



**TRENTINO
DI MALGA**

“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.



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

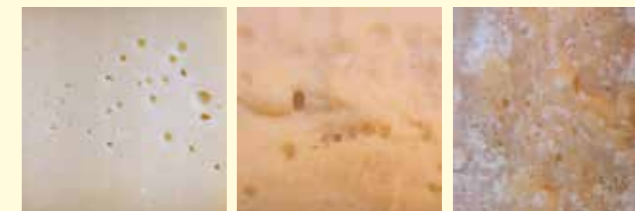


TRENTINO



**TRENTINO
DI MALGA**

**FORMAGGI DI ALPEGGIO
DEL TRENTINO**



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 / LATTO-INNESTO / SIERO-INNESTO);
- 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 e/o di siero-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 aggiunta fermenti (FERMALGA / LATTO-INNESTO / SIERO-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



L'IDENTITÀ 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.

Colore della pasta: giallo paglierino; **struttura della pasta:** semidura, elastica, liscia; **profumo:** note lattiche delicate di latte fresco, panna fresca, burro, sentori vegetali di erba e fiori, profumi che riconducono agli animali al pascolo ed all'ambiente di alpeggio; **sapore:** dolce sapido con residua acidità; **aroma:** ritornano le note riscontrate al naso, con prevalenza delle note lattiche di panna e burro fresco.

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.

Colore della pasta: giallo paglierino carico; **struttura della pasta:** semidura, rigida; **profumo:** note lattiche evolute e caratteristiche di burro fuso, note vegetali di erba e fiori essiccati, sentori tostati e di brodo di carne; **sapore:** dolce sapido con gradevole retrogusto amaro e lieve piccantezza; **aroma:** piacevole equilibrio tra le note lattiche evolute, in particolare il burro fuso, i sentori vegetali, le sensazioni tostate e le note di glutammato.

A stagionature più lunghe, che superano i 24 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.

Colore della pasta: giallo dorato fino a tonalità ambrate; **struttura della pasta:** dura, rigida, friabile; **profumo:** ricco bouquet di profumi con note lattiche molto evolute di burro cotto, note vegetali del pascolo di alta quota e di erbe aromatiche, sentori caramellati che ricordano il miele, sensazioni fruttate di frutta secca e di glutammato; **sapore:** dolce sapido con piccantezza più marcata e gradevole umami; **aroma:** elevata complessità ed evoluzione aromatica con buon equilibrio tra le note lattiche, vegetali, tostate, fruttate e gradevoli sensazioni di brodo di carne.

IL CONSUMO

In montagna l'erba dei pascoli è più ricca di essenze i cui aromi caratterizzano maggiormente il latte e quindi il formaggio prodotto in malga e stagionato per almeno nove mesi. Oltre alle marcate note olfattive di latte, panna e burro spiccano sensazioni gustative di vegetale. Al naturale il TRENTINO DI MALGA si presta piacevolmente ad accompagnare aperitivi e merende con vini bianchi, giovani, freschi (Nosiola, Müller Thurgau) o rosati. La struttura semidura ed elastica, piacevolmente solubile, lo rende interessante anche nell'uso in cucina: molto tradizionale è la preparazione “alla piastra con polenta”, più moderno negli gnocchi ripieni, nei canederli, e perfino nelle mantecature dei risotti alle verdure.

Dove il fattore tempo, ovvero la stagionatura, interviene più consistentemente, il TRENTINO DI MALGA diventa più aromatico, saporito e leggermente piccante; gli aromi infatti si trasformano ulteriormente e diventano più complessi. Le note lattiche, vegetali e di burro evolvono in burro fuso, tostato, fieno maturo, verdura cotta, frutta secca. C'è piena soddisfazione a gustare in qualsiasi momento della giornata un TRENTINO DI MALGA più stagionato, magari accompagnato da un TRENTODOC riserva o da un Teroldego rotaliano. Il TRENTINO DI MALGA può diventare anche un vero e proprio “secondo piatto”, utilizzando più stagionature e completando la pietanza con verdure cotte o marinate.

Per cogliere al massimo profumi e aromi è consigliato consumare il TRENTINO DI MALGA a una temperatura di 18-20 °C, magari tolto preventivamente dall'incarto, soprattutto se sottovuoto, e coperto da un panno umido.

Il servizio in tavola, anche ricercato, ammette la crosta edibile (se pulita): la crosta è la storia del formaggio e ci racconta molte cose.

Per approfondire la conoscenza sui formaggi a Palazzo Roccabruna vengono organizzati corsi e laboratori per tutte le esigenze a cura di Accademia di Impresa, ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio e della Fondazione E. Mach. Vedi anche la sezione “Le ricette dei nostri corsi” in www.accademiadimpresa.it

