

LA TRADIZIONE DELL'ALPEGGIO

Durante la stagione estiva, in Trentino, le mandrie vengono condotte ai pascoli d'alta quota. È una pratica antica che intreccia economia, paesaggio e cultura.

Dopo i mesi invernali trascorsi nelle stalle del fondovalle, gli animali ritrovano la libertà dei prati di montagna, nutrendosi di erbe spontanee e fiori ricchi di aromi.

È qui che nasce il latte d'alpeggio, un prodotto unico, espressione diretta dell'ambiente alpino.

Ogni giorno viene lavorato nelle malghe, dove i casari lo trasformano in formaggi e burro, secondo saperi tramandati nel tempo.



**TRENTINO
DI MALGA**
FORMAGGI D'ALPEGGIO

IL MARCHIO TRENTINO DI MALGA

Da questa pratica nascono i formaggi a marchio "Trentino di Malga", prodotti in malga con latte d'alpeggio e sottoposti a una stagionatura minima di nove mesi.

Il marchio, promosso dalla Camera di Commercio di Trento, tutela un sistema produttivo che garantisce origine, qualità e rispetto delle tecniche tradizionali.



Scopri il disciplinare



*FERMALGA: RICERCA E QUALITÀ

La Fondazione Edmund Mach, sostenuta dalla Camera di Commercio, ha sviluppato FERMALGA, un progetto di selezione di fermenti lattici autoctoni ottenuti da latte e formaggi di malga.

Questi fermenti, oggi utilizzati da un numero crescente di malghe, permettono di mantenere l'identità del prodotto migliorandone al contempo la qualità e la stabilità, nel rispetto degli standard igienico-sanitari.



**PALAZZO
ROCCABRUNA**
CAMERA DI COMMERCIO I.A.T.A. DI TRENTO

www.palazzoroccabruna.it

tel. 0461 887101

promozione@tn.camcom.it



UN FORMAGGIO CHE RACCONTA IL TERRITORIO

Il Trentino di Malga è un formaggio a latte crudo, ottenuto da bovini alimentati al pascolo, lavorato con caglio naturale e fermenti lattici autoctoni (FERMALGA)*.

La stagionatura di almeno nove mesi consente al prodotto di sviluppare pienamente profumi e aromi, con note che richiamano il burro fuso, l'erba e i fiori di montagna.

Ogni forma esprime caratteristiche diverse, legate alla flora dei pascoli, all'altitudine e all'esperienza del casaro.

Degustarlo significa entrare in contatto con una tradizione viva, sostenere la presenza dell'uomo in montagna e contribuire alla salvaguardia di un equilibrio tra attività agricola e ambiente.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMO

Il Trentino di Malga è prodotto con latte crudo non sottoposto a trattamenti termici. Questa caratteristica ne esalta le qualità, ma rende il consumo non indicato ai bambini di età inferiore ai 10 anni e alle persone fragili o con sistema immunitario compromesso o in formazione.



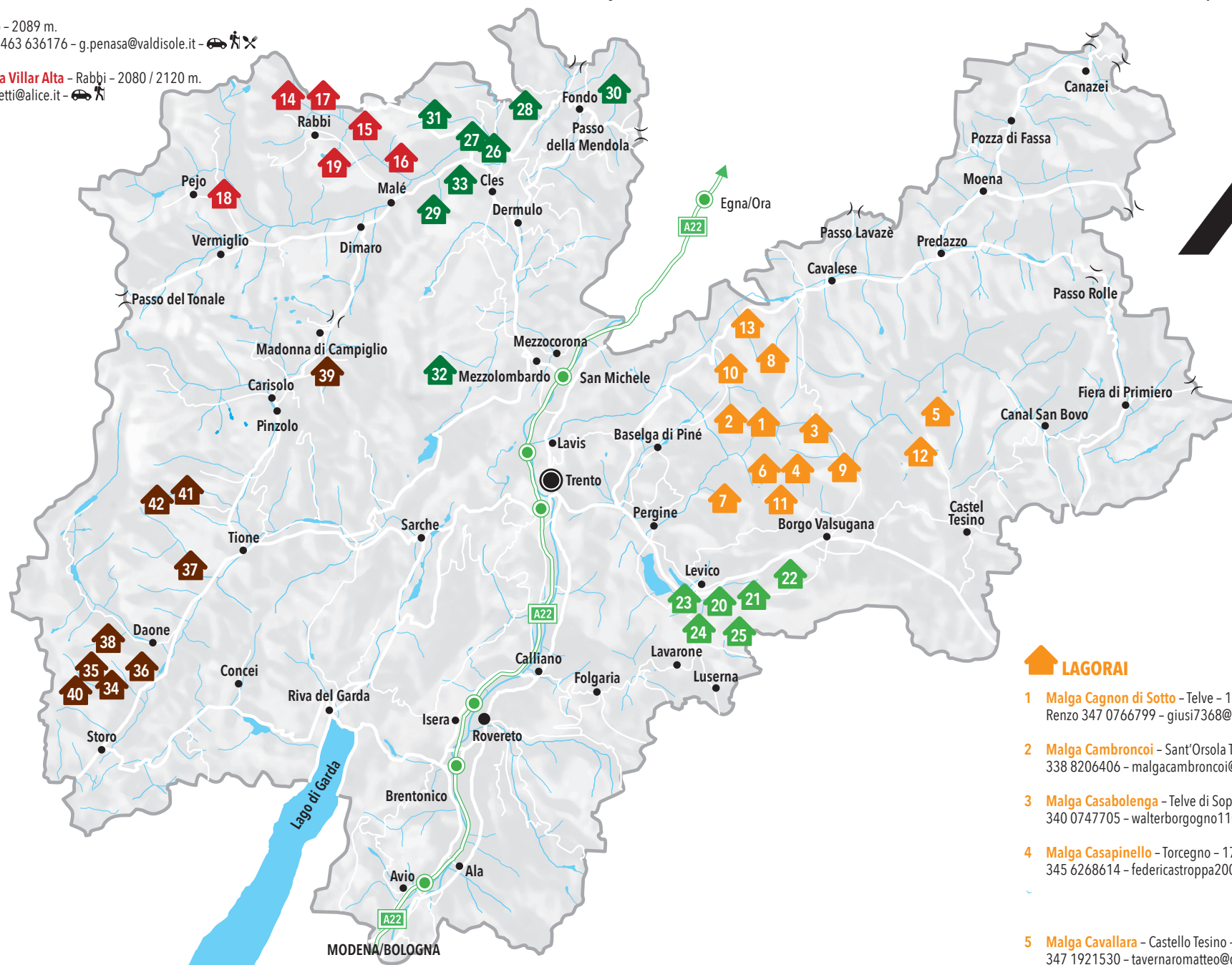
VAL DI SOLE

- 14 **Malga Ceren Bassa** - Rabbi - 1969 m.
338 9986976 - manuel.dalpez@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 15 **Malga Cespedè o Samocleva** - Rabbi - 1886 m.
345 0212910 - ghirardiniluca0@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 16 **Malga Mondent** - Malè - 1906 m.
338 8621577 - sergiogirardi74@virgilio.it - 🚗 🚶 🚴
- 17 **Malga Paludè di Sotto o Caldesa Bassa** - Rabbi - 1835 m.
Cristian Stablum 339 1029549 - cristian.stablum@libero.it - 🚗 🚶 🚴
- 18 **Malga Valcomasine** - Pejo - 2089 m.
Giuseppe 335 1204999 / 0463 636176 - g.penasa@valdisole.it - 🚗 🚶 🚴
- 19 **Malga Villar Bassa / Malga Villar Alta** - Rabbi - 2080 / 2120 m.
339 7906138 - dds.benedetti@alice.it - 🚗 🚶 🚴

VAL DI NON

- 26 **Malga Bordolona di sopra** - Cis - 2084 m.
348 3695792 - limokati779@yahoo.it - 🚗 🚶 🚴
- 27 **Malga Bordolona di sotto** - Cis - 1806 m.
348 3695792 - limokati779@yahoo.it - 🚗 🚶 🚴
- 28 **Malga Castrin** - Borgo d'Anaunia - 1811 m.
Manuel Nardelli 328 7782407 - nardellimanuel12@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 29 **Malga Clesera** - Cles - 1887 m.
320 1722848 - frattacucola@gmail.com - 🚗 🚶 🚴

- 30 **Malga di Fondo** - Borgo d'Anaunia - 1488 m.
340 1644710 - ale.covi313@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 31 **Malga Preghena** - Bresimo - 1925 m.
338 4553275 - patriziaplancher@libero.it - 🚗 🚶 🚴
- 32 **Malga Spora** - Spormaggiore - 1855 m.
Massimo 339 2787980 - massimo.ciccolini@alice.it - 🚗 🚶 🚴
- 33 **Malga Tassulla** - Ville D'Anaunia - 2093 m.
348 3695792 - limokati779@yahoo.it - 🚗 🚶 🚴



GIUDICARIE

- 34 **Malga Campello** - Pieve di Bono-Prezzo - 1450 m.
347 8582471 - danielbugna@yahoo.it - 🚗 🚶 🚴
- 35 **Malga Cleabà** - Pieve di Bono-Prezzo - 1750 m.
347 8582471 - danielbugna@yahoo.it - 🚗 🚶 🚴
- 36 **Malga Clevet** - Pieve di Bono-Prezzo - 1670 m.
Leonardo 340 1487467 - info@masopisoni.it - 🚗 🚶 🚴
- 37 **Malga d'Arnò** - Sella Giudicarie / fraz. Breguzzo - 1588 m.
Antonello 335 6620950 - malga.ferrari76@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 38 **Malga Lavanech** - Valdaone - 1783 m.
Damiano 320 8176647 - damiano.filosi@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 39 **Malga Montagnoli** - Tre Ville - 1805 m. - 🚗 🚶 🚴
- 40 **Malga Stabolone** - Valdaone - 1832 m.
Mauro Polla 333 9322277 - agriturmasopan@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 41 **Malga Nudole** - Valdaone - 1500 m.
Emanuele Tonoli 329 9049929 / 347 0197592
coop_airucc@libero.it / comunita_airucc@libero.it - 🚗 🚶 🚴
- 42 **Malga Val di Fumo** - Valdaone - 1887 m.
Emanuele Tonoli 329 9049929 / 347 0197592
coop_airucc@libero.it / comunita_airucc@libero.it - 🚗 🚶 🚴

VEZZENA

- 20 **Malga Basson di sopra** - Levico Terme - 1473 m.
340 4776739 - morenodallapiazza@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 21 **Malga Basson di sotto** - Levico Terme - 1432 m.
349 1262789 - andreaspiller11@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 22 **Malga Biscotto** - Levico Terme - 1443 m.
347 8713586 - roveredivettorazzi@yahoo.it - 🚗 🚶 🚴
- 23 **Malga Cima Verle** - Levico Terme - 1508 m.
346 4901113 - staffbeber@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 24 **Malga Fratte** - Levico Terme - 1402 m.
347 5097650 - christian.cetto@hotmail.it - 🚗 🚶 🚴
- 25 **Malga Zochi** - Calceranica - 1344 m.
340 4638425 - borgogno.giulia@gmail.com - 🚗 🚶 🚴

LAGORAI

- 1 **Malga Cagnon di Sotto** - Telve - 1724 m.
Renzo 347 0766799 - giusi7368@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 2 **Malga Cambroncoi** - Sant'Orsola Terme - 1709 m.
338 8206406 - malgacambroncoi@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 3 **Malga Casabolenga** - Telve di Sopra - 1623 m.
340 0747705 - walterborgogno11@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 4 **Malga Casapinello** - Torcegno - 1720 m.
345 6268614 - federicastroppa2002@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 5 **Malga Cavallara** - Castello Tesino - 1679 m.
347 1921530 - tavernaromatteo@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 6 **Malga Colo** - Ronchi Valsugana - 1740 m.
348 8201928 - valentina.r_1990@libero.it - 🚗 🚶 🚴
- 7 **Malga Casarina** - Scurelle - 1468 m.
338 4672242 - trentinaglia.stefano@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 8 **Malga Sass** - Valfloriana - 1988 m.
346 9582703 - diegodallapiccola@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 9 **Malga Setteselle** - Torcegno - 1906 m.
340 3555344 - malga.setteselle@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 10 **Malga Stramaiolo** - Bedollo - 1671 m.
331 3479669 - juliusdallapiccola@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 11 **Malga Trenca** - Roncegno Terme - 1659 m.
348 1454815 - beppino.dalpra@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 12 **Malga Valfontane** - Castello Tesino - 1725 m.
Luisa 349 5622048 - malgavalfontane@gmail.com - 🚗 🚶 🚴
- 13 **Malga Vernera Bassa** - Sover - 1670 m.
348 7262350 - remo.bazzanella@gmail.com - 🚗 🚶 🚴