TRENTINO

Agroalimentare in Trentino

edizione 2021

DATI 2020 SULLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO

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

Agroalimentare in Trentino

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

Editore
Camera di Commercio I.A.A. di Trento
Via Calepina, 13 – 38122 Trento
Tel. 0461.887101 – Fax 0461.239853
www.tn.camcom.it
www.palazzoroccabruna.it

L'enoteca provinciale del Trentino è aperta
ogni giovedì, venerdì e sabato dalle 17.00 alle 22.00.

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

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

Stampato da:
Grafiche Futura

Proprietà riservata
Finito di stampare dicembre 2021

TRENTINO

Agroalimentare in Trentino

edizione 2021

DATI 2020 SULLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO

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

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
Ciuiga 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.

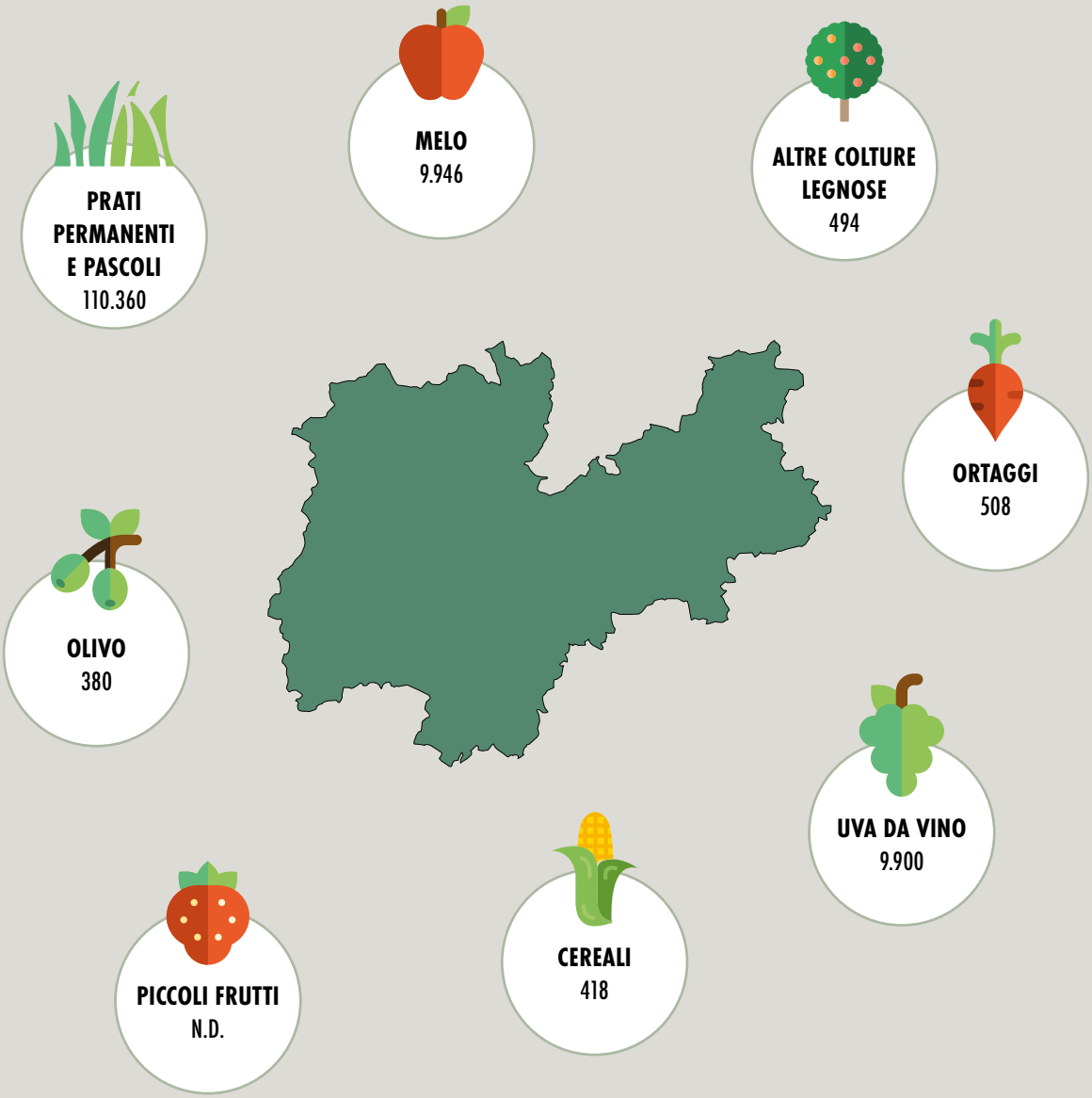
Premessa

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.A. di Trento

SUPERFICIE INVESTITA (UTILIZZATA) PER PRODOTTO

ANNO 2020 (dati stimati espressi in ettari)



Fonte: ISPAT - PAT

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

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

La superficie territoriale del Trentino è di 6.217,80 chilometri quadrati, pari a 621.780 ettari (anno 2020). La superficie a bosco è stata stimata, nel 2019, in 391.781 ettari, mentre la superficie agricola utilizzata (SAU) corrisponderebbe, sulla base del 6° Censimento dell'agricoltura del 2010, a 137.219 ettari.

Nello specifico della SAU, i seminativi si estendono su 3.102 ettari, le coltivazioni permanenti su 22.780 ettari, gli orti familiari su 198 ettari e i prati permanenti e pascoli su 111.137 ettari.

DESTINAZIONE DELLE SUPERFICI

(dati espressi in ettari)

Superficie territoriale del Trentino (*)	621.780
Superficie a bosco (**)	391.781
Superficie agricola utilizzata (***)	137.219
di cui: Seminativi	*3.102*
Coltivazioni permanenti	*22.780*
Orti familiari	*198*
Prati permanenti e pascoli	*111.137*

(*) Fonte: ISPAT – Conoscere il Trentino 2020 da sito www.statweb.provincia.tn.it/annuario consultato nel novembre 2021.
(**) Fonte: Foreste e fauna del Trentino 2019 - Servizio foreste e fauna della PAT – Dato Carta dell'uso del suolo 2018.
(***) Fonte: ISTAT – Censimento dell'agricoltura del 2010. Dati 2010.

Per quanto riguarda invece i principali prodotti agricoli, secondo stime riferite al 2020, le superfici utilizzate si distribuirebbero come indicato nella tabella di seguito riprodotta.

SUPERFICIE UTILIZZATA PER PRODOTTO

ANNO 2020 (dati stimati espressi in ettari)

Prodotto	Superficie
Melo (in produzione)	9.946
Altre colture legnose	494
Uva da vino (in produzione)	9.900
Olivo	380
Piccoli frutti	n.d.
Ortaggi	508
Cereali	418
Prati permanenti e pascoli	110.360

Fonte: ISPAT - PAT
Nota: i dati provengono dalle indagini estimative fornite dal Servizio Agricoltura (PAT) al Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola

QUALITÀ
TRENTINO

Marchio "Qualità Trentino"

Il marchio "Qualità Trentino" è un marchio di qualità con indicazione di origine, di proprietà della Provincia Autonoma di Trento e la cui gestione è stata affidata a Trentino Marketing S.p.A. (delibera di Giunta n. 986 del 13 maggio 2011), oggi Trentino Sviluppo S.p.A..

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.

La Giunta provinciale, con deliberazione nr. 2212 di data 2 dicembre 2016, ha approvato la modifica del Regolamento di concessione del marchio "Qualità Trentino". Tale Regolamento 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.

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. 381/2018
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. 301/2018
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. 1154/2017
15. Disciplinare di produzione per il pane e dolci da forno - Del. 1464/2017
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 fregeranno 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 http://www.marchiotrentino.it/it/marchio-qualita-trentino/, consultato nel novembre 2021.
Per approfondimenti e informazioni: www.trentinoqualita.it - marchiotrentino@trentinomarketing.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 cosiddetti "disciplinari di produzione", approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

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., vino varietale o vino da tavola, sempre che le superfici rientrino nelle zone delimitate dai singoli disciplinari.

Le aziende rivendicanti sono tenute, entro il 15 dicembre di ogni anno, a registrare i quantitativi raccolti nella Dichiarazione unica 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 2020 (superficie in ettari)

COMUNE	Superficie (ettari)
Ala	698,27
Albiano	11,15
Aldeno	156,29
Altavalle	88,78
Altopiano della Vigolana	23,85
Arco	397,96
Avio	557,30
Besenello	171,50
Bleggio Superiore	13,60
Borgo Chiese	3,24
Borgo d'Anaunia	0,11
Borgo Valsugana	4,47
Brentonico	102,26
Calceranica al Lago	0,12
Caldonazzo	10,51
Calliano	86,28
Carzano	3,27
Castel Ivano	9,93
Castelnuovo	9,30
Cavedago	0,39
Cavedine	168,74
Cembra Lisignago	238,31
Cimone	25,76
Civezzano	58,38
Cles	3,44
Comano Terme	11,21
Drena	27,70
Dro	282,25

COMUNE	Superficie (ettari)
Folgaria	1,38
Fornace	1,57
Garniga	2,50
Giovo	305,60
Isera	233,41
Lavis	431,31
Ledro	3,06
Levico Terme	20,60
Lona-Lases	2,66
Madruzzo	359,92
Mezzocorona	627,87
Mezzolombardo	353,42
Mori	429,02
Nago-Torbole	59,68
Nogaredo	141,86
Nomi	134,01
Novaledo	11,39
Novella	4,18
Ospedaletto	2,31
Pelugo	0,40
Pergine Valsugana	39,47
Pomarolo	123,32
Predaia	0,28
Riva del Garda	97,26
Romeno	0,09
Roncegno	18,98
Rovere' della Luna	229,55
Rovereto	400,46

COMUNE	Superficie (ettari)
Samone	0,16
San Lorenzo Dorsino	1,41
San Michele all'Adige	471,56
Sanzeno	0,09
Scurelle	2,42
Segonzano	53,96
Spiazzo	0,19
Spormaggiore	6,35
Sporminore	0,41
Stenico	45,06
Storo	4,66
Telve	31,02
Tenna	4,42
Tenno	39,05
Terragnolo	0,18
Terre d'Adige	104,21
Tione di Trento	0,37
Ton	8,84
Trambileno	4,41
Tre Ville	0,72
Trento	1.080,10
Valdaone	1,24
Vallarsa	12,78
Vallelaghi	141,88
Villa Lagarina	135,66
Volano	284,74
Totale	**9.635,78**

Fonte: Servizio Politiche Sviluppo Rurale - PAT

PRODUZIONE DENUNCIATA DI UVA DOC DELLA PROVINCIA DI TRENTO

ANNO 2020 (dati espressi in quintali)

DOC	Totale quintali
Caldaro(*)	8.094,32
Casteller	2.087,82
Delle Venezie Bianco	767,06
Delle Venezie Pinot Grigio	37,20
Teroldego Rotaliano	64.012,44
Teroldego Rotaliano Superiore	6.313,74
Totale Teroldego Rotaliano	**70.326,18**
Trentino Bianco Riserva	10,40
Trentino Cabernet	2.999,52
Trentino Cabernet Franc	839,30
Trentino Cabernet Sauvignon	13.586,89
Trentino Chardonnay	177.371,96
Trentino Kerner	393,26
Trentino Lagrein	21.365,41
Trentino Lagrein Rosato - Kretzer	550,59
Trentino Lagrein Rubino - Dunkel	1.514,98
Trentino Manzoni Bianco	674,48
Trentino Marzemino	25.439,73
Trentino Merlot	59.890,79
Trentino Moscato Giallo	13.332,72
Trentino Moscato Rosa	103,40
Trentino Müller-Thurgau	94.709,46
Trentino Nosiola	2.599,79
Trentino Pinot Bianco	5.098,35
Trentino Pinot Grigio	362.652,52
Trentino Pinot Nero	13.723,12
Trentino Rebo	2.680,43
Trentino Riesling Italico	15,88
Trentino Riesling Renano	3.496,86
Trentino Rosso	948,38
Trentino Sauvignon	10.059,95
Trentino Schiava	3.675,62
Trentino Schiava Gentile	1.131,39
Trentino Sorni Bianco	103,66
Trentino Sorni Rosso	318,26
Trentino Superiore Bianco	7,50
Trentino Superiore Cabernet Franc	13,00
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	647,85

DOC	Totale quintali
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	46,30
Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau	725,97
Trentino Superiore Valle di Cembra Pinot Nero	122,27
Trentino Superiore Valle di Cembra Riesling Renano	65,00
Trentino Superiore Chardonnay	224,38
Trentino Superiore Lagrein	280,19
Trentino Superiore Lagrein Rubino	164,14
Trentino Superiore Marzemino	702,52
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	1.494,46
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	1.251,86
Trentino Superiore Merlot	1.798,39
Trentino Superiore Müller Thurgau	398,90
Trentino Superiore Pinot Bianco	20,50
Trentino Superiore Pinot Grigio	618,02
Trentino Superiore Pinot Nero	606,04
Trentino Superiore Rosso	10,00
Trentino Superiore Sauvignon	270,37
Trentino Superiore Traminer Aromatico	617,70
Trentino Superiore Traminer Aromatico Vendemmia tardiva	29,30
Trentino Superiore Vino Santo	110,86
Trentino Traminer Aromatico	37.854,24
Trentino Vino Santo	67,00
Totale Trentino	**867.433,86**
Trento Bianco	133.797,54
Trento Rosato	6.224,86
Totale Trento	**140.022,40**
Valdadige Chardonnay	9.698,16
Valdadige Pinot Grigio	6.570,73
Valdadige Rosato	1.778,81
Valdadige Rosso	94,00
Valdadige Schiava	9.980,78
Totale Valdadige	**28.122,48**
Valdadige Terradeiforti o Enantio	153,86
Totale Complessivo	**1.117.045,18**

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 2020 (dati espressi in quintali)

IGT	Totale quintali
Trevenezie Chardonnay	49,6
Trevenezie Lagarino	5,5
Trevenezie Lagrein	101,3
Trevenezie Moscato Giallo	33,8
Trevenezie Negrara	7,5
Trevenezie Rosato	10
Trevenezie Rosso	488,9
Trevenezie Traminer Aromatico	1.014,52
Trevenezie Veltliner	114,4
Trevenezie Verdealbara	4,6
Totale Trevenezie	**1.830,12**

IGT	Totale quintali
Vallagarina Bianco	255,85
Vallagarina Cabernet	314,99
Vallagarina Cabernet Franc	28,5
Vallagarina Cabernet Sauvignon	158,75
Vallagarina Casetta	40
Vallagarina Chardonnay	1.515,80
Vallagarina Kerner	28
Vallagarina Lagrein	880,21
Vallagarina Lambrusco a foglia frastagliata o Enantio	14,36
Vallagarina Manzoni Bianco	4,78
Vallagarina Merlot	544,07
Vallagarina Moscato Giallo	575,45
Vallagarina Müller Thurgau	8,88
Vallagarina Pinot Bianco	30,64
Vallagarina Pinot Nero	124,81
Vallagarina Riesling Renano	98,74
Vallagarina Rosato	318,97
Vallagarina Rosso	1.663,59
Vallagarina Sauvignon	130,43
Vallagarina Schiava	68
Vallagarina Schiava Gentile	179,97
Vallagarina Schiava Grossa	2,48
Vallagarina Syrah	25,5
Vallagarina Teroldego	343
Vallagarina Traminer Aromatico	54,4
Vallagarina Traminer Aromatico - Bianco	93,79
Vallagarina Trebbiano Toscano	37,1
Totale Vallagarina	**7.541,06**

IGT	Totale quintali
Vigneti delle Dolomiti Bianco	2.322,28
Vigneti delle Dolomiti Bianco Passito	5
Vigneti delle Dolomiti Bronner	234,07
Vigneti delle Dolomiti Cabernet	451,54
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Franc	63,62
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Sauvignon	1.148,41
Vigneti delle Dolomiti Carmenere	98,8
Vigneti delle Dolomiti Chardonnay	21.147,01
Vigneti delle Dolomiti Franconia	12,5
Vigneti delle Dolomiti Goldtraminer	676,67
Vigneti delle Dolomiti Groppello di Revò	162,15
Vigneti delle Dolomiti Johanniter	1.046,56
Vigneti delle Dolomiti Kerner	795,89
Vigneti delle Dolomiti Lagarino	11
Vigneti delle Dolomiti Manzoni Bianco	1.131,58
Vigneti delle Dolomiti Maor	1,7
Vigneti delle Dolomiti Merlot	6.699,01
Vigneti delle Dolomiti Moscato Giallo	1.748,32
Vigneti delle Dolomiti Moscato Rosa	120,83
Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau	20.169,04
Vigneti delle Dolomiti Nosiola	2.317,16
Vigneti delle Dolomiti Pavana	32,8
Vigneti delle Dolomiti Petit Verdot	70,4
Vigneti delle Dolomiti Pinot Bianco	750,13
Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio	22.966,62
Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero	2.061,50
Vigneti delle Dolomiti Rebo	958,74
Vigneti delle Dolomiti Rosato	3.376,37
Vigneti delle Dolomiti Rossara	45,1
Vigneti delle Dolomiti Rosso	5.056,01
Vigneti delle Dolomiti Rosso Passito	20
Vigneti delle Dolomiti Saint Laurent	50,6
Vigneti delle Dolomiti Sauvignon	2.150,26
Vigneti delle Dolomiti Schiava	1.501,68
Vigneti delle Dolomiti Schiava Gentile	2.575,10
Vigneti delle Dolomiti Sennen	15
Vigneti delle Dolomiti Solaris	1.651,29
Vigneti delle Dolomiti Sylvaner Verde	25,01
Vigneti delle Dolomiti Syrah	54
Vigneti delle Dolomiti Teroldego	16.682,44
Vigneti delle Dolomiti Teroldego Novello	3.746,21
Vigneti delle Dolomiti Teroldego Rosato	800,4
Totale Vigneti delle Dolomiti	**124.952,80**
Totale complessivo	**134.323,98**

Fonte: Servizio Politiche Sviluppo Rurale - PAT

VINI A DOC IMBOTTIGLIATI IN PROVINCIA DI TRENTO NEL 2020

DOC	Quantità imbottigliata (ettolitri)	Numero contenitori effettivi
Caldaro(*)	**2.077,44**	**275.730**
Casteller	**1.733,28**	**173.328**
Delle Venezie Pinot Grigio	**366.823,99**	**36.849.484**
Teroldego Rotaliano	8.589,11	1.159.265
Teroldego Rotaliano Rosato	107,49	14.332
Teroldego Rotaliano Superiore	10.121,45	1.349.527
Teroldego Rotaliano Superiore Riserva	2.560,70	341.433
Totale Teroldego Rotaliano	**21.378,75**	**2.864.557**
Trentino Bianco	39,85	5.313
Trentino Cabernet	563,85	75.180
Trentino Cabernet Franc	69,48	9.264
Trentino Cabernet Sauvignon	8.543,44	1.062.692
Trentino Chardonnay	30.326,65	3.974.886
Trentino Incrocio Manzoni Bianco	156,73	20.744
Trentino Kerner	80,19	10.692
Trentino Kretzer o rosato	38,80	5.173
Trentino Lagrein	12.200,13	1.624.677
Trentino Lagrein kretzer o rosato	1.125,08	150.011
Trentino Marzemino	10.353,59	1.384.178
Trentino Merlot	14.237,99	1.837.537
Trentino Moscato Giallo	914,64	123.865
Trentino Moscato Rosa	15,99	4.264
Trentino Müller Thurgau	37.844,35	5.083.340
Trentino Nosiola	1.329,81	177.861
Trentino Pinot Bianco	1.947,98	259.688
Trentino Pinot Grigio	135.374,25	18.136.378
Trentino Pinot Nero	4.673,89	622.950
Trentino Rebo	235,35	31.380
Trentino Riesling Renano	940,89	125.452
Trentino Rosso	792,12	104.289
Trentino Sauvignon	5.725,19	763.107
Trentino Schiava	335,39	44.718
Trentino Schiava Gentile	68,58	9.144
Trentino Sorni Bianco	31,41	4.188
Trentino Sorni Rosso	142,92	18.936
Trentino Superiore Castel Beseno	33,33	6.665
Trentino Superiore Chardonnay	37,23	4.964

>>

DOC	Quantità imbottigliata (ettolitri)	Numero contenitori effettivi
Trentino Superiore Marzemino	91,89	12.252
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	527,90	69.401
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	177,44	23.542
Trentino Superiore Merlot	41,25	5.350
Trentino Superiore Pinot Grigio	77,76	10.368
Trentino Superiore Pinot Nero	213,69	28.442
Trentino Superiore Rosso	325,52	39.548
Trentino Superiore Traminer aromatico	143,33	19.110
Trentino Superiore Traminer aromatico Vendemmia tardiva	5,00	1.333
Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau	218,29	29.005
Trentino Superiore Valle di Cembra Pinot Nero	98,06	12.974
Trentino Superiore Valle di Cembra Riesling Renano	29,80	3.942
Trentino Superiore Vendemmia tardiva	37,82	7.564
Trentino Superiore Vino Santo	19,25	3.850
Trentino Traminer aromatico	24.278,80	3.257.220
Trentino Vino Santo	37,48	8.529
Totale Trentino	**294.502,36**	**39.213.966**
Trento Bianco	54.183,79	7.063.125
Trento Riserva	10.227,07	1.266.355
Trento Rosato	4.359,80	583.579
Trento Rosato Riserva	772,55	99.323
Totale Trento	**69.543,20**	**9.012.382**
Valdadige Bianco	77,28	5.756
Valdadige Chardonnay	1.298,39	213.042
Valdadige Pinot Grigio	27.424,53	4.106.788
Valdadige Rosato	1.170,18	105.882
Valdadige Schiava	5.945,58	611.002
Totale Valdadige	**35.915,96**	**5.042.470**
Totale complessivo	**791.974,98**	**93.431.917**

Fonte: Ufficio Organismo di Controllo - C.C.I.A.A. di Trento – (*) Fonte: Organismo di controllo – C.C.I.A.A. di Bolzano

DATI SU IMBOTTIGLIAMENTO VINI AUTOCTONI E MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVI DEL TERRITORIO

ANNO 2020

Tipologie	Ettolitri imbottigliati	Numero contenitori effettivi	Distribuzione contenitori per capienza (Valori %)			Annata vino (Valori %)			
Teroldego Rotaliano DOC			**<0,75 l**	**0,75 l**	**>0,75 l**	**<2017**	**2017**	**2018**	**2019**
Teroldego Rotaliano	8.589,11	1.159.265	3,53	96,04	0,43	0,07	1,69	49,08	49,16
Teroldego Rotaliano Rosato	107,49	14.332	-	100,00	-	-	-	-	100,00
Teroldego Rotaliano Superiore	10.121,45	1.349.527	-	100,00	-	-	0,24	68,79	30,98
Teroldego Rotaliano Superiore Riserva	2.560,70	341.433	0,20	99,70	0,10	61,38	13,22	25,40	-
Totale complessivo	**21.378,75**	**2.864.557**							

Tipologie	Ettolitri imbottigliati	Numero contenitori effettivi	Distribuzione contenitori per capienza (Valori %)			Annata vino (Valori %)				
Trentino DOC			**<0,75 l**	**0,75 l**	**>0,75 l**	**<2017**	**2017**	**2018**	**2019**	**2020**
Trentino Marzemino	10.353,59	1.384.178	0,58	99,40	0,02	-	0,02	38,28	61,70	-
Trentino Müller Thurgau	37.844,35	5.083.340	1,51	98,45	0,05	-	0,01	3,74	88,64	7,61
Trentino Nosiola	1.329,81	177.861	0,62	99,38	-	-	-	7,29	81,99	10,71
Trentino Superiore Marzemino	91,89	12.252	-	100,00	-	-	20,47	79,53	-	-
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	527,90	69.401	-	98,75	1,25	-	-	95,99	4,01	-
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	177,44	23.542	-	99,51	0,49	-	-	54,48	45,52	-
Trentino Vino Santo	37,48	8.529	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 2020

Tipologie	Ettolitri imbottigliati	Numero contenitori effettivi	Distribuzione contenitori per capienza (Valori %)			Annata vino (Valori %)						
Trento DOC			**<0,75 l**	**0,75 l**	**>0,75 l**	**(*)**	**<2011**	**2011-2015**	**2016**	**2017**	**2018**	**2019**
Trento Bianco	54.183,79	7.063.125	0,56	96,97	2,47	59,92	0,01	8,26	23,63	7,35	0,01	0,82
Trento Riserva	10.227,07	1.266.355	-	93,45	6,55	-	8,09	81,32	8,61	1,98	-	-
Trento Rosato	4.359,80	583.579	1,94	97,49	0,58	15,54	-	41,00	35,87	7,42	0,17	-
Trento Rosato Riserva	772,55	99.323	-	96,29	3,71	-	4,52	83,46	10,72	1,31	-	-
Totale complessivo	**69.543,20**	**9.012.382**										

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

Vino

TRENTODOC

Il Trentino è un importante produttore di base spumante.

Nel 2020 sono stati 69.543 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, attirate 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.

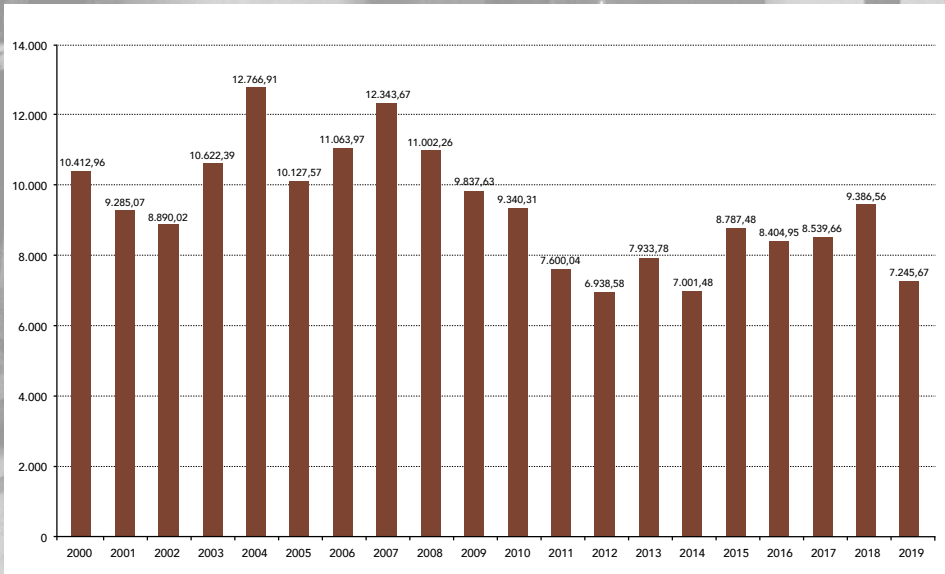
TRENTINO D.O.C. VINO SANTO [Presidio Slow Food]

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 – (*) Dato 2020 non disponibile al momento della pubblicazione.

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 2020

Tipologia	Litri idonei
Grappa del Trentino	63.954
Grappa del Trentino di Moscato giallo	10.600
Grappa del Trentino di Traminer	4.100
Grappa del Trentino di vitigno bianco	27.849
Grappa del Trentino di vitigno rosso	13.993
Grappa del Trentino invecchiata	180.000
Grappa del Trentino riserva o stravecchia	45.000
Totale	**345.495**

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 sovracolore 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*	2017*	2018*	2019*	2020*
Golden Delicious	43.980	103.840	224.817	288.000	322.852	332.358	103.346	323.815	282.900	288.394
Red Delicious	10.119	9.760	23.192	34.500	41.142	53.669	23.553	58.959	40.010	55.967
Renetta Canada	32.735	36.390	32.543	24.500	21.688	25.081	4.890	29.932	19.835	30.468
Morgenduft - Imperatore	4.864	6.260	8.728	6.000	4.899	6.868	3.641	5.727	5.202	6.138
Jonathan	4.805	1.290	411	3	...	...	...	...	...	...
Bella di Boskoop	...	140	209	...	...	...	...	...	...	...
Gloster	...	...	3.361	800	31	8	1	2	...	...
Jonagold	...	...	4.462	1.100	45	8		3	4	2
Staymann Winesap	...	620	841	800	322	359	25	299	**	**
Granny Smith	...	620	2.825	3.000	4.611	9.367	8.452	11.036	7.390	11.101
Elstar	...	...	...	240	...	1	...	...	**	**
Idared	...	...	...	200	19	7	...	3	**	**
Royal Gala	...	...	...	6.600	25.428	32.851	17.386	39.164	34.438	44.198
Braeburn	...	...	...	340	971	1.105	761	1.030	655	1.208
Fuji	...	...	...	340	21.942	28.592	11.084	36.264	22.936	34.542
Cripps Pink	...	...	...	...	1.072	1.776	563	2.452	1.544	1.210
Pinova	...	...	...	...	...	...	...	...	13.346	16.564
Altre varietà	2.824	1.100	2.111	1.300	865	5.517	4.518	15.498	3.694	8.106
Industria	...	...	...	97.147	58.914	38.332	26.807	40.880	40.560	35.155
Totale	**99.327**	**160.020**	**303.500**	**464.870**	**504.801**	**535.899**	**205.026**	**565.064**	**472.513**	**533.053**

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**	2017**	2018**	2019**	2020**
Trentino	99.327	160.020	303.500	464.870	504.801	535.899	205.026	565.064	472.513	533.053
Alto Adige	304.530	463.750	591.870	963.065	1.180.991	1.127.227	910.766	991.934	976.956	902.015
Totale Italia	1.697.300	1.741.700	1.870.680	2.180.834	2.285.640	2.279.808	1.725.289	2.264.081	2.095.586	2.123.640
Unione Europea	7.751.000	6.230.000	5.919.200	11.048.000	10.746.000	11.849.000	9.190.000	13.112.000	10.783.000	10.680.000

* 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

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 prolungare 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-violaceo 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	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Fragole	230,0	230,0	1.318,5	2.500,0	4.450,0*	4.400,0*	4.700,0	4.212,1	4.340,0	4.356,0	4.500,0	4.500,0	4.550,0
Lamponi	0,0	80,0	508,0	620,0	485,2	778,0	650,0	570,7	580,0	625,8	450,0	445,0	438,0
Ribes nero e rosso	0,0	120,0	34,0	372,0	485,9	398,0	250,0	500,0	283,0	282,5	300,0	335,0	340,0
More	0,0	13,0	11,0	249,0	327,4	457,0	370,0	389,4	391,0	392,6	350,0	350,0	240,0
Mirtilli	0,0	1,0	13,0	290,0	484,4	597,0	700,0	687,2	653,0	595,0	700,0	810,0	912,0
Uva spina	0,0	0,0	0,0	14,5	7,8	6,0	2,0	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**	**6.672,0**	**6.362,4**	**6.250,0**	**6.254,9**	**6.303,0**	**6.443,0**	**6.483,0**

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

(*) valori stimati

COLTURE LEGNOSE

(dati stimati espressi in tonnellate)

Tipologia	1981	1991	2001	2005	2010	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Pero	4.210	2.174	854	576	180	295	280	300	500	600	600	800
Actinidia - Kiwi	15	2.210	2.165	1.575	1.212	1.550	1.625	1.430	1.145	900	1.120	1.100
Susino	3.537	3.245	4.130	1.450	1.190	684	348	300	290	240	270	270
Ciliegio	910	795	1.400	1.008	1.600	1.305	1.772	700	1.300	2.800	2.075	2.100
Pesco	150	190	52	40	48	45	45	45	45	45	50	70
Nettarina	76	103	28	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Loto - Cachi	130	50	16	16	17	17	17	15	17	20	20	20
Albicocco	9	5	5	6	32	30	31	10	100	100	40	40

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

COLTURE FORAGGERE

(dati stimati espressi in tonnellate)

Tipologia	2001	2005	2010	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Prati permanenti	570.000	277.607	260.050	280.064	198.485	147.402	122.500	114.540	120.000	118.000
Pascoli	150.000	80.121	99.000	80.595	81.453	77.095	70.000	58.800	53.500	76.000
Prati avventizi	9.310	2.193	6.950	2.461	2.860	572	2.120	2.880	2.540	3.627
Erbai	97.356	108.390	88.677	111.700	76.080	112.891	60.510	65.380	68.275	70.888

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	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Asparago	51	80	100	110	136	138	100	100	100	140	120	120
Barbabietola da orto	120	70	30	35	60	125	125	122	125	125	125	125
Bietola da costa	–	64	35	30	90	124	124	125	125	n.d.	80	80
Carota	3.100	1.076	702	500	400	287	287	287	280	280	280	280
Cavolfiore	385	168	94	76	175	191	191	190	190	190	175	175
Cavolo cappuccio	1.665	555	415	448	540	549	549	550	550	600	600	600
Cavolo verza	90	73	35	15	60	70	70	70	70	60	60	60
Cipolla	85	190	70	60	75	132	132	130	132	130	130	130
Fagiolo fresco	242	173	70	42	52	28	28	28	20	20	20	20
Fagiolo granella	42	23	11	8	6	6	6	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Indivia	88	100	1.750	245	120	80	80	80	80	80	50	50
Lattuga	266	160	125	480	448	338	338	338	338	250	125	125
Mais granella	150	129	610	896	1.035	1.600	1.470	1.350	1.500	1.500	1.520	1.500
Patata comune	13.990	15.506	11.312	8.006	5.890	9.000	7.500	6.200	7.000	7.400	6.000	6.800
Pomodoro	25	90	125	180	245	130	120	130	130	130	130	130
Porro	35	140	100	56	100	154	143	140	132	130	130	130
Radicchio	140	185	685	250	437	242	242	242	242	242	220	200
Sedano rapa	140	241	–	–	100	126	126	125	125	125	80	80
Spinacio	85	68	24	10	5	14	14	14	14	7	7	7
Zucchine	350	689	550	480	175	120	138	140	140	125	125	125

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 - 2020/2021

Campagna 2020-2021	Quantitativi	
	Chilogrammi (kg)	Litri
Olio Garda Trentino D.O.P.	47.579	51.942
Olio Garda D.O.P.	305.493	333.508

(*) Dati aggiornati al 4 aprile 2021
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 380 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

Fonte: Anagrafe Nazionale Zootecnica - Statistiche - Dati tratti dal sito www.vetinfo.it/j6_statistiche
(*) 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 provincia 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 TRENTINO

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 Caldonazzo. 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 Tsaorì" (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 è depositata 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 Spressa 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 Spressa 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 ridurne 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 Spressa 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
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. (**)
2016	145.120	n.d. (**)	n.d. (**)
2017	148.800	n.d. (**)	n.d. (**)
2018	151.900	n.d. (**)	n.d. (**)
2019	150.100	n.d. (**)	n.d. (**)
2020	154.000	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
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
2011	46.604	23.329	43,48
2012	47.118	23.277	43,39
2013	47.102	23.528	43,85
2014	46.596	22.975	42,82
2015	47.796	23.823	44,40
2016	47.723	23.354	43,53
2017	47.384	23.550	43,89
2018	46.352	23.097	43,05
2019	45.534	22.748	42,40
2020	45.232	22.654	42,22

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT. Per i dati relativi al 1939 e 1951: Camera di Commercio I.A.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
2005	132.100	94,36
2007	133.480	95,34
2008	127.671	91,19
2010	129.293	92,35
2011	131.867	94,19
2012	138.612	99,01
2013	133.012	95,01
2014	132.806	94,86
2015	139.010	99,29
2016	145.120	103,66
2017	148.800	106,29
2018	151.900	108,50
2019	150.100	107,21
2020	154.000	110,00

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.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
2005	5,37	296,48
2007	5,42	299,68
2008	5,30	292,69
2010	5,64	311,39
2011	5,65	312,29
2012	5,95	329,00
2013	5,65	312,34
2014	5,78	319,36
2015	5,84	322,38
2016	6,21	343,31
2017	6,32	349,09
2018	6,58	363,35
2019	6,60	364,55
2020	5,84	322,38

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT. Per i dati relativi al 1949-1951: Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Economia Trentina 1952

DISTRIBUZIONE DEI CAPI BOVINI DA LATTE PER RAZZA NEGLI ANNI CONSIDERATI

PROVINCIA DI TRENTO

RAZZE (BOVINI DA LATTE)	1951 (*)		2003		2019		2020	
	Numero capi	%	Numero capi	%	Numero capi	%	Numero capi	%
Bruna/Bruna Alpina	42.624	73,00	17.291	42,12	8.286	23,36	8.052	23,08
Frisona	...	...	11.859	28,89	12.315	34,72	12.005	34,42
Grigia Alpina	7.007	12,00	872	2,12	1.719	4,85	1.646	4,72
Meticcia	...	...	2.198	5,35	4.025	11,35	4.162	11,93
Pezzata Nera	...	...	2.229	5,43	350	0,99	338	0,97
Pezzata Rossa	...	...	4.183	10,19	6.838	19,28	6.688	19,17
Rendena	8.758	15,00	1.960	4,77	1.756	4,95	1.789	5,13
Altre Razze	...	...	459	1,12	183	0,52	200	0,57
Totale	**58.389**	**100,00**	**41.051**	**100,00**	**35.472**	**100,00**	**34.880**	**100,00**

Fonte: Servizio Veterinario - PAT e Camera di Commercio I.A.A. di Trento.

(*) Per l'anno 1951 le meticce delle varie razze sono state considerate alla stregua delle bovine di razza pura.

PRODUZIONE CASEARIA DELLA PROVINCIA DI TRENTO. ANNO 2006

(dati espressi in tonnellate)

Descrizione prodotto	Forme		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
Spressa 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 2020

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

Descrizione prodotto	Forme di formaggio		Produzione totale	
	Numero	Peso medio (in kg)	Tonnellate	%
Trentingrana (Grana Padano D.O.P.) (*)	124.301	39,04	4.852,72	56,87
Puzzone di Moena DOP (*)(**)	36.937	10,00	369,37	4,33
Vezzena	13.865	7,64	105,96	1,24
Casolet Val di Sole, Rabbi e Peio	166.816	1,22	203,43	2,38
Tosela di Primiero	21.266	4,00	85,06	1,00
Caprini (capra + misto capra)	28.374	2,81	79,81	0,94
Fontal (latteria, ecc.)	34.364	9,55	328,15	3,85
Nostrani	67.364	9,06	610,57	7,16
Freschi (caciotte, vari al peperoncino, cipollina, ecc.)	112.251	1,77	198,63	2,33
Mezzano Trentino	7.310	9,38	68,60	0,80
Dolomiti Predazzo	1.341	2,80	3,75	0,04
Spressa delle Giudicarie D.O.P. (*)(**)	2.102	8,50	17,87	0,21
Asiago allevo D.O.P. (*)(**)	23.042	9,66	222,59	2,61
Asiago pressato D.O.P. (*)(**)	98.453	14,08	1.386,22	16,25
Totale produzione Caseifici			**8.532,72**	**100,00**

Fonte: Trentingrana-Concast. Elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine - C.C.I.A.A. di Trento. – (*) Eccetto per Trentingrana, Spressa, Asiago, Puzzone, i dati delle altre tipologie di formaggio si riferiscono alla sola produzione di Trentingrana-Concast, senza la produzione di Latte Trento. – (**) Dato 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 pitàr), 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 un 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 famigliare, 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 imburrato 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 spolpatura, 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	2016	2017	2018	2019	2020
"Trote del Trentino I.G.P." (kg)	...	...	...	...	300.000	300.000	300.000	469.000
Trote iridea trasformate (kg)	1.906.000	1.900.000	1.750.000	1.700.000	1.350.000	1.350.000	1.340.000	1.190.000
Trote iridea da carne (kg)	2.400.000	2.600.000	2.700.000	2.800.000	2.800.000	2.800.000	2.800.000	2.800.000
Novellame Trote iridea (numero pezzi)	21.500.000	22.300.000	27.000.000	28.000.000	27.000.000	27.000.000	27.000.000	28.000.000
Uova embrionate Trote iridea (numero)	250.000.000	240.000.000	260.000.000	260.000.000	280.000.000	250.000.000	250.000.000	250.000.000
Trote fario (kg)	410.000	420.000	450.000	420.000	450.000	450.000	450.000	450.000
Novellame Trote fario (numero pezzi 6 -12 cm)	7.500.000	7.700.000	8.000.000	8.000.000	7.800.000	7.800.000	7.800.000	7.850.000
Uova embrionate Trote fario (numero)	80.000.000	84.000.000	31.000.000	31.000.000	33.000.000	30.000.000	30.000.000	30.000.000
Salmerino di fonte adulto (kg)	220.000	180.000	200.000	210.000	250.000	250.000	250.000	255.000
Salmerino di fonte trasformato (kg)	...	...	...	...	...	12.000	12.000	12.000
Novellame Salmerino di fonte (numero pezzi)	850.000	800.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.100.000
Uova embrionate Salmerino di fonte (numero)	3.300.000	3.500.000	10.000.000	10.000.000	9.800.000	9.800.000	9.800.000	10.000.000
Salmerino alpino adulto (kg)	30.000	30.000	130.000	130.000	125.000	125.000	125.000	135.000
Salmerino alpino trasformato (kg)	...	...	...	25.000	30.000	30.000	30.000	40.000
Novellame Salmerino alpino (numero pezzi 6-9 cm)	80.000	150.000	1.300.000	1.750.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000	2.000.000
Uova embrionate Salmerino alpino (numero)	...	...	3.000.000	3.000.000	3.500.000	3.500.000	3.500.000	3.500.000
Novellame Temolo (numero pezzi 6-9 cm)	220.000	220.000	220.000	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
Carpione del Garda (kg)	...	...	...	11.000	15.000	15.000	15.000	10.000
Novellame Carpione del Garda (kg)	...	...	...	...	...	2.500	3.500	2.500

Fonte: 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 pescicoltura risale alla fine dell'Ottocento ad opera di don Francesco Canevari, Agostino Zecchini e Filippo Bossi Fedrigotti. La pescicoltura 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'83,4%, l'8,5% e il 7,8% 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 2020 nei quattro stabilimenti ubicati nel territorio provinciale sono state imbottigliate 113.618 tonnellate di acqua pari a 75.745.392 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 2020 nei quattro stabilimenti ubicati nel territorio provinciale sono state imbottigliate 113.618 tonnellate di acqua pari a 75.745.392 bottiglie da 1,5 litri.

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

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.

Osservatorio delle produzioni trentine

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

2021

www.palazzoroccabruna.it

CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO