

L'AGROALIMENTARE IN TRENTO



2011

dati sulle produzioni del territorio



Trentino





TRENTODOC

Remuage italiano.

2008
Neil Duerden
per l'Originale Metodo Classico Trentino.

PREMESSA

In Italia l'agroalimentare rappresenta il 15% del PIL. In termini di redditività il comparto è secondo solo a quello manifatturiero. Un dato eloquente, che non ha bisogno di commenti, ma che rischia di essere parziale e di cogliere solo uno dei significati del fenomeno, quello economico.

Nel nostro Paese, più che altrove, l'agroalimentare ha anche un fondamentale valore simbolico. Nell'immaginario internazionale l'Italia è da sempre terra di grandi vini, di sapori e profumi mediterranei, di prodotti autentici e genuini. È una reputazione dal valore inestimabile che è parte integrante del patrimonio culturale del Paese e che gli organi di autogoverno locale, in particolare quelli con responsabilità in ordine alla promozione del territorio, hanno il dovere di continuare ad alimentare.

L'enogastronomia, d'altra parte, è una delle espres-

sioni più autentiche di un territorio, anzi si potrebbe dire con una metafora che è il respiro del territorio e delle comunità che vi abitano.

Ma come ogni forma di linguaggio l'enogastronomia è soprattutto un formidabile strumento di comunicazione: uno dei più efficaci. Il gusto parla la lingua delle emozioni, quella delle sensazioni dirette, immediate, indelebili.

Per questo nel mosaico delle mete turistiche nazionali - mare o montagna, città d'arte o campagna - oggi non è più concepibile un'offerta che non tenga in debita considerazione l'aspetto enogastronomico. Se è vero che la vacanza è soprattutto emozione, rinunciare all'enogastronomia significa rinunciare ad un vantaggio competitivo.

In Trentino queste considerazioni sono ben presenti: esse hanno orientato fin dal principio le strategie di

promozione del territorio condivise da Provincia autonoma di Trento, Camera di Commercio di Trento e Trentino Marketing.

È da questa consapevolezza che è nata l'idea di Palazzo Roccabruna. Una vetrina del gusto, voluta dalla Camera di Commercio di Trento, per essere al tempo stesso enoteca con degustazioni assistite da sommelier, spazio di valorizzazione della ristorazione tradizionale con la presenza a turno degli operatori locali, sede di corsi formativi per consumatori e professionisti, organizzati da Accademia d'Impresa, azienda speciale della C.C.I.A.A. di Trento impegnata nella formazione, e centro di studi nel campo del marketing strategico grazie all'attività dell'Osservatorio delle produzioni trentine.

Proprio in quest'ultima area rientra la presente pubblicazione: un agile e sintetico *vademecum* sui prodotti trentini concepito come strumento per la consultazione ad opera di consumatori e giornalisti, non tanto per dare delle risposte quanto per sollecitare l'interesse e la curiosità di saperne di più.

Mauro Leveggi

*Dirigente Area Promozione e Sviluppo
Camera di Commercio I.A.A. di Trento*





LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE

Per **denominazioni 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 tre tipi: denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.), denominazione di origine controllata (D.O.C.), indicazione geografica tipica (I.G.T.).

I requisiti previsti dalla denominazione in merito ai metodi di vinificazione, alle zone di produzione, alle rese massime dell'uva e alle sue caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche, sono contenuti nei cosiddetti "disciplinari di produzione", approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

I dati quantitativi relativi alle singole Denominazioni di Origine sono registrati dall'Albo dei vigneti, gestito in provincia di Trento dalla Camera di Commercio I.A.A. da più di trent'anni. L'**Albo dei**

vigneti rappresenta una vera e propria anagrafe delle superfici viticole idonee alla produzione di vini a D.O.C.

Al termine della vendemmia ogni azienda iscritta all'Albo deve effettuare una **denuncia della uve** presso la Camera di Commercio. Tale denuncia, relativa ai quantitativi di uva vendemmiata, corrisponde alla cosiddetta **produzione abilitata**, indicata dall'Albo. La produzione abilitata è la produzione effettiva e si distingue dalla produzione potenziale che è invece la produzione massima consentita dall'estensione del fondo e dalle rese previste dal disciplinare.

In sede di denuncia delle uve, attraverso la cosiddetta **scelta vendemmiale**, è possibile richiedere, nei casi consentiti, una Denominazione di Origine diversa da quella inizialmente iscritta (ad esempio passaggio delle uve Chardonnay dalla relativa D.O.C. a quella dello spumante TRENTODOC o passaggio da D.O.C. a I.G.T., ma non il contrario): ecco perché in taluni casi può esserci una pro-

duzione abilitata addirittura più elevata di quella potenziale o addirittura una produzione abilitata senza la potenziale.

Pertanto solo se sono rispettati i requisiti previsti per il terreno e per le uve e se sono presenti le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del vino, rilevate dalle **Commissioni di degustazione** della Camera di Commercio, il prodotto finale può fregiarsi dell'ambita denominazione di origine.



ALBO DEI VIGNETI DEI VINI A D.O.C. (situazione al 31 dicembre 2010)

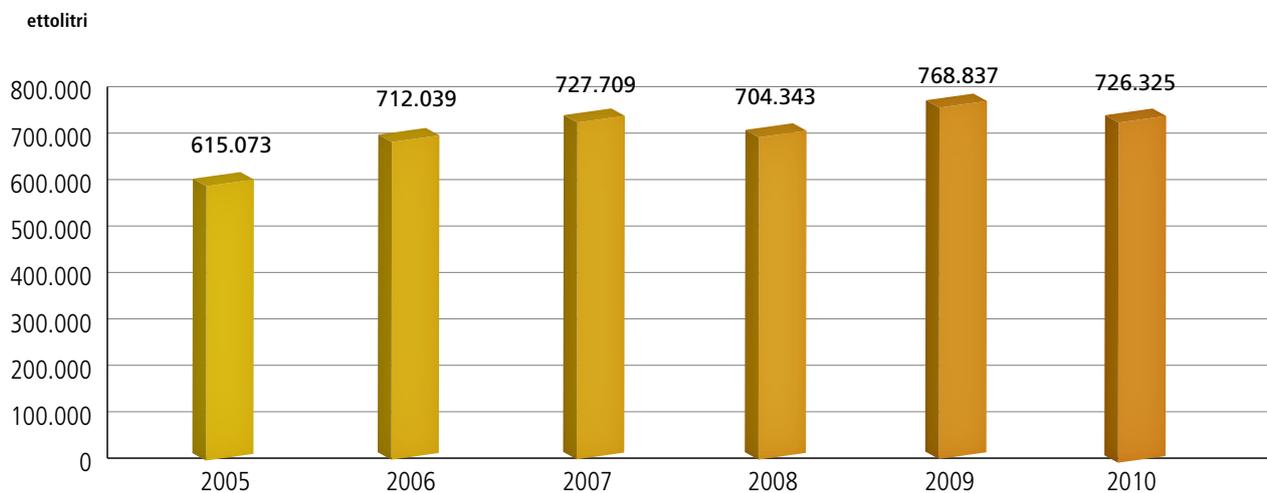
D.O.C.	Superficie iscritta (ettari)	Produzione abilitata (quintali)	Produzione abilitata (ettolitri)
Caldaro o Lago di Caldaro	134,20	18.128,80	12.690,16
Casteller	50,91	7.376,39	5.163,47
Teroldego rotaliano	434,55	69.967,72	48.977,40
Trentino Bianco	5,26	640,31	448,22
Trentino Cabernet	64,21	5.930,14	4.151,10
Trentino Cabernet franc	9,84	1.020,92	714,64
Trentino Cabernet Sauvignon	240,69	25.474,79	17.832,35
Trentino Chardonnay	1878,20	247.707,69	173.395,38
Trentino Kretzer o rosato	0,78	111,92	78,34
Trentino Lagrein	190,31	23.149,01	16.204,31
Trentino Marzemino	304,53	35.832,55	25.082,79
Trentino Merlot	510,11	68.673,52	48.071,46
Trentino Moscato Giallo	63,56	6.793,36	4.755,35
Trentino Moscato Rosa	5,15	275,11	165,07
Trentino Müller Thurgau	795,37	98.822,94	69.176,06
Trentino Nosiola	51,74	5.996,99	4.197,89
Trentino Pinot Bianco	59,15	7.704,67	5.393,27
Trentino Pinot Grigio	1651,71	228.433,61	159.903,53
Trentino Pinot Nero	127,37	11.824,60	8.277,22

D.O.C.	Superficie iscritta (ettari)	Produzione abilitata (quintali)	Produzione abilitata (ettolitri)
Trentino Rebo	26,64	2.848,00	1.993,60
Trentino Riesling	34,85	3.127,32	2.189,12
Trentino Riesling Italice	0,23	22,20	15,54
Trentino Rosso	13,77	1.144,28	801,00
Trentino Sauvignon	82,47	9.496,37	6.647,46
Trentino Sorni Bianco	8,68	1.129,14	790,40
Trentino Sorni Rosso	19,51	2.462,46	1.723,72
Trentino Traminer aromatico	282,80	29.642,59	20.749,81
Trentino Vino Santo	1,23	103,43	31,03
Totale Trentino	6.428,19	818.367,92	572.788,66
Trentino Superiore Bianco	8,96	765,40	535,78
Trentino Superiore Cabernet franc	0,15	13,00	9,10
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	10,46	806,13	564,29
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	1,59	146,80	102,76
Trentino Superiore Chardonnay	9,49	875,55	612,89
Trentino Superiore Marzemino	1,74	180,60	126,42
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	3,97	352,83	246,98
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	27,04	2.400,82	1.680,57
Trentino Superiore Merlot	16,17	1.342,87	940,01

D.O.C.	Superficie iscritta (ettari)	Produzione abilitata (quintali)	Produzione abilitata (ettolitri)
Trentino Superiore Moscato Rosa	0,62	33,80	20,28
Trentino Superiore Müller Thurgau	10,38	1.031,36	721,95
Trentino Superiore Pinot Grigio	2,44	229,60	160,72
Trentino Superiore Pinot Nero	7,98	540,46	378,32
Trentino Superiore Rosso	2,89	262,43	183,70
Trentino Superiore Sauvignon	2,66	236,40	165,48
Trentino Superiore Vino Santo	0,47	45,50	13,65
Totale Trentino Superiore	107,01	9.263,55	6.462,91
Totale Trentino + Trentino Superiore	6.535,20	827.631,47	579.251,57
TRENTODOC	792,05	84.062,47	58.843,73
Valdadige Bianco	19,67	2.639,74	1.847,82
Valdadige Chardonnay	8,21	1.141,54	799,08
Valdadige Pinot Grigio	37,83	5.489,02	3.842,31
Valdadige Rosso	24,40	3.965,60	2.775,92
Valdadige Schiava	136,68	17.041,15	11.928,81
Totale Valdadige	226,78	30.277,05	21.193,94
Valdadige Terra dei Forti Enantio	3,24	292,80	204,96
TOTALE COMPLESSIVO	8.176,93	1.037.736,70	726.325,2270

PRODUZIONI ABILITATE PER SINGOLA D.O.C. NEGLI ANNI CONSIDERATI (dati espressi in ettolitri)

D.O.C.	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Caldaro	17.332	17.547	16.394	14.320	14.333	12.690
Casteller	8.587	7.476	6.615	5.002	5.197	5.163
Teroldego rotaliano	43.210	49.423	51.089	46.118	50.211	48.977
Trentino e Trentino Superiore	433.925	501.787	506.152	512.583	618.528	579.252
TRENTODOC	63.798	76.926	82.747	83.115	58.521	58.844
Valdadige + Valdadige Terre dei Forti	48.221	58.880	64.712	43.205	22.047	21.399
TOTALE	615.073	712.039	727.709	704.343	768.837	726.325



COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE DEI VINI A D.O.C. - ANNO 2010

Le **commissioni di degustazione** della C.C.I.A.A. di Trento sono preposte alla valutazione organolettica del vino che ambisce ad ottenere la denominazione di origine.

Si tratta di una complessa procedura che fino al 2010 ha visto coinvolti quattro attori: l'azienda vitivinicola, il Consorzio vini del Trentino, il Laboratorio di analisi e ricerche dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Mach e le Commissioni di degustazione.

Dopo richiesta di prelievo da parte dell'azienda vitivinicola all'Ente camerale, questo notificava

la richiesta al Consorzio vini del Trentino che procedeva all'esecuzione. Il Consorzio consegnava 4 campioni alla Camera di Commercio I.A.A. e 1 campione al Laboratorio di analisi e ricerche dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige per l'esame chimico-fisico. L'esito dell'esame veniva trasmesso all'Ente camerale che a sua volta procedeva alla convocazione delle Commissioni di degustazione per l'analisi degustativa. Il responso delle indagini veniva poi comunicato all'azienda: in caso di non idoneità o di rivedibilità veniva data notizia anche all'Ispettorato centrale repressioni frodi.

In caso di idoneità veniva rilasciata la D.O.C. Da quest'anno le procedure sono semplificate: le Commissioni di degustazione saranno di nomina provinciale e la Camera di Commercio I.A.A. svolgerà la funzione di organismo di controllo sostituendo il Consorzio vini del Trentino nella gestione dei prelievi. Resteranno inalterati i meccanismi di analisi chimico-fisica ed organolettica dei campioni.

I dati espressi in "bottiglie equivalenti" hanno un valore semplicemente indicativo.

D.O.C.	N. Esami	Ettoltri idonei	Bottiglie equivalenti da 0,75 l
Caldaro o Lago di Caldaro	12	8.843,74	1.179.165,33
Caldaro o Lago di Caldaro scelto	8	3.480,40	464.053,33
Totale Caldaro o Lago di Caldaro	20	12.324,14	1.643.218,67
Casteller	8	4.472,00	596.266,67
Teroldego rotaliano	40	20.770,26	2.769.368,00
Teroldego rotaliano rosato	1	23,52	3.136,00
Teroldego rotaliano Superiore	9	9.894,50	1.319.266,67
Teroldego rotaliano Superiore Riserva	8	11.845,76	1.579.434,67
Totale Teroldego rotaliano	58	42.534,04	5.671.205,33
Trentino Bianco	3	66,31	8.841
Trentino Cabernet	12	703,70	93.827
Trentino Cabernet Franc	1	57,00	7.600

D.O.C.	N. Esami	Ettoltri idonei	Bottiglie equivalenti da 0,75 l
Trentino Cabernet Sauvignon	24	9.919,09	1.322.545
Trentino Chardonnay	74	45.428,06	6.057.075
Trentino Lagrein	31	7.191,12	958.816
Trentino Lagrein rosato o Kretzer	9	1.271,00	169.467
Trentino Lagrein rubino o dunkel	8	2.919,10	389.213
Trentino Marzemino	41	15.229,77	2.030.636
Trentino Merlot	52	41.397,91	5.519.721
Trentino Merlot Lagrein	1	80,00	10.667
Trentino Moscato giallo	18	1.631,36	217.514
Trentino Moscato rosa	2	22,20	2.960
Trentino Müller Thurgau	69	34.283,83	4.571.177
Trentino Nosiola	23	3.589,06	478.541
Trentino Pinot Bianco	16	1.293,20	172.427
Trentino Pinot Grigio	95	98.601,95	13.146.926
Trentino Pinot Nero	24	3.997,53	533.003
Trentino Rebo	6	482,00	64.267
Trentino Riesling	11	632,00	84.267
Trentino Rosso	7	701,65	93.553
Trentino Rosso Riserva	1	46,76	6.235
Trentino Sauvignon	20	2.322,00	309.600
Trentino Sorni Bianco	3	969,14	129.219
Trentino Sorni Rosso	2	600,00	80.000
Trentino Traminer Aromatico	68	17.142,33	2.285.644
Trentino Vino Santo	1	8,00	1.067
Trentino Superiore Bianco	1	258,00	34.400

D.O.C.	N. Esami	Ettoltri idonei	Bottiglie equivalenti da 0,75 l
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	3	78,03	10.404
Trentino Superiore Chardonnay	3	70,74	9.431
Trentino Superiore Lagrein	1	77,97	10.396
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	1	70,70	9.427
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	4	805,47	107.396
Trentino Superiore Merlot	4	92,85	12.380
Trentino Superiore Müller Thurgau	2	115,49	15.399
Trentino Superiore Pinot Nero	2	104,70	13.960
Trentino Superiore Vendemmia tardiva	1	17,91	2.388
Totale Trentino	644	292.277,91	38.970.387
Trento Bianco	62	54.866,16	7.315.488
Trento Riserva	19	2.957,77	394.369
Trento Rosato	11	3.299,70	439.960
Totale Trento	92	61.123,63	8.149.817
Valdadige Bianco	8	6.862,60	915.013
Valdadige Chardonnay	13	16.929,00	2.257.200
Valdadige Pinot Grigio	40	35.937,06	4.791.608
Valdadige Rosato	4	1.364,10	181.880
Valdadige Rosso	3	3.434,00	457.867
Valdadige Schiava	19	12.337,10	1.644.947
Totale Valdadige	87	76.863,86	10.248.515
Valdadige Terradeiforti Enantio	1	150,07	20.009
Totale Terradeiforti	1	150,07	20.009
TOTALE COMPLESSIVO	911	489.745,65	65.299.419

ELENCO DELLE VIGNE A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA - ANNO 2010

L'Elenco delle vigne a indicazione geografica tipica è una fonte di informazioni importante per completare il quadro della produzione di uve a denominazione. Complessivamente il vino ottenuto da ad indicazione geografica tipica (I.G.T.) in Trentino rappresenta

il 18,4% di tutto il vino prodotto sul territorio. Tre sono le denominazioni: **I.G.T. Vigneti delle Dolomiti** (88%), **I.G.T. Vallagarina** (9%) e **I.G.T. delle Venezie** (2%). I vitigni più coltivati sono, tra i bianchi, il Pinot Grigio (49,9%) e lo Chardonnay (9,7%); tra i rosati la Schiava

(3,3%); tra i rossi il Merlot (3,5%) e il Teroldego (11,8%). Si segnalano alcune particolarità autoctone come la Vallagarina IGT Casetta con 25hl prodotti nel 2010 e il Vigneti delle Dolomiti IGT Gropello di Revò con più di 350hl.

I.G.T.	Nr. Ricevute	Sup. produttiva (ha)	Uva denunciata (q)	Vino denunciato (hl)
Delle Venezie Bianco	10	0,29	42,12	33,70
Delle Venezie Chardonnay	9	4,22	473,15	378,52
Delle Venezie Goldtraminer	1	0,28	15,00	12,00
Delle Venezie Lagrein	52	3,99	459,86	367,89
Delle Venezie Negrara	1	0,19	9,00	7,20
Delle Venezie Pavana	2	0,30	20,50	16,40
Delle Venezie Pinot Bianco	3	0,80	152,80	122,24
Delle Venezie Pinot Grigio	199	16,01	2.650,50	2.120,40
Delle Venezie Riesling	8	0,65	83,84	67,07
Delle Venezie Rosato	1	0,23	18,23	14,58
Delle Venezie Rosso	5	0,49	36,65	29,32
Delle Venezie Sauvignon	1	0,74	58,50	46,80
Delle Venezie Traminer Aromatico	51	5,41	755,98	604,78
Delle Venezie Veltliner	1	1,04	46,20	36,96
Totale Delle Venezie	344	34,64	4.822,33	3.857,86
Vallagarina Bianco	26	3,43	413,11	330,49
Vallagarina Cabernet	20	3,11	337,44	269,95
Vallagarina Cabernet franc	7	0,20	31,20	24,96
Vallagarina Cabernet Sauvignon	56	3,13	352,61	282,09
Vallagarina Casetta	1	0,29	31,50	25,20

I.G.T.	Nr. Ricevute	Sup. produttiva (ha)	Uva denunciata (q)	Vino denunciato (hl)
Vallagarina Chardonnay	217	16,26	2.476,74	1.981,39
Vallagarina Enantio	38	4,88	546,74	437,39
Vallagarina Lagrein	94	6,66	951,81	761,45
Vallagarina Manzoni Bianco	8	2,51	381,30	305,04
Vallagarina Merlot	165	11,72	1.852,09	1.481,67
Vallagarina Moscato Giallo	113	13,29	1.502,76	1.202,21
Vallagarina Moscato Rosa	8	1,18	173,66	138,93
Vallagarina Müller Thurgau	10	0,93	137,80	110,24
Vallagarina Nosiola	3	1,19	111,80	89,44
Vallagarina Pinot Bianco	18	0,82	139,90	111,92
Vallagarina Pinot Grigio	305	32,10	5.184,94	4.147,95
Vallagarina Pinot Nero	20	3,31	198,00	158,40
Vallagarina Riesling	7	0,50	42,30	33,84
Vallagarina Riesling Italico	1	0,01	0,90	0,72
Vallagarina Rosato	75	2,51	440,81	352,65
Vallagarina Rosso	196	11,68	1.512,72	1.210,18
Vallagarina Sauvignon	33	1,36	222,12	177,70
Vallagarina Schiava	15	4,31	627,70	502,16
Vallagarina Sennen	1	0,13	18,00	14,40
Vallagarina Syrah	1	0,36	16,00	12,80
Vallagarina Teroldego	22	5,31	846,20	676,96
Vallagarina Traminer Aromatico	28	4,13	530,45	424,36
Vallagarina Trebbiano Toscano	4	0,17	30,93	24,74
Totale Vallagarina	1.492	135,46	19.111,53	15.289,22
Vigneti delle Dolomiti Bianco	186	34,65	3.576,00	2.860,80
Vigneti delle Dolomiti Cabernet	60	7,24	778,19	622,55

I.G.T.	Nr. Ricevute	Sup. produttiva (ha)	Uva denunciata (q)	Vino denunciato (hl)
Vigneti delle Dolomiti Cabernet franc	24	1,59	135,05	108,04
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Sauvignon	114	9,74	1.110,55	888,44
Vigneti delle Dolomiti Chardonnay	1.373	119,48	17.107,62	13.686,10
Vigneti delle Dolomiti Enantio	9	1,45	139,50	111,60
Vigneti delle Dolomiti Goldtraminer	5	1,57	137,13	109,70
Vigneti delle Dolomiti Groppello di Revò	29	8,36	459,32	367,46
Vigneti delle Dolomiti Kerner	16	9,10	489,10	391,28
Vigneti delle Dolomiti Manzoni Bianco	12	10,42	467,78	374,22
Vigneti delle Dolomiti Merlot	494	38,34	5.437,31	4.349,85
Vigneti delle Dolomiti Moscato Giallo	209	30,64	3.940,52	3.152,42
Vigneti delle Dolomiti Moscato Rosa	9	0,77	76,08	60,86
Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau	687	64,18	9.515,48	7.612,38
Vigneti delle Dolomiti Nosiola	56	11,38	1.282,75	1.026,20
Vigneti delle Dolomiti Pinot Bianco	70	3,95	499,30	399,44
Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio	1.531	586,37	94.991,41	75.993,13
Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero	118	21,92	2.783,77	2.227,02
Vigneti delle Dolomiti Rebo	19	3,43	331,78	265,42
Vigneti delle Dolomiti Rosato	135	27,32	3.894,28	3.115,42
Vigneti delle Dolomiti Rossara	1	0,25	37,20	29,76
Vigneti delle Dolomiti Rosso	277	33,64	4.209,01	3.367,21
Vigneti delle Dolomiti Sauvignon	50	10,78	1.071,61	857,29
Vigneti delle Dolomiti Schiava	479	42,59	6.103,45	4.882,76
Vigneti delle Dolomiti Syrah	4	2,48	162,90	130,32
Vigneti delle Dolomiti Teroldego	466	158,92	23.441,87	18.753,50
Totale Vigneti delle Dolomiti	6.433	1.240,56	182.178,96	145.743,17
TOTALE COMPLESSIVO	8.269	1.410,66	206.112,82	164.890,26

TRENTODOC

Con il **35% circa della produzione nazionale** il Trentino è il maggior produttore italiano di base spumante. Sono quasi 8 i milioni di bottiglie che dalle cantine della nostra provincia raggiungono 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 nostre aziende e per la nostra provincia. TRENTODOC, prima denominazione di origine controllata in Italia degli spumanti classici e seconda al mondo dopo la Champagne, è il frutto della passione e della competenza enologica di **31 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, acquistano 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 carica dissetante. 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 nostri viticoltori e della qualità delle nostre uve.



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 nostra provincia: prima D.O.C. varietale riconosciuta in Trentino con l'appellativo "rotaliano" (1971) e vanto indiscusso per il comparto vitivinicolo locale.

La tradizione racconta che la vite 'Terodol', citata in antichi manoscritti, sia giunta in Trentino in un passato immemorabile assieme al gelso (pianta per secoli usata come sostegno della vite), portata da popolazioni migranti, attratte dal flusso delle acque impetuose dell'Adige e dalla fertilità delle terre del fondovalle. Qui in condizioni climatiche miti e favorevoli il vitigno trovò l'ambiente propizio per la sua diffusione e col tempo divenne una varietà autoctona del Trentino.

Di **colore rosso scuro**, 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, salumi e formaggi a lunga stagionatura. Oggi il Teroldego è un vitigno in forte espansione per il notevole interesse che desta nel consumatore attento.

TEROLDEGO ROTALIANO*

Numero di bottiglie commercializzate: **6,0 mln**

Fatturato complessivo generato compreso lo sfuso: **25 mln**

Mercati di riferimento:

- Provinciale **38%**
- Nazionale **51%**
- UE **8%**
- Extra UE **3%**

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 Chasselas per opera del prof. 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 salvia e mela verde, e un gusto secco, leggero e gradevolmente acidulo.

Il Trentino D.O.C. Müller Thurgau è ottimo servito ad 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 cotto alla brace.

MÜLLER THURGAU*

Numero di bottiglie commercializzate: **6,5 mln**

Fatturato complessivo generato compreso lo sfuso: **27 mln**

Mercati di riferimento:

- Provinciale **39%**
- Nazionale **59%**
- UE **1%**
- Extra UE **1%**

* anno 2008



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 ed, 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!"*.

Assunto ad autoctono della terra trentina, il Marzemino per le sue qualità, per la sua storia e per il

fascino che il prodotto desta, è diventato uno dei vini più importanti del territorio: circa **40.000 q.li annui di uve di ottima qualità**, raccolti da una quarantina di cantine che hanno saputo valorizzare e tutelare le già solide tradizioni vinicole.

Di **colore rosso rubino**, scuro con **tonalità violacee**, presenta **aromi e fragranze di frutti di**

bosco con sfumature floreali di viola mam-mola, 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 gli arrostiti e con i formaggi nostrani ben stagionati.



MARZEMINO*

Numero di bottiglie commercializzate: **2,1 mln**

Fatturato complessivo generato compreso lo sfuso: **7,3 mln**

Mercati di riferimento:

- Provinciale **56%**
- Nazionale **39%**
- UE **4%**
- Extra UE **1%**

* anno 2008



TRENTINO D.O.C. VINO SANTO

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 a partire dal 1800, in seguito ad esperimenti di alcune cantine della Valle dei Laghi su grappoli di Nosiola, unico vitigno bianco autoctono del Trentino, inizia la storia del Vino Santo a noi nota.

Proprio le caratteristiche varietali di questo vitigno insieme al microclima di tipo submediterraneo della **Valle dei Laghi**, caratterizzato dall'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.

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; è insuperabile se abbinato ai formaggi erborinati.

Si presenta con un **colore giallo ambrato**, un

profumo intenso e ampio, di **passito**, di **frutta sovramatura (dattero e fico secco)** e un **gusto piacevolmente dolce**. Le sue caratteristiche vengono esaltate ad una temperatura di servizio intorno ai 14°C.

La **produzione media annua** si aggira intorno alle **30 mila bottiglie** con una forte oscillazione da un anno all'altro dovuta alla necessità di disporre di uve di alta qualità.

VINO SANTO*

Numero di bottiglie commercializzate: **circa 20.000**

Fatturato complessivo generato compreso lo sfuso: **oltre 300.000 euro**

Mercati di riferimento:

- Provinciale **53%**
- Nazionale **37%**
- UE **7%**
- Extra UE **3%**

* anno 2006



TRENTINO GRAPPA



In Trentino l'arte del distillare ha radici profonde che hanno segnato la cultura popolare e l'economia del territorio.

Oggi **Trentino Grappa** 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 e consiste nel portare delicatamente e gradatamente le vinacce all'ebollizione tramite immersione a bagnomaria

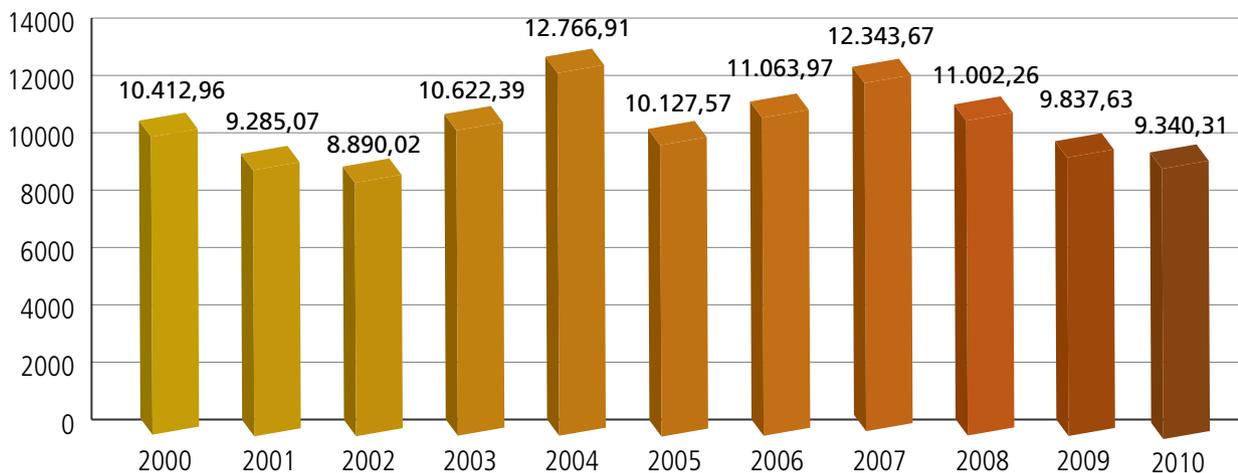
della cucurbita, la parte dell'alambicco situata nella caldaia, che le contiene.

Grazie al lento riscaldamento all'interno della stessa cucurbita si formano dei vapori che nel tragitto verso la serpentina dell'alambicco si arricchiscono di alcol e aromi. Tuttavia non tutte le sostanze aromatiche sono in grado di offrire sensazioni piacevoli al naso e al palato, per questo è necessario separare i vapori "buoni" da quelli "cattivi". Il mastro distillatore sa che soltanto ad un certo grado di ebollizione le vinacce rilasciano la parte nobile,

il "cuore"; per questo egli riesce a separare il prodotto di qualità da quello che esce ad inizio e fine distillazione. Si ottiene così una **grappa delicata, morbida e leggera**.

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

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



COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE TRENINO GRAPPA - ANNO 2010

Tipologie	Litri idonei
Trentino Grappa	136.439
Trentino Grappa affinata	50.600
Trentino Grappa di Moscato	400
Trentino Grappa di Traminer	12.730
Trentino Grappa di vitigno Cabernet	1.259
Trentino Grappa di vitigno Chardonnay	15.351
Trentino Grappa di vitigno Lagrein	1.951
Trentino Grappa di vitigno Marzemino	4.634
Trentino Grappa di vitigno Müller Thurgau	3.700
Trentino Grappa di vitigno Nosiola	600
Trentino Grappa di vitigno Schiava	600
Trentino Grappa di vitigno Teroldego	5.587
Trentino Grappa riserva/stravecchia	233.667
TOTALE COMPLESSIVO	467.518



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 pedologiche e 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 gr e una forma allungata troncoconica; 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 dalla metà settembre fino alla fine di 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 Val di Non) possono fregiarsi del riconoscimento della **D.O.P.**



RENETTA DEL CANADA



Mela di pezzatura grossa, di forma sferoidale, appiattita e costoluta presenta una buccia verdastra, gialla o giallo-verdastra, spesso con sovracoloro rosso nella parte esposta al sole. La polpa è bianco-crema, mediamente succosa, abbastanza zuccherina e con una tessitura grossolana.

In Trentino la Renetta trova il suo **ambiente più favorevole in Valle di Non**, con altitudine compresa **tra i 500 ed i 600 m.**

Raccolta generalmente nella seconda e terza decade di settembre, assume caratteristiche organolettiche e gustative adatte al consumo solo dopo un'adeguata maturazione. La Renetta, probabilmente originaria della Valle della Loira in Francia, si diffuse in Europa oltre due secoli or sono. I primi impianti in Trentino risalgono agli inizi del '900 e sono localizzati in una zona che per le particolari caratteristiche pedoclimatiche 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. Dal 2003 le Renetta del Canada prodotte nel bacino imbrifero del Noce (Val di Sole e Val di Non) possono fregiarsi del riconoscimento della **D.O.P.**



RED DELICIOUS



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 troncoconica.

La buccia, spessa, colorata di rosso striato abbastanza intenso ed esteso su quasi tutta la superficie, nasconde una polpa bianco-crema, non molto compatta, mediamente succosa, con un buon equilibrio fra tenore zuccherino e acidità.

Diffusasi contemporaneamente alla Golden, **proviene dall'America**, e precisamente dagli Stati Uniti dove nel 1861 è stato individuato il capostipite del gruppo varietale; rappresenta attualmente il **9,5% della produzione trentina**; trova il suo *habitat* migliore nelle zone di fondovalle con ridotte escursioni termiche giornaliere. Dal 2003 le Red Delicious prodotte nel bacino imbrifero del Noce (Val di Sole e Val 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*	2005*	2007*	2008*	2009*	2010*
Golden Delicious	43.980	103.840	224.817	288.000	301.864	302.574	297.765	273.246	305.638
Red Delicious	10.119	9.760	23.192	34.500	38.230	40.096	35.412	42.826	44.319
Renetta Canada	32.735	36.390	32.543	24.500	19.079	20.397	14.866	16.514	20.104
Morgenduft - Imperatore	4.864	6.260	8.728	6.000	6.608	5.054	5.155	5.439	6.424
Jonathan	4.805	1.290	411	3	1	1	...
Bella di Boskoop	...	140	209
Gloster	3.361	800	348	192	133	69	55
Jonagold	4.462	1.100	354	155	106	39	47
Staymann Winesap	...	620	841	800	531	527	326	38	404
Granny Smith	...	620	2.825	3.000	4.189	3.378	3.067	4.618	4.441
Elstar	240	49	45	2	7	1
Idared	200	99	84	71	10	49
Royal Gala	6.600	16.725	18.748	19.794	24.130	24.092
Braeburn	340	1.010	938	813	128	967

Varietà	1971	1981	1991	2001*	2005*	2007*	2008*	2009*	2010*
Fuji	340	8.520	16.411	14.638	20.220	22.521
Cripps Pink	636	930	...	1.169
Altre varietà	2.824	1.100	2.111	1.300	2.151	1.975	2.403	4.951	3.367
Industria	97.147	49.370	47.582	38.347	28.422	33.124
TOTALE	99.327	160.020	303.500	464.870	449.128	458.792	433.828	420.658	466.723

il dato si riferisce all'intero Trentino - *Fonte: APOT - Assomela

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*	2005*	2007*	2008*	2009*	2010*
Trentino	99.327	160.020	303.500	464.870	449.128	458.792	433.828	420.658	466.723
Alto Adige	304.530	463.750	591.870	963.065	919.166	977.819	1.058.700	1.157.524	1.064.794
Totale Italia	1.697.300	1.741.700	1.870.680	2.180.834	2.071.117	2.195.647	2.165.793	2.236.778	2.142.941
Unione Europea	7.751.000	6.230.000	5.919.200	11.611.000	10.687.000	9.132.000	11.533.000	11.000.000	9.385.000

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

CILIEGIE

Le ciliegie sono prodotti particolarmente prelibati, reperibili solo in un breve periodo dell'anno; ottime fresche, ricchissime di calcio e fosforo, le ciliegie offrono anche una buona quantità di ferro e di vitamine. In Trentino, in particolare sui conoidi della **Valsugana**, è tradizionale la coltivazione del ciliegio dolce tardivo, che permette di prolungare fino a luglio e ad 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 sciolti e ben drenati, **fino ai 1.000 metri** di altitudine, al riparo dai venti freddi primaverili.

FRAGOLE

Il colore brillante, il gusto intenso e fragrante, uniti ad un profumo inconfondibile, fanno della fragola un frutto unico ed inimitabile. Di pezzatura medio-grande, la fragola ha un elevato contenuto zuccherino e resiste, senza deperire, anche per alcuni giorni dopo la raccolta. In provincia domina la **varietà Elsanta**.

Nelle valli del Trentino Orientale viene coltivata **da 500 fino a 1.200 metri** sul livello del mare, specialmente in **Valsugana 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.

Nella cucina trentina, per la tipica forma a cuore e per l'elevata consistenza e serbevolezza, le fragole si prestano ad essere utilizzate in pasticceria, nelle guarnizioni e per le confetture.

SUSINA DI DRO



La Susina di Dro è un frutto di colore violaceo tendente al blu scuro, con una polpa molto consistente di colore giallo o giallo-verde. Si presta ad 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.

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.

Nel 2010 le Susine di Dro hanno ottenuto il riconoscimento della **D.O.P.**



PRODUZIONE AGRICOLE MINORI (dati espressi in tonnellate)

Piccoli frutti	1971	1981	1991	2001	2005	2007	2008	2009	2010
Fragole	230,0	230,0	1.318,5	2.500,0	4.450*	4.000*	4.000*	4.500*	4.400*
Lamponi	0,0	80,0	508,0	620,0	485,2	605,0	633,0	768,0	778,0
Ribes nero e rosso	0,0	120,0	34,0	372,0	485,9	464,0	512,0	451,0	398,0
More	0,0	13,0	11,0	249,0	327,4	601,0	500,0	557,0	457,0
Mirtilli	0,0	1,0	13,0	290,0	484,4	803,0	601,0	662,0	597,0
Uva spina	0,0	0,0	0,0	14,5	7,8	7,0	5,5	8,0	6,0
SUB-TOTALE	230,0	444,0	1.884,5	4.045,5	6.240,7	6.480,0	6.251,5	6.946,0	6.636,0

Altre colture legnose	1971	1981	1991	2001	2005	2007	2008	2009	2010
Susine	4.853,7	3.537,0	3.245,00	4.130,00	1.450,0	1.496,0	1.482,0	1.399,0	1.190,0
Ciliegie	0,0	910,0	795,0	1.400,0	1.008,0	912,5	935,0	1.870,0	1.600,0
Kiwi	0,0	15,0	2.210,0	2.164,5	1.575,2	1.220,0	1.293,7	1.212,3	1.212,3
SUB-TOTALE	4.853,7	4.462,0	6.250,0	7.694,5	4.033,2	3.628,5	3.710,7	4.481,3	4.002,3

(*) valori stimati

Fonte: Servizio Statistica PAT su dati Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA TRENINO 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 circa 400 ettari e interessa i comuni di **Arco, Riva del Garda, Tenno, e Dro**, variando dai 70 agli 850 m di quota. La varietà prevalente è quella dell'olivo Casaliva o Gargnà, la cui caratteristica consiste nella colorazione dell'oliva che non diventa mai completamente nera neppure quando è matura.

La raccolta è ancora per lo più a mano e avviene da novembre a gennaio, quando il frutto non ha ancora raggiunto la completa maturazione. La molitura segue di pochi giorni la raccolta: un tempo con macine di pietra, oggi con moderni frangitori. In entrambi i casi l'estrazione avviene esclusivamente per **spremitura a freddo**, senza l'uso di sostanze chimiche e con una temperatura costante di 30°C. L'olio così ottenuto viene filtrato

con un panno di cotone prima dell'imbottigliamento: ha un colore verde foglia, con riflessi dorati e un leggero aroma fruttato, con note delicate e mai eccessivamente piccante e amaro.

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 ed i parametri analitici e sensoriali che ne garantiscono la qualità.

La denominazione di origine protetta è concessa esclusivamente agli **olii extra vergini 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).

Campagna 2010 - 2011(*)	Quantitativi (kg)
Olivo Garda Trentino D.O.P.	19.981,11
Olivo Garda D.O.P.	172.579,02

(*) Dati aggiornati al 6 giugno 2011.

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



IL MIELE DEL TRENINO

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. L'api lo raccolgono per lo più dai fiori campestri, e non poco si vagliono del formento nero, quando fiorisce." Oggi nella nostra provincia si producono sia **miele uniflorali** (ottenuti da uno stesso tipo di sorgente nettifera) che **millefiori** (ottenuti da una miscela di nettari diversi) con una forte prevalenza di **questi ultimi che rappresentano quasi il 70% della produzione**. I 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, aroma leggero, sapore molto dolce. Viene prodotto principalmente in Valsugana, indicativamente nel periodo maggio-giugno;

Nucleo operativo	Numero apicoltori		Numero alveari		
	2009	2010	dic. 2008	dic. 2009	dic. 2010
Borgo	417	394	6.151	6.212	5.793
Trento	317	311	5.460	5.492	5.368
Cles	300	329	5.678	5.547	5.885
Rovereto	222	276	3.627	3.729	4.036
Tione	169	177	2.141	2.841	2.804
TOTALE	1.425	1.487	23.057	23.821	23.886

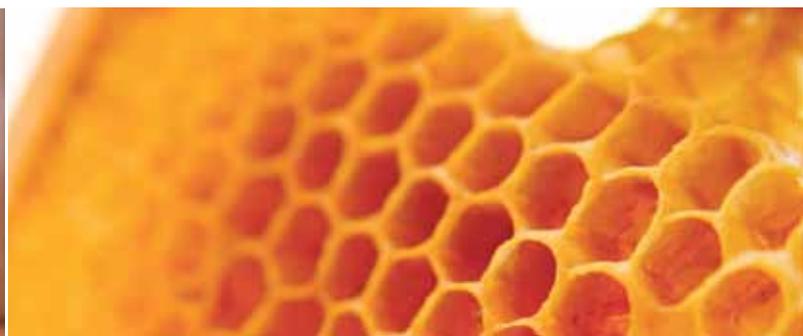
Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività Agricole - PAT

- **il miele di castagno**, di colore scuro, sapore amaro e profumo penetrante. Si produce soprattutto in Valsugana, Val di Cembra, Valli del Sarca e del Chiese ad altitudini comprese fra 400 e 800 m;
- **il miele di rododendro (miel de rasebèch)**, di colore chiaro, profumo tenue e sapore delicato. È un miele pregiato, la cui produzione è influenzata dalle condizioni atmosferiche. 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 estratta dall'attività di afidi e cocciniglie e prelevata dalle api. Il miele di melata è più denso degli altri, di colore scuro, leggermente aspro. Le principali piante sorgenti di melata sono le conifere, in particolare l'abete.

La produzione complessiva di miele in Trentino nel 2008 si stima essere stata di circa 110.000 kg.

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività Agricole - PAT



FORMAGGIO

GRANA TRENINO 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 la 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. Il latte è controllato almeno due volte al mese dai tecnici del laboratorio di analisi del Trentingrana - Concast, per verificarne le caratteristiche igienico-sanitarie, il suo contenuto in grasso e proteine ed in ultimo il suo livello di acidità e la sua attitudine alla coagulazione.

PUZZONE DI MOENA

Presidio Slow Food

Già nei caseifici turnari e nei masi della Val di Fiemme e della Val di Fassa era diffusa la produzione di un formaggio dal gusto forte detto Puzzone o "**Spretz Tsaori**" (in ladino "formaggio saporito"). Il trattamento delle forme con acqua tiepida, in certi casi addizionata con un po' di sale, creava uno strato superficiale praticamente impermeabile che favoriva all'interno delle fermentazioni, con formazione di odori e di aromi caratteristici.



Il Puzzone è sicuramente uno dei formaggi più apprezzati dagli intenditori e dai consumatori attenti ai prodotti sani, saporiti e con una forte personalità. Il formaggio è prodotto utilizzando latte crudo, intero con l'aggiunta di latte in nesto 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 "fascère" 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 3-4 giorni. Infine sono portate nel magazzino di maturazione e collocate su assi di legno dove, due volte la settimana, vengono bagnate con una spugna imbevuta di acqua tiepida, fino alla comparsa di una patina color giallo-ocra.

SPRESSA DELLE GIUDICARIE D.O.P.



La Spessa 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 sono 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 Spessa era commercializzata solo in piccole quantità perché era destinata soprattutto all'autoconsumo familiare. Anche se non così magro come un tempo, rimane comunque un formaggio a basso contenuto lipidico. Come da tradizione il for-

maggio è ottenuto utilizzando solo latte a fieno, per cui la produzione è sospesa nel periodo che va dal 30 giugno al 10 settembre. Il latte raccolto una volta al giorno è posto ad affiorare per ridurre il contenuto in grasso, durante il riscaldamento si aggiunge il latte in nesto naturale ed il caglio di vitello. Dopo coagulazione, taglio e semicottura, si estrae la cagliata per collocarla in fascère di legno. Le fascère 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 pulite sulla crosta. **Viene consumato a tavola, dagli otto**

mesi fino ai due anni. Insieme ad altri formaggi è uno degli ingredienti principali della **polenta carbonera**, una tipica polenta mescolata a lucanica, formaggi e burro.



FORMAGGIO

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, ed 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 latteinnesto naturale ed il caglio di vitello. Dopo la coagulazione 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 si tolgono gli stampi, si mettono le forme in fascere di legno e si mettono a riposare in un locale umido e fresco per alcuni giorni. La salatura avviene in salamoia o a secco, in seguito le forme salate vengono portate nel magazzino di stagionatura e una volta al mese vengono ripulite e trattate con olio di lino o di semi.

CASOLÉT DELLA VAL DI SOLE

Presidio Slow Food

Prodotto da sempre in Val di Sole, era detto anche Casoleti o Casolét dell'Adamello. Il nome dialettale deriva dal latino *Caseolus*, che significa piccolo formaggio. È un formaggio a pasta cruda, prodotto con latte crudo, intero, di una o due munte, riscaldato alla temperatura di circa 35° - 39°C con l'aggiunta di lattefermento naturale o di fermenti selezionati e caglio di vitello e poi lasciato raffreddare per 20 - 30 minuti. La cagliata viene quindi rotta con lo spino o la lira in granuli grandi quanto una nocciola. Dopo la rottura si lascia depositare la cagliata e successivamente si procede alla raccolta con il mestolo in stampi di plastica sopra uno stuoino. Il giorno seguente le forme vengono messe in salamoia per 6 ore e poi in cella frigo per 20 - 30 giorni.



PRODUZIONI CASEARIE TRADIZIONALI - ANNO 2010 (dati medi annui)

NOSTRANO

Il Nostrano de Casel è un formaggio prodotto da tempo remoto nei **piccoli caseifici della montagna trentina, nei masi e sulle malghe**. Ha rappresentato il piatto base della dieta contadina, quando la miseria imperava nei nostri paesi. Il Nostrano era l'unica fonte di proteine e di aminoacidi. Per produrlo si mette in 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 a partire da 60 giorni.

Formaggi	N. Forme	Peso medio (Kg)	Produzione media annua stimata in t
Grana trentino D.O.P.	114.524	34	3.894
Puzzone di Moena	28.024	11	308,26
Spessa delle Giudicarie D.O.P.(*)	12.000	8	96
Vezzena	7.139	9	64,25
Casolét della Val di Sole	72.890	1,58	115,17
Nostrani (**)	123.293	da 8,5 a 10	1.158,32

(*) Dato desunto dall'attività di controllo della certificazione D.O.P. effettuata dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento.

(**) I dati del 2010 non sono comparabili con i dati delle precedenti rilevazioni in quanto nel 2010 si è proceduto ad una riclassificazione della produzione dei formaggi nostrani.

Fonte: Concast Trentingrana



SPECK DEL TRENINO

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 e ginepro (composizione diversa a seconda di chi lo produce). 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 tre, quattro mesi per quello semistagionato. In questa fase la temperatura deve essere mantenuta costante tra i dieci e i quindici gradi centigradi; 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.

Produzione media annua: 3.600 t.



CARNE SALADA DEL TRENINO

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 nostro territorio.

È una **carne magrissima aromatizzata e prestagionata**, 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 kg. La carne viene quindi cosparsa con una miscela di spezie ed aromi e riposta in un apposito recipiente d'acciaio (che un tempo era in legno, poi in terracotta, detto pità), prestando attenzione a non creare vuoti d'aria tra i vari pezzi. Infine, per favorire lo spurgo dell'acqua e l'assimilazione degli aromi, il recipiente viene chiuso da un coperchio sopra il quale si pone un peso.

La carne rimane nella **salamoia secca** (sale grosso, alloro, pepe nero, bacche di ginepro, aglio a spicchi schiacciati e rosmarino) per una ventina

di giorni durante i quali i pezzi devono essere rigirati quotidianamente, avendo cura di portare in alto i pezzi in basso, e viceversa, e aggiungendo, se necessario, del vino bianco aromatico, per evitarne il rinsecchimento. 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 gradi.

Produzione media annua: 900 t.



LARDO DEL TRENTINO

Prodotto tradizionale della nostra cucina, che un tempo si trovava in quasi tutte le famiglie che allevavano maiali per il consumo familiare, il lardo trentino si ottiene da materia prima proveniente da maiali maturi, e precisamente solo dallo **spal-lotto**, 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 ed 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 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 imburato come antipasto, oppure mescolata alla minestra per rendere il piatto più saporito. È squisito anche da solo, crudo e tagliato a fettine sottili.

Produzione media annua: 46 t.

LUGANEGA DEL TRENTINO

Presidio Slow Food

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.



PANCETTA AFFUMICATA CRUDA O STESA

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.

Produzione media annua:
fresca 116 t.; stagionata 590 t.

La pancetta magra, costituita da puro maiale, 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 due - tre kg, 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.

Produzione media annua: 690 t.



MORTANDELA AFFUMICATA DELLA VAL DI NON

Presidio Slow Food

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 gr 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 asciu-

gatura. Al termine di questa fase comincia quella di **affumicatura**, che dura diverse ore con il fumo mantenuto ad 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.

La difficoltà della lavorazione e l'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla coltura delle mele, hanno messo in crisi la produzione tradizionale della mortandela. Il presidio **Slow Food** ha recuperato la produzione, grazie al coinvolgimento di giovani macellai e di altrettanti ristoratori. Oggi l'obiettivo è quello di stimolare i norcini coinvolti ad approvvigionarsi di carne suina da allevatori disponibili a seguire un disciplinare di alimentazione naturale che garantisca la **massima qualità delle carni**.

Produzione media annua: 45 t.

CIUÏGA 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, composto di carni miste suine e bovine mescolate con 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.



CACCIATORE VAL RENDENA O SALAME ALL'AGLIO DI CADERZONE

Al termine di questa fase il prodotto ottenuto viene insaccato in un budello di manzo, del diametro di circa 4 cm, massaggiato e punto per distribuire la pasta ed eliminare eventuali bolle d'aria, e successivamente tagliato in salamini di dieci cm l'uno circa.

Nell'ultima fase di lavorazione le ciuighe vengono portate in un locale seminterrato ed 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.

Produzione media annua: 5,6 t.

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 sei mm di diametro, quindi aromatizzata con sale, una buona quantità di aglio macinato, pepe, ed impastata a mano per circa due 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 cinque cm, massaggiata e punta per farne uscire le bolle d'aria, quindi porzionata in salamini di circa 15 cm 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 ad una temperatura che in questa fase passa da 23°C a 15°C.

I prodotti passano infine al locale di stagionatura dove restano circa 40 giorni ad una temperatura costante di circa 14°C ed un'umidità dell'80% circa.



ITTICOLTURA

L'allevamento della trota in provincia vanta una **lunga tradizione**: l'idea di introdurre, diffondere e sviluppare la piscicoltura risale alla fine dell'Ottocento ad opera di don Francesco Canevari, Agostino Zecchini e Filippo Bossi Fedrigotti. La piscicoltura nacque come incentivo per la pesca. I salmonidi che da sempre erano presenti sulle mense degli aristocratici erano considerati un piatto prelibato già dai dignitari riuniti a Trento per il Concilio, mentre la trota locale era particolarmente apprezzata alla corte di Vienna.

La trota è un salmoide 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 rispettivamente il 90%, l'8% e il 2% 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**.



ITTICOLTURA - PRODUZIONE

	2006	2007	2008	2009	2010
Trote iridea trasformate (Kg.)	1.906.000	1.950.000	1.900.000	1.930.000	1.900.000
Trote iridea da carne (Kg.)	2.400.000	2.650.000	2.670.000	2.600.000	2.600.000
Novellame iridea (n. pezzi)	21.500.000	21.500.000	22.000.000	22.500.000	22.300.000
Uova embrionate iridea (n.)	250.000.000	250.000.000	250.000.000	240.000.000	240.000.000
Trote fario (Kg.)	410.000	410.000	420.000	420.000	420.000
Novellame fario (n. pezzi 6-12 cm.)	7.500.000	7.500.000	7.500.000	7.700.000	7.700.000
Uova embrionate fario (n.)	80.000.000	80.000.000	80.000.000	84.000.000	84.000.000
Salmerino di fonte adulto (Kg.)	220.000	220.000	220.000	200.000	180.000
Salmerino di fonte novellame (n. pezzi)	850.000	850.000	850.000	800.000	800.000
Salmerino di fonte uova embrionate (n.)	3.300.000	3.300.000	3.300.000	3.500.000	3.500.000
Salmerino alpino novellame (n. pezzi 6-9 cm.)	80.000	80.000	90.000	150.000	150.000
Salmerino alpino adulto (Kg.)	30.000	35.000	35.000	55.000	30.000
Temolo novellame (n. pezzi 6-9 cm.)	220.000	220.000	220.000	220.000	220.000
Trota marmorata novellame (n. pezzi 6-9 cm.)	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000

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 mc/sec 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 degli oltre 750 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 ed 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, troviamo le acque oligominerali come quelle di Peio, Levico, Nambrone (Carisolo) ed altre ancora non sfruttate che potrebbero costituire certamente una fonte di sviluppo economico futuro.

Nel 2010 nei tre stabilimenti ubicati nel territorio provinciale sono state imbottigliate **110.874 tonnellate di acqua** pari a 73.915.966 bottiglie da 1,5 l.

Fonte: Provincia autonoma di Trento – Servizio Minerario





PALAZZO ROCCABRUNA: ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTO

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, la Casa dei prodotti trentini, è anche **l'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.

L'Enoteca provinciale del Trentino è aperta ogni giovedì e sabato dalle 17.00 alle 21.00 (orario estivo: 18.00 – 22.00). Ogni giovedì e sabato alle 18.00 un laboratorio enogastronomico ad ingresso libero per scoprire il fascino e il gusto dei vini trentini.

Per conoscere gli appuntamenti dell'Enoteca:
www.enotecadeltrentino.it
www.palazzoroccabruna.it





ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENINO

Vino, cultura, territorio

Ogni giovedì e sabato
dalle 17.00 alle 22.00 scopri i vini e i sapori
del territorio e nei fine settimana dedicati
all'enogastronomia lasciati conquistare dai
sapori della cucina trentina.



Palazzo Roccabruna
Trento, via SS. Trinità
Tel. 0461 887101
www.enotecadel trentino.it

Osservatorio delle produzioni trentine

Camera di Commercio I.A.A. di Trento
Palazzo Roccabruna
Via SS. Trinità, 24 - 38122 TRENTO
www.palazzoroccabruna.it



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO