



“Trentino di malga” è il marchio collettivo che la Camera di Commercio I.A.A. di Trento, in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento e la Fondazione E. Mach, ha istituito per identificare i formaggi prodotti in malga secondo un disciplinare che garantisce l'origine del latte in ambiente montano, adeguate pratiche di caseificazione e l'affinamento nel tempo.

Tra giugno e settembre durante il periodo dell'alpeggio le mandrie pascolano sui prati delle montagne trentine: il latte lavorato nelle malghe – i tradizionali ricoveri alpini del bestiame – acquista in quota una maggior ampiezza di aromi dovuti all'attività fisica degli animali e alla loro alimentazione più ricca di fiori, essenze e anche di carotene.

La passione per l'allevamento e per la caseificazione, la cura artigianale del prodotto, nonché il rispetto per la biodiversità sono i valori che il marchio “Trentino di malga” si propone di promuovere a tutela dell'identità alpina delle nostre produzioni.



# TRENTINO DI MALGA

## FORMAGGI DI ALPEGGIO DEL TRENTINO

Per informazioni:  
CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.  
Ufficio Promozione del Territorio  
Palazzo Roccabruna - Tel. 0461 887101  
Email: [promozione@tn.camcom.it](mailto:promozione@tn.camcom.it)



## IL MARCHIO COLLETTIVO “TRENTINO DI MALGA”

Si possono fregiare del marchio “Trentino di malga”, rilasciato dalla Camera di Commercio di Trento, i formaggi ottenuti secondo un disciplinare di produzione i cui fattori caratterizzanti più salienti sono:

- produzione sulle malghe in Trentino;
- alimentazione delle vacche prevalentemente da erba fresca al pascolo, libera da insilati e da OGM;
- utilizzo di latte crudo, sale, caglio naturale e fermenti lattici autoctoni (FERMALGA);
- stagionatura minima di 9 mesi nel territorio trentino;
- rispondenza alle caratteristiche fisiche ed organolettiche del Nostrano di malga stagionato.

I casari, gli stagionatori e tutti coloro che intervengono sulla filiera produttiva e promozionale si impegnano, inoltre, a rispettare principi condivisi quali l'attenzione alla biodiversità, il rispetto della tradizione e degli animali.



### FERMALGA: DI COSA SI TRATTA?

*La produzione del Nostrano di malga trentino è storicamente basata su una lavorazione a “latte e caglio”.*

*In tempi più recenti le mutate esigenze del consumatore, la necessità di ridurre le difettosità date dalla peculiarità e dalla variabilità dei contesti produttivi e i rigidi standard igienico-sanitari hanno portato i Casari di malga ad utilizzare i fermenti lattici come strumento di miglioramento della produzione.*

*La Fondazione Edmund Mach, sostenuta dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento, ha sviluppato un progetto pluriennale di ricerca per la messa a punto di fermenti lattici autoctoni selezionati direttamente nelle malghe trentine (“FERMALGA”), a partire dal latte e dai formaggi del territorio. A partire dal 2017 sei formulazioni di fermenti lattici autoctoni sono stati distribuite ed utilizzate con successo da un numero crescente di malghe trentine.*

*Il formaggio di alpeggio “TRENTINO DI MALGA” deve essere quindi prodotto con l'aggiunta del solo fermento FERMALGA e/o di latte-innesto, proprio a garanzia della tipicità del formaggio e del legame con il territorio di origine.*

## LA PRODUZIONE

Le modalità di caseificazione che si sono consolidate nel tempo e nei diversi alpeggi si possono sintetizzare come quelle di un formaggio a latte crudo, parzialmente scremato, a pasta semicotta, con tempo di stagionatura a partire da due mesi fino a più anni (il marchio viene impresso solo dopo una stagionatura minima di 9 mesi). Le differenze, anche sensibili, fra i formaggi delle diverse malghe (cui corrispondono vallate – areali) dipendono sostanzialmente dalla flora dei pascoli e dal modo con cui i diversi casari “interpretano” le variabili dello schema che segue.

- Latte affiorato della sera e latte appena munto della mattina
- Versamento in caldaia ed eventuale aggiunta fermenti (FERMALGA, latte-innesto); riscaldamento alla temperatura di 35-37 °C
- Aggiunta di caglio di vitello in polvere e 35-40 minuti di attesa (tempo di coagulazione)
- Taglio della cagliata con lira o spino o con entrambi (attesa fra i due tagli di 10 min circa per facilitare la separazione del siero), dimensione finale del granulo di cagliata da granella di mais fino a chicco di riso
- Fase di semicottura fino temperature di 44-47 °C: può iniziare durante il taglio oppure alla fine a seconda del tipo di fuoco
- Spegnimento del fuoco, rimescolamento con rotella per favorire l'asciugatura
- A granulo asciutto si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia: avviene una seconda asciugatura per pressione del siero sovrastante (10 minuti da una parte, successiva rotazione, 10 minuti dall'altra)
- Estrazione della cagliata in varie modalità: previa estrazione di un po' di siero, porzionamento sotto siero, oppure sullo spersoio
- Messa in forma nella fascera, sistemazione, cambio tele per favorire lo spurgo. In talune zone è prevista la pressatura, oppure l'impilamento delle forme. Uno, due giorni di asciugatura e salatura in salamoia (3-4 giorni a seconda della dimensione)
- Stagionatura



## LA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il Nostrano di malga trentino è un formaggio tradizionale a latte crudo, prodotto in ambienti e con tecnologie variabili a seconda dell'areale di origine. Nonostante l'elevata variabilità organolettica che caratterizza il prodotto, possono essere identificati alcuni tratti distintivi e peculiari che definiscono la tipicità di questo formaggio.

**Il Nostrano di malga fresco**, a pochi mesi di stagionatura, si presenta come un formaggio delicato ma con note caratteristiche dell'ambiente di origine. L'intensità e la persistenza gusto-olfattiva sono ancora medio-basse, considerata la giovane età del prodotto.

**Il Nostrano di malga stagionato**, marchiabile come “Trentino di malga” ad una stagionatura superiore ai 9 mesi, presenta una maggiore evoluzione e complessità gusto-olfattiva. La maturazione arricchisce infatti il bouquet aromatico del prodotto, portando ad espressione gli elementi caratteristici e tipici del formaggio di montagna. L'intensità e la persistenza aromatica sono mediamente elevati.

**A stagionature più lunghe**, che superano i 18 mesi, il Trentino di Malga esprime al massimo il proprio potenziale organolettico. Il prodotto offre grande complessità olfattiva ed aromatica, con spiccate caratteristiche di tipicità e territorialità. L'intensità e la persistenza gusto-olfattiva sono elevate ed associate ad una struttura in bocca altamente solubile e granulosa.

