuta con metodi artigianali e secondo le vecchie ricette da alcune aziende della valle. La mortandela ha una curiosa forma a polpetta, di colore bruno con odore e sapore caratteristico dei salumi affumicati e un peso di 200 grammi circa. Le carni di maiale, dopo una prima lavorazione (disosso, lieve sgrassatura e snervatura), vengono macinate e impastate, aggiungendo sale e aromi. Con l'impasto ottenuto si formano delle polpette, le mortandele, che vengono avvolte nel reticolo di maiale e disposte in modo ordinato su assi di legno infarinate con farina di grano saraceno e poste nella cella frigorifera per 12 ore circa, dove subiscono una prima asciugatura. Al termine di questa fase comincia quella di affumicatura, che dura diverse ore con il fumo mantenuto a una temperatura di 25°C. Quando il prodotto risulta ben asciugato e affumicato in modo uniforme, viene sistemato nella cella di stagionatura dove resta per almeno una settimana, prima di essere destinato al consumo.

CIUIGA DEL BANALE [Presidio Slow Food]

La produzione delle ciuighe si colloca tradizionalmente nel periodo che va dall'autunno fino al sopraggiungere della primavera ed è tipica della zona del Banale (Giudicarie Esteriori). Si tratta di un prodotto fresco a base di carne di suino alla quale vengono aggiunte rape cotte. Il prodotto va consumato preferibilmente cotto, affettato, da solo o accompagnato ai crauti. Le ciuighe, un tempo piatto povero della tradizione contadina trentina, venivano prodotte con carni miste di maiale e di manzo, di seconda scelta. Oggi sono preparate con carni scelte quali spalla, coppa, pancetta, gola e con una percentuale di rape di circa il 35-40%. La preparazione inizia con la bollitura delle rape, che vengono poi macinate e lasciate asciugare per due giorni in una cassa forata coperta da una tavola di legno. A questo punto vengono aggiunti la carne e le spezie (sale fino, pepe nero, aglio tritato), quindi la pasta è passata al tritacarne. Al termine di questa fase il prodotto ottenuto viene insaccato in un budello di manzo, del diametro di circa 4 centimetri, massaggiato e punto per distribuire la pasta ed eliminare eventuali bolle d'aria, e successivamente tagliato in salamini di 10 centimetri l'uno circa. Nell'ultima fase di lavorazione le ciuighe vengono portate in un locale seminterrato e opportunamente aerato, con pareti e pavimento in calcestruzzo, dove restano un giorno per l'asciugatura e l'affumicatura. Quest'ultima è ottenuta con la combustione di truciolo di pianta a foglia caduca (preferibilmente faggio). Le ciuighe passano quindi in un altro locale per la conservazione, da dove sono prelevate per il consumo che deve avvenire entro il mese successivo alla produzione.



CACCIATORE VAL RENDENA O SALAME ALL'AGLIO DI CADERZONE

Insaccato di puro suino, da consumarsi allo stato crudo previa stagionatura. Viene preparato con polpa scelta di maiale. Avvenuta la spoltatura, la carne viene immessa in una macinatrice con fori di uscita di 6 millimetri di diametro, quindi aromatizzata con sale, una buona quantità di aglio macinato, pepe, e impastata a mano per circa 2 minuti fino ad ottenere una pasta con una "granatura" piuttosto grossa. A questo punto la pasta viene insaccata in un budello di manzo di un diametro di circa 5 centimetri, massaggiata e punta per farne uscire le bolle d'aria, quindi suddivisa in salamini di circa 15 centimetri l'uno. La doppia legatura frapposta tra un salame e l'altro permette una migliore asciugatura e ne rende possibile la successiva separazione. Terminata la lavorazione, i salami vengono portati in un locale interrato per l'asciugatura dove restano per circa una settimana a una temperatura che in questa fase passa da 23° a 15°C. I prodotti passano infine nel locale di stagionatura dove restano circa 40 giorni a una temperatura costante di circa 14°C e un'umidità dell'80% circa.



ITTICOLTURA - PRODUZIONE

DESCRIZIONE PRODOTTO	2006	2010	2015	2019	2020	2021	2022	2023	2024
"Trote del Trentino I.G.P." (kg)	—	—	—	300.000	469.000	474.500	495.000	530.000	600.000
Trote iridea trasformate (kg)	1.906.000	1.900.000	1.750.000	1.340.000	1.190.000	1.192.880	1.250.000	1.250.000	1.300.000
Trote iridea da carne (kg)	2.400.000	2.600.000	2.700.000	2.800.000	2.800.000	2.800.000	2.300.000	2.400.000	2.250.000
Novellame Trote iridea (numero pezzi)	21.500.000	22.300.000	27.000.000	27.000.000	28.000.000	28.000.000	26.000.000	32.000.000	32.000.000
Uova embrionate Trote iridea (numero)	250.000.000	240.000.000	260.000.000	250.000.000	250.000.000	250.000.000	230.000.000	190.000.000	190.000.000
Trote fario (kg)	410.000	420.000	450.000	450.000	450.000	450.000	430.000	330.000	330.000
Novellame Trote fario (numero pezzi 6-12 cm)	7.500.000	7.700.000	8.000.000	7.800.000	7.850.000	7.850.000	7.850.000	5.850.000	5.850.000
Uova embrionate Trote fario (numero)	80.000.000	84.000.000	31.000.000	30.000.000	30.000.000	30.000.000	30.000.000	20.000.000	20.000.000
Salmerino di fonte adulto (kg)	220.000	180.000	200.000	250.000	255.000	255.000	280.000	290.000	290.000
Salmerino di fonte trasformato (kg)	—	—	—	12.000	12.000	12.000	25.000	40.000	40.000
Novellame Salmerino di fonte (numero pezzi)	850.000	800.000	2.000.000	2.000.000	2.100.000	2.100.000	2.500.000	2.500.000	2.500.000
Uova embrionate Salmerino di fonte (numero)	3.300.000	3.500.000	10.000.000	9.800.000	10.000.000	10.000.000	7.000.000	7.000.000	7.000.000
Salmerino alpino adulto (kg)	30.000	30.000	130.000	125.000	135.000	140.000	145.000	160.000	160.000
Salmerino alpino trasformato (kg)	—	—	—	30.000	40.000	40.000	44.000	50.000	50.000
Novellame Salmerino alpino (numero pezzi 6-9 cm)	80.000	150.000	1.300.000	1.800.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000
Uova embrionate Salmerino alpino (numero)	—	—	3.000.000	3.500.000	3.500.000	3.500.000	3.200.000	3.200.000	3.200.000
Novellame Temolo (numero pezzi 6-9 cm)	220.000	220.000	220.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
Novellame Trota marmorata (numero pezzi 6-9 cm)	160.000	160.000	160.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000
Carpione del Garda (kg)	—	—	—	15.000	10.000	10.000	2.000	2.000	5.000
Novellame Carpione del Garda (kg)	—	—	—	3.500	2.500	2.500	3.000	3.000	3.100

Fonte: OP Astro

Itticoltura



TROTE DEL TRENTINO I.G.P. SALMERINO DEL TRENTINO I.G.P.

L'allevamento della trota in provincia vanta una lunga tradizione: l'idea di introdurre, diffondere e sviluppare la piscicoltura risale alla fine dell'Ottocento ad opera di don Francesco Canevari, Agostino Zecchini e Filippo Bossi Fedrigotti. La piscicoltura nacque come incentivo per la pesca. I salmonidi che da sempre erano presenti sulle mense degli aristocratici erano considerati un piatto prelibato già dai dignitari riuniti a Trento per il Concilio, mentre la trota locale era particolarmente apprezzata alla corte di Vienna. La trota è un salmonide che prospera in acque correnti, fresche e ricche di ossigeno. Il Trentino, grazie alla sua collocazione oroidrografica, è particolarmente ricco di acque dalle caratteristiche qualitative ottimali per l'allevamento delle trote. Le specie ittiche allevate sono rappresentate essenzialmente dalla trota iridea, dalla trota fario e dal salmerino che riguardano, nell'ordine, l'82,6%, il 6,6% e il 10,7% della produzione. Nei numerosissimi allevamenti del Trentino la trota impiega 18-24 mesi per raggiungere una dimensione ideale, anziché i 13-14 della pianura. La sua carne, facilmente digeribile, è quindi più consistente, più saporita, più magra, nonché più ricca di proteine nobili, di sali minerali e dei preziosi omega tre. Nel 2013 le trote e il salmerino del Trentino sono stati iscritti nel Registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.), delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) e delle specialità tradizionali garantite (S.T.G.).





Nel 2024 nei quattro stabilimenti
ubicati nel territorio provinciale
sono state imbottigliate
138.241 tonnellate di acqua pari
a 92.160.719 bottiglie da 1,5 litri.

Acque

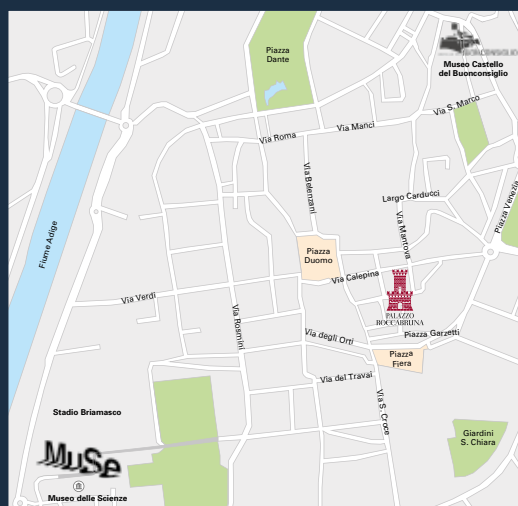
LE SORGENTI IDRICHE

Il Trentino è una regione ricca di acque sia superficiali che sotterranee: i terreni sciolti di tipo granulare che riempiono le vallate fungono da veri e propri serbatoi di accumulo in grado di rilasciare nel tempo una significativa quantità idrica. Il catasto provinciale, gestito dal Servizio geologico, ha contato oltre 10 mila sorgenti con una distribuzione variabile in funzione della litologia dei rilievi, della quota e dell'ampiezza del bacino di alimentazione. In presenza di rocce poco o nulla permeabili come i massicci intrusivi dell'Adamello o di Cima d'Asta, oppure le serie metamorfiche dell'alta Val di Sole o del versante settentrionale della Valsugana, si trovano diverse sorgenti con portate medie abbastanza basse. Laddove invece affiorano rocce sedimentarie, il numero delle emergenze è minore, ma le portate assumono spesso valori consistenti. Si pensi ad esempio alle scaturigini che contornano e drenano in profondità il Gruppo delle Dolomiti di Brenta con portate talvolta superiori al metro cubo al secondo come la sorgente Cetonia, la Santa di Sporminore, che alimenta gli acquedotti di buona parte della Piana Rotaliana, i Busoni di Campodenno, il Rio Bianco di Stenico, oppure la sorgente di Spino in Vallarsa che dà acqua a Rovereto e paesi limitrofi. L'utilizzo delle sorgenti costituisce la principale fonte di approvvigionamento dei comuni trentini. Allo stato attuale non è possibile quantificare con esattezza la portata di tutte le sorgenti provinciali, sia per l'estrema variabilità del loro regime legato principalmente alle precipitazioni meteoriche e agli andamenti stagionali, sia per la scarsa disponibilità di rilevazioni. In ogni caso è possibile affermare che le risorse locali sono in grado di soddisfare i bisogni presenti e futuri di tutta la comunità trentina. Tra le tipologie di acque sotterranee presenti in provincia vale la pena ricordare quelle minerali. Il Trentino abbonda di acque con mineralizzazioni particolari, talora uniche nel loro genere, che vengono sfruttate sia sotto l'aspetto termale, sia avviate all'imbottigliamento come acque da bere. Basti pensare alle terme di Comano, Levico, Peio e Rabbi, tanto per citare le principali che costituiscono realtà economiche ormai consolidate. Accanto ad esse, ma non di minore importanza, si trovano le acque oligominerali come quelle di Peio e le minimamente minerali come quelle di Levico, Nambrone (Carisolo) ed altre ancora non sfruttate che potrebbero costituire certamente una fonte di sviluppo economico futuro. Nel 2024 nei quattro stabilimenti ubicati nel territorio provinciale sono state imbottigliate 138.241 tonnellate di acqua pari a 92.160.719 bottiglie da 1,5 litri.



Palazzo Roccabruna Enoteca Provinciale del Trentino

Palazzo Roccabruna, tornato all'antico splendore dopo un lungo e delicato restauro, è la sede prestigiosa che la Camera di Commercio di Trento ha dedicato alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti. Le sue sale, che conservano un patrimonio artistico di grande pregio, sono cornice di eventi e manifestazioni che hanno lo scopo di accompagnare i consumatori alla scoperta del vino, dei prodotti agroalimentari ed artigianali più rappresentativi del Trentino e di diffondere, attraverso un'adeguata attività di ricerca e divulgazione, una cultura di prodotto ancorata al territorio, alle sue tradizioni e alla sua storia. Palazzo Roccabruna è anche Enoteca Provinciale del Trentino, punto di riferimento per consumatori, appassionati e operatori desiderosi di approfondire, in modo consapevole ed informato, gli aspetti più significativi della vitivinicoltura locale.



Per il programma eventi, orari e informazioni:

www.palazzoroccabruna.it

Tel. 0461/887101

mail: promozione@tm.camcom.it



Osservatorio delle produzioni trentine

Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento
Palazzo Roccabruna
Via S. Trinità, 24 – 38122 Trento

2025

www.palazzoroccabruna.it



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
TURISMO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO