

2012

Agroalimentare in Trentino

DATI 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 e sabato dalle 17.00 alle 22.00.
Ogni giovedì e sabato alle 18.00 un laboratorio enogastronomico
per scoprire il fascino e il gusto dei vini e dei prodotti trentini.

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

Fotografie:
Nadia Baldo, Carlo Baroni, Flavio Faganello, Pio Geminani, Romano
Magrone, Giulio Montini - Archivi fotografici: C.C.I.A.A di Trento,
Trentino Marketing S.p.A., Consorzio Melinda Sca.

Stampato da:
Lineagrafica Bertelli Editori S.n.c.

Proprietà letteraria riservata
Finito di stampare Dicembre 2012

2012

Agroalimentare
in Trentino

DATI SULLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO



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

La filiera agroalimentare coniuga
la qualità dei prodotti alimentari
con la qualità del territorio,
di cui il paesaggio è il teatro.



Sommario

Premessa	7
Le denominazioni di origine	9
Vino	17
• Trentodoc	
• Teroldego Rotaliano D.O.C.	
• Trentino D.O.C Müller Thurgau	
• Trentino D.O.C. Marzemino	
• Trentino D.O.C. Vino Santo	
Grappa	23
• Trentino Grappa	
Mele	25
• Golden delicious	
• Renetta del Canada	
• Red delicious	
Produzioni frutticole - orticole	29
• Ciliegie	
• Fragole	
• Susine di Dro	
Olio	35
• Olio extravergine d'oliva Garda Trentino D.O.P.	
Miele	37
• Il miele del Trentino	
Formaggi	39
• Settore zootecnico e lattiero-caseario	
• Grana Trentino D.O.P.	
• Puzzone di Moena	
• Sprezza delle Giudicarie D.O.P.	
• Vezzena	
• Casolèt della Val di Sole, Rabbi e Pejo	
• Nostrano	
Salumi	47
• Speck del Trentino	
• Carne salada del Trentino	
• Lardo del Trentino	
• Luganega del Trentino	
• Pancetta affumicata cruda o stesa	
• Mortandela affumicata della Val di Non	
• Ciùga del Banale	
• Cacciatore Val Rendena o salame all'aglio di Caderzone	
Itticoltura	53
• Trote del Trentino - Salmerino del Trentino	
Acque	55

Palazzo Roccabruna
è oggi un punto di riferimento
per la conoscenza della gastronomia
e dell'enologia trentina di qualità.





Premessa

Nato nel novembre del 2004 come sede delle attività promozionali della CCIAA 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 talento e tradizione, 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 dove 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 S.p.A. – la società di promozione del territorio – 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 o 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 dell'Ufficio Agricoltura-Ambiente della CCIAA di Trento e in quello della formazione grazie alla collaborazione con Accademia d'Impresa, azienda speciale della CCIAA di Trento – 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 e gastronomico a saperne di più, a diventare fruitori sempre più attivi del territorio e delle sue eccellenze.

Mauro Leveghi

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 dalla Provincia autonoma di Trento.

Al termine della vendemmia ogni azienda iscritta all'Albo deve effettuare una denuncia della uve in cui dichiara i quantitativi d'uva effettivamente raccolti ("Produzione denunciata").

Solo se i campioni esaminati dalle Commissioni di degustazione rispettano i disciplinari di produzione, il prodotto finale può fregiarsi dell'ambita denominazione di origine ("Produzione certificata"). Successivamente, su richiesta, le aziende possono imbottigliare il vino certificato ("Produzione imbottigliata"). Nel caso dello spumante metodo classico 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.

PRODUZIONE DENUNCIATA DI UVA DOC

ANNO 2011 (dati espressi in quintali)

DOC	Totale quintali
Caldaro o Lago di Caldaro	16.668,20
Casteller	5.455,24
Teroldego rotaliano	59.369,70
Trentino Bianco	567,60
Trentino Cabernet	3.378,96
Trentino Cabernet Franc	2.411,18
Trentino Cabernet Sauvignon	22.117,40
Trentino Chardonnay	246.705,11
Trentino Kretzer o Rosato	23,70
Trentino Lagrein	21.600,57
Trentino Marzemino	29.480,66
Trentino Merlot	61.724,32
Trentino Moscato Giallo	8.204,59
Trentino Moscato Rosa	280,13
Trentino Müller Thurgau	92.762,23
Trentino Nosiola	5.404,93
Trentino Pinot Bianco	7.034,84
Trentino Pinot Grigio	233.579,81
Trentino Pinot Nero	9.946,29
Trentino Rebo	3.071,51
Trentino Riesling	3.340,36
Trentino Riesling Italico	75,83
Trentino Rosso	831,46
Trentino Sauvignon	9.283,01
Trentino Sorni Bianco	424,09
Trentino Sorni Rosso	1.920,43
Trentino Superiore Bianco	84,80
Trentino Superiore Cabernet Franc	13,00
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	946,04
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	164,33
Trentino Superiore Chardonnay	487,24
Trentino Superiore Lagrein	277,20
Trentino Superiore Marzemino	514,07
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	577,49

DOC	Totale quintali
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	5.347,14
Trentino Superiore Merlot	1.144,12
Trentino Superiore Moscato Giallo	27,50
Trentino Superiore Müller Thurgau	675,35
Trentino Superiore Pinot Grigio	99,90
Trentino Superiore Pinot Nero	347,60
Trentino Superiore Rosso	220,60
Trentino Superiore Sauvignon	195,80
Trentino Superiore Vino Santo	85,51
Trentino Traminer Aromatico	29.628,86
Trentino Vino Santo	124,00
Totale Trentino	805.129,56
Trento	83.292,32
Totale DOC	969.915,02

Fonte: Ufficio Agricoltura - Ambiente C.C.I.A.A. di Trento.

PRODUZIONE DI VINO CERTIFICATA E IMBOTTIGLIATA

ANNO 2011

SOTTODOC	Totale complessivo vino certificato (ettolitri)	Vino imbottigliato (ettolitri)	Totale complessivo numero bottiglie
Caldaro o Lago di Caldaro	3.418,56	745,80	87.630
Caldaro o Lago di Caldaro scelto	713,00	191,66	25.554
Casteller	4.780,80	3.943,07	388.818
Teroldego rotaliano	15.220,73	12.798,29	1.729.275
Teroldego rotaliano Rosato	19,04	11,58	1.544
Teroldego rotaliano Superiore	13.191,70	8.043,59	1.081.472
Teroldego rotaliano Superiore riserva	-	6.137,88	816.360
Trentino Bianco	86,30	652,35	86.979
Trentino Cabernet	1.412,64	1.193,65	159.660
Trentino Cabernet Franc	50,00	12,00	1.600
Trentino Cabernet Merlot	36,00	35,01	4.668
Trentino Cabernet Sauvignon	11.631,16	9.566,98	1.099.229
Trentino Cabernet Sauvignon riserva	-	58,52	7.803
Trentino Chardonnay	32.913,25	27.623,56	3.639.761
Trentino Chardonnay Pinot Bianco	36,00	35,82	4.776
Trentino Chardonnay riserva	150,00	-	-
Trentino Lagrein	4.890,29	6.575,49	877.004
Trentino Lagrein riserva	-	28,20	3.760
Trentino Lagrein rosato o Kretzer	653,46	984,71	131.294
Trentino Lagrein rubino o dunkel	3.314,26	2.430,66	323.937
Trentino Lagrein rubino o dunkel riserva	24,98	-	-
Trentino Marzemino	17.510,69	13.823,31	1.852.226
Trentino Merlot	42.959,42	42.115,49	5.362.296
Trentino Merlot riserva	-	1.448,69	193.158
Trentino Moscato Giallo	1.370,13	1.118,10	151.226
Trentino Moscato Giallo Liquoroso	81,44	81,21	16.242
Trentino Moscato Rosa	40,00	38,32	9.887
Trentino Müller Thurgau	37.110,81	31.584,39	4.675.690
Trentino Nosiola	2.620,53	2.216,01	295.769
Trentino Pinot Bianco	1.266,56	635,93	84.691
Trentino Pinot Grigio	119.746,78	101.670,33	13.626.698
Trentino Pinot Grigio riserva	-	1.170,90	156.120
Trentino Pinot Nero	3.845,53	3.260,98	434.797
Trentino Pinot Nero riserva	395,00	49,39	6.585
Trentino Rebo	287,00	440,91	57.828



SOTTODOC	Totale complessivo vino certificato (ettolitri)	Vino imbottigliato (ettolitri)	Totale complessivo numero bottiglie
Trentino Riesling Renano	1.158,00	397,71	53.028
Trentino Rosso	485,00	451,65	58.169
Trentino Rosso riserva	58,00	57,93	7.484
Trentino Sauvignon	2.766,50	1.720,28	229.371
Trentino Sorni Bianco	410,00	185,99	24.798
Trentino Sorni Rosso	370,00	320,85	42.780
Trentino Superiore Bianco	311,49	179,18	23.890
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	25,00	49,89	6.652
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	34,66	33,48	6.696
Trentino Superiore Lagrein	101,40	-	-
Trentino Superiore Chardonnay	-	7,29	972
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	25,00	-	-
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	895,00	600,69	79.826
Trentino Superiore Merlot	10,00	35,32	4.611
Trentino Superiore Müller Thurgau	122,00	109,30	14.574
Trentino Superiore Pinot Nero	141,85	113,54	15.138
Trentino Superiore Rosso	163,00	81,90	9.831
Trentino Superiore vendemmia tardiva	9,90	9,90	1.979
Trentino Traminer aromatico	13.548,81	16.264,32	2.189.371
Trentino Vino Santo	78,87	16,95	4.353
Trento Bianco	46.862,56	48.129,25	6.260.412
Trento Riserva	1.306,01	1.730,33	263.563
Trento Rosato	3.405,10	3.157,89	441.095
Valdadige Bianco*	6.687,00	nd	nd
Valdadige Chardonnay*	16.839,00	nd	nd
Valdadige Pinot Grigio*	26.155,09	nd	nd
Valdadige Rosato*	1.482,20	nd	nd
Valdadige Rosso*	4.119,16	nd	nd
Valdadige Schiava*	11.189,53	nd	nd
Valdadige Terradeiforti Enantio*	104,00	nd	nd

(*) Dati non accessibili - gestione Valoritalia - Fonte: Ufficio Agricoltura - Ambiente C.C.I.A.A. di Trento.

PRODUZIONE IMBOTTIGLIATA DI VINI AUTOCTONI E RAPPRESENTATIVI DEL TERRITORIO

ANNO 2011

Tipologie	Ettoltri imbottigliati	Numero bottiglie	Capienza contenitore (Valori %)			Annata vino (Valori %)			
			<0,75 lt	0,75 lt	>0,75 lt	2011	2010	2009	< 2009
Trentino DOC									
Marzemino	13.823,31	1.852.226	2,08	97,16	0,76	-	68,57	31,41	0,02
Superiore Marzemino dei Ziresi	92,74	12.365	-	100,00	-	-	-	100,00	-
Superiore Marzemino d'Isera	600,69	79.826	-	99,67	0,33	-	25,65	37,56	36,79
Müller Thurgau	31.584,39	4.675.690	1,09	98,91	-	9,07	89,90	1,02	-
Superiore Müller Thurgau	109,30	14.574	-	100,00	-	-	100,00	-	-
Nosiola	2.216,01	295.769	0,10	99,90	-	14,97	85,03	-	-
Totale rossi	82.892,72	10.634.165	1,22	89,60	9,18	-	65,22	32,04	2,73
Totale bianchi	185.373,84	25.238.873	0,81	98,00	1,18	5,81	90,73	3,41	0,05
Totale Superiore	1.313,21	176.534	3,30	95,80	0,90	-	22,61	34,19	43,20
Totale	269.579,77	36.049.572	0,94	95,41	3,66	4,02	82,85	12,26	0,88

Teroldego Rotaliano DOC									
"base"	12.798,29	1.729.275	4,66	95,14	0,19	-	45,83	53,31	0,86
Rosato	11,58	1.544	-	100,00	-	-	100,00	-	-
Superiore	8.043,59	1.081.472	-	98,34	1,66	-	98,12	1,24	0,64
Superiore Riserva	6.137,88	816.360	-	99,88	0,12	-	-	27,37	72,63
Totale	26.991,34	3.628.651	2,21	97,17	0,61	-	51,01	31,87	17,11

Fonte: Ufficio Agricoltura - Ambiente C.C.I.A.A. di Trento.

TRENTODOC - IMBOTTIGLIAMENTO*

ANNO 2011

Tipologie	Ettoltri imbottigliati	Numero bottiglie	Capienza contenitore (Valori %)				Annata vino (Valori %)				
			0,375	0,75	1,5	>1,5	2009	2008	2007	2001-06	>2001
TRENTODOC			0,375	0,75	1,5	>1,5	2009	2008	2007	2001-06	>2001
Trento Bianco	48.129,25	6.260.412	1,21	96,06	2,60	0,12	1,10	54,41	29,57	14,72	0,20
Trento Riserva	1.730,33	263.563	-	97,29	2,69	-	-	-	13,26	86,38	0,36
Trento Rosato	3.157,89	441.095	10,05	89,47	0,48	-	0,72	32,31	59,46	7,50	-
Totale	53.017,47	6.965.070	1,70	95,70	2,48	0,11	1,04	51,32	30,82	16,63	0,19

Fonte: Ufficio Agricoltura - Ambiente C.C.I.A.A. di Trento.

(*) Per imbottigliamento qui si intende la fase produttiva tecnicamente definita come "sboccatura".

UVE A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANNO 2011

Qui di seguito vengono riportati i dati di produzione delle uve relative alle indicazioni geografiche tipiche della sola Provincia di Trento.

PRODUZIONE DENUNCIATA DI UVA IGT DELLA SOLA PROVINCIA DI TRENTO

ANNO 2011 (dati espressi in quintali)

IGT	Totale quintali
Vallagarina Bianco	471,32
Vallagarina Cabernet	213,30
Vallagarina Cabernet Franc	69,90
Vallagarina Cabernet Sauvignon	272,60
Vallagarina Casetta	29,00
Vallagarina Chardonnay	2.146,92
Vallagarina Enantio	30,26
Vallagarina Lagrein	695,87
Vallagarina Manzoni Bianco	353,40
Vallagarina Merlot	1.084,31
Vallagarina Moscato Giallo	1.127,03
Vallagarina Moscato Rosa	56,95
Vallagarina Mueller Thurgau	95,80
Vallagarina Nosiola	85,60
Vallagarina Pinot Bianco	102,10
Vallagarina Pinot Grigio	3.338,15
Vallagarina Pinot Nero	92,20
Vallagarina Riesling	25,20
Vallagarina Rosato	1.112,01
Vallagarina Rosso	1.086,74
Vallagarina Sauvignon	161,60
Vallagarina Schiava	576,90
Vallagarina Sennen	18,00
Vallagarina Syrah	22,00
Vallagarina Teroldego	678,30
Vallagarina Traminer Rosato	212,94
Totale Vallagarina	14.158,40

Fonte: Ufficio Agricoltura - Ambiente C.C.I.A.A. di Trento.

IGT	Totale quintali
Vigneti delle Dolomiti Bianco	3.411,39
Vigneti delle Dolomiti Cabernet	986,57
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Franc	299,46
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Sauvignon	1.081,08
Vigneti delle Dolomiti Chardonnay	17.138,63
Vigneti delle Dolomiti Franconia	59,00
Vigneti delle Dolomiti Goldtraminer	76,90
Vigneti delle Dolomiti Gropello di Revò	394,30
Vigneti delle Dolomiti Kerner	431,24
Vigneti delle Dolomiti Lambrusco f.f.	161,60
Vigneti delle Dolomiti Manzoni Bianco	1.252,13
Vigneti delle Dolomiti Merlot	4.436,30
Vigneti delle Dolomiti Moscato Giallo	2.178,01
Vigneti delle Dolomiti Moscato Rosa	181,15
Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau	11.681,46
Vigneti delle Dolomiti Nosiola	1.176,21
Vigneti delle Dolomiti Pinot Bianco	459,03
Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio	88.019,37
Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero	3.018,78
Vigneti delle Dolomiti Rebo	568,02
Vigneti delle Dolomiti Rosato	3.449,11
Vigneti delle Dolomiti Rossara	27,90
Vigneti delle Dolomiti Rosso	2.491,04
Vigneti delle Dolomiti Saint Laurent	23,80
Vigneti delle Dolomiti Sauvignon	739,70
Vigneti delle Dolomiti Schiava	5.211,19
Vigneti delle Dolomiti Sylvaner verde	8,80
Vigneti delle Dolomiti Syrah	234,65
Vigneti delle Dolomiti Teroldego	25.084,17
Totale Vigneti delle Dolomiti	174.280,99
Totale IGT	188.439,39

Fonte: Ufficio Agricoltura - Ambiente C.C.I.A.A. di Trento.



A glass of Trentodoc sparkling wine is the central focus, partially filled with a golden liquid. To its left, a bundle of dried, reddish-brown sticks, possibly rosemary or similar aromatic herbs, is arranged in a fan shape. In the background, a lit candle in a glass holder casts a warm, yellow glow, creating a soft, atmospheric setting. The glass has the word 'Trentodoc' embossed on it. Another glass, also with 'Trentodoc' on it, is visible in the lower right foreground, slightly out of focus.

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.



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 41 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.

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.



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 quintali 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 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 gli arrostiti e con i formaggi nostrani ben stagionati.

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 sub mediterraneo 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 sovrarmatura (dattero e fico secco) e un gusto piacevolmente dolce. Le sue caratteristiche vengono esaltate ad una temperatura di servizio intorno ai 14°C.

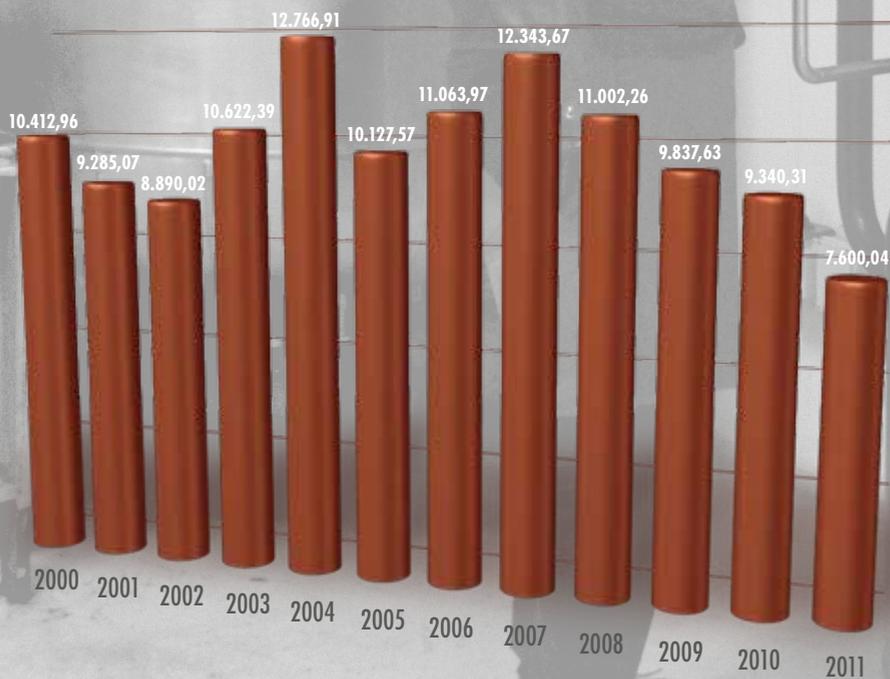
La produzione media annua si aggira intorno alle 30 mila bottiglie con una forte oscillazione da un anno all'altro dovuta alla necessità di disporre di uve di alta qualità.





PRODUZIONE DI GRAPPA DISTILLATA IN PROVINCIA DI TRENTO NEGLI ANNI CONSIDERATI

(dati espressi in ettanidri)



Fonte: UTF (Ufficio delle Dogane di Trento)

Grappa



TRENTINO GRAPPA

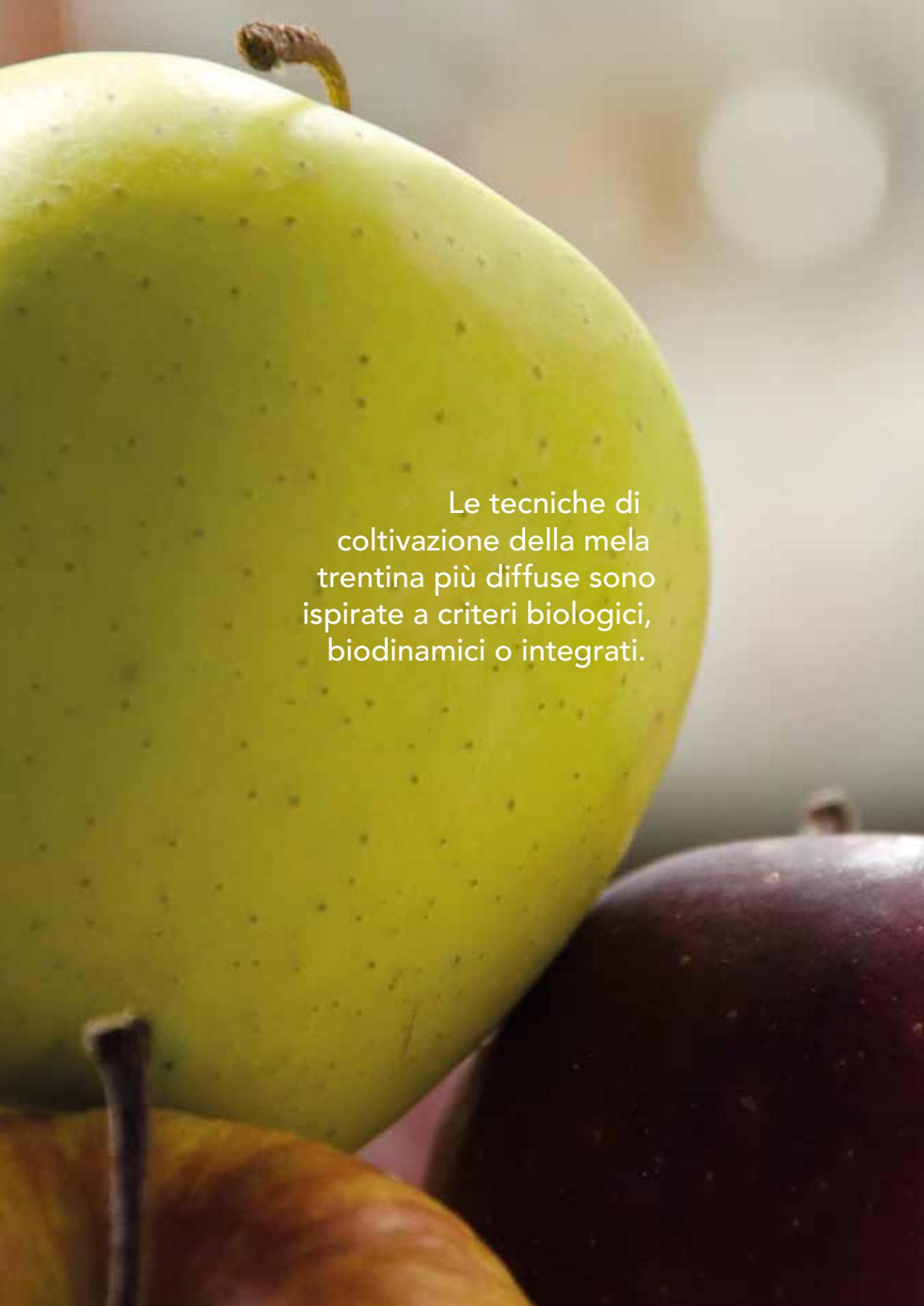
In Trentino l'arte del distillare ha radici profonde che hanno segnato la cultura popolare e l'economia del territorio. Oggi Trentino Grappa è un distillato che nasce da vinacce fresche di uve rigorosamente trentine di alta qualità che regalano al prodotto profumi e sapori particolarmente intensi. Il 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.

COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE TRENTINO GRAPPA ANNO 2011

Tipologie	Litri idonei
Trentino Grappa	92.849,00
Trentino Grappa affinata	60.000,00
Trentino Grappa di Moscato	8.700,00
Trentino Grappa di Traminer	15.274,00
Trentino Grappa di vitigno Cabernet	4.100,00
Trentino Grappa di vitigno Chardonnay	253.033,00
Trentino Grappa di vitigno Gropello	680,00
Trentino Grappa di vitigno Lagrein	600,00

Tipologie	Litri idonei
Trentino Grappa di vitigno Marzemino	9.948,00
Trentino Grappa di vitigno Müller Thurgau	12.196,00
Trentino Grappa di vitigno Nosiola	6.738,00
Trentino Grappa di vitigno Pinot nero	15.490,00
Trentino Grappa di vitigno Rebo	1.060,00
Trentino Grappa di vitigno Teroldego	36.400,80
Trentino Grappa riserva/ stravecchia	109.133,00
Totale	626.201,80

Fonte: Ufficio Agricoltura – Ambiente C.C.I.A.A. di Trento.



Le tecniche di
coltivazione della mela
trentina più diffuse sono
ispirate a criteri biologici,
biodinamici o integrati.

Mele



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 l'8,1% 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 *	2004 *	2005 *	2006 *	2007*	2008*	2009*	2010*	2011*
Golden Delicious	43.980	103.840	224.817	288.000	262.393	301.864	245.104	302.574	297.765	273.246	305.639	322.852
Red Delicious	10.119	9.760	23.192	34.500	33.636	38.230	36.637	40.096	35.412	42.826	44.319	41.142
Renetta Canada	32.735	36.390	32.543	24.500	14.229	19.079	11.552	20.397	14.866	16.514	20.104	21.688
Morgenduft - Imperatore	4.864	6.260	8.728	6.000	6.234	6.608	5.292	5.054	5.155	5.439	6.424	4.899
Jonathan	4.805	1.290	411	3	2	1	1	1
Bella di Boskoop	...	140	209
Gloster	3.361	800	616	348	238	192	133	69	55	31
Jonagold	4.462	1.100	424	354	146	155	106	39	47	45
Staymann Winesap	...	620	841	800	580	531	400	527	326	38	404	322
Granny Smith	...	620	2.825	3.000	3.986	4.189	3.637	3.378	3.067	4.618	4.441	4.611
Elstar	240	109	49	23	45	2	7	1	...
Idared	200	171	99	87	84	71	10	49	19
Royal Gala	6.600	11.755	16.725	15.469	18.748	19.794	24.130	24.092	25.428
Braeburn	340	1.053	1.010	973	938	813	128	967	971
Fuji	340	2.714	8.520	7.146	16.411	14.638	20.220	22.521	21.942
Cripps Pink	636	930	...	1.169	1.072
Altre varietà	2.824	1.100	2.111	1.300	1.130	2.151	2.105	1.975	2.403	4.951	3.367	865
Industria	97.147	26.286	49.370	33.726	47.582	38.347	28.422	33.124	58.914
Totale	99.327	160.020	303.500	464.870	365.318	449.128	362.536	458.792	433.827	420.658	466.724	504.801

Fonte APOT - Assomela. (*) Il dato si riferisce all'intero Trentino.

PRODUZIONE DI MELE: CONFRONTI TRA TRENTINO-ALTO ADIGE – ITALIA – UNIONE EUROPEA NEGLI ANNI CONSIDERATI

(dati espressi in tonnellate – industria compresa)

Area di produzione	1971	1981	1991	2001*	2004*	2005*	2006*	2007*	2008*	2009*	2010*	2011*
Trentino	99.327	160.020	303.500	464.870	365.318	449.128	362.536	458.792	433.827	420.658	466.724	504.801
Alto Adige	304.530	463.750	591.870	963.065	972.950	919.166	921.314	977.819	1.058.701	1.157.524	1.064.638	1.180.991
Totale Italia	1.697.300	1.741.700	1.870.680	2.180.834	2.034.290	2.071.117	1.990.014	2.195.647	2.164.680	2.237.279	2.146.302	2.285.640
Unione Europea	7.751.000	6.230.000	5.919.200	11.611.000	11.599.000	10.643.000	10.252.000	9.131.000	11.533.000	11.001.000	9.663.000	10.524.000

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

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.



SUSINE 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..



PICCOLI FRUTTI

(dati espressi in tonnellate)

Anno	1971	1981	1991	2001	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Fragole	230,0	230,0	1.318,5	2.500,0	4.100,0*	4.450,0*	4.200,0*	4.000,0*	4.000,0*	4.500,0*	4.400,0*	4.400,0*
Lamponi	0,0	80,0	508,0	620,0	715,6	485,2	740,0	605,0	633,0	768,0	778,0	855,0
Ribes nero e rosso	0,0	120,0	34,0	372,0	463,5	485,9	518,1	464,0	512,0	451,0	398,0	460,0
More	0,0	13,0	11,0	249,0	475,2	327,4	470,0	601,0	500,0	557,0	457,0	660,0
Mirtilli	0,0	1,0	13,0	290,0	377,2	484,4	475,0	803,0	601,0	662,0	597,0	730,0
Uva spina	0,0	0,0	0,0	14,5	11,0	7,8	6,5	7,0	5,5	8,0	6,0	7,0
Totale	230,0	444,0	1.884,5	4.045,5	6.142,5	6.240,7	6.409,6	6.480,0	6.251,5	6.946,0	6.636,0	7.112,0

Fonte: Servizio Statistica PAT su dati Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola. (*) Valori stimati.

COLTURE LEGNOSE

(dati espressi in tonnellate)

Anno	1981	1991	2001	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Pero	4.210	2.174	854	576	576	570	319	319	240	180	150
Actinidia - Kiwi	15	2.210	2.165	1.575	1.575	1.575	1.220	1.294	1.212	1.212	1.353
Susino	3.537	3.245	4.130	2.700	1.450	2.270	1.496	1.482	1.399	1.190	950
Ciliegio	910	795	1.400	878	1.008	900	913	935	1.870	1.600	1.200
Pesco	150	190	52	40	40	40	43	48	48	48	48
Nettarina	76	103	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Loto - Cachi	130	50	16	16	16	16	17	17	17	17	17
Albicocco	9	5	5	6	6	6	3	15	16	32	26

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola.

COLTURE FORAGGERE

(dati espressi in tonnellate)

Anno	2001	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Prati permanenti	570.000	277.607	277.607	277.607	280.064	280.064	280.064	260.050	280.064
Pascoli	150.000	80.121	80.121	80.121	80.595	80.595	80.595	99.000	80.595
Prati avventizi	9.310	2.193	2.193	2.193	2.193	2.193	2.193	6.950	2.193
Erbai	97.356	108.390	108.390	108.390	107.640	107.640	107.640	88.677	107.640

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola.

ORTAGGI - CEREALI

(dati espressi in tonnellate) - ortaggi in piena aria

Anno	1981	1991	2001	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Asparago	51	80	100	110	110	110	132	138	138	136	135
Barbabetola da orto	120	70	30	35	35	40	10	50	90	60	90
Bietola da costa	-	64	35	30	30	35	35	60	120	90	90
Carota	3.100	1.076	702	875	500	500	400	400	400	400	320
Cavolfiore	385	168	94	76	76	76	78	70	150	175	175
Cavolo cappuccio	1.665	555	415	448	448	490	350	450	600	540	570
Cavolo verza	90	73	35	15	15	15	25	40	40	60	60
Cipolla	85	190	70	43	60	75	75	70	75	75	120
Fagiolo fresco	242	173	70	35	42	46	39	39	46	52	42
Fagiolo granella	42	23	11	8	8	8	7	6	6	6	6
Indivia	88	100	1.750	700	245	245	175	105	120	120	90
Lattuga	266	160	125	189	480	480	450	600	588	448	336
Mais granella	150	129	610	1.050	896	1.110	1.250	1.080	1.150	1.035	1.170
Patata comune	13.990	15.506	11.312	6.006	8.006	6.848	7.500	6.000	6.800	5.890	6.940
Pomodoro	25	90	125	72	180	210	228	185	220	245	160
Porro	35	140	100	56	56	90	80	100	100	100	140
Prezzemolo	70	60	18	17	17	17	9	9	9	15	15
Radichio	140	185	685	250	250	250	275	375	425	437	322
Spinacio	85	68	24	10	10	10	10	10	5	5	5
Zucchina	350	689	550	473	480	390	360	250	225	175	200

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







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 2011/2012

Campagna 2011-2012 (*)	Quantitativi
Olio Garda Trentino D.O.P. (kg)	21.525,038
Olio Garda D.O.P. (kg)	140.220,639

Fonte: Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva D.O.P. del Garda. (*) Dati aggiornati a febbraio 2012.

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 circa 400 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 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 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 2011

Nucleo operativo	Numero apicoltori		Numero alveari		
	2010	2011	dicembre 2009	dicembre 2010	dicembre 2011
Borgo	394	398	6.212	5.793	6.343
Trento	311	251	5.492	5.368	5.637
Cles	329	346	5.547	5.885	6.113
Rovereto	276	255	3.729	4.036	3.921
Tione	177	202	2.841	2.804	2.646
Totale	1.487	1.452	23.821	23.886	24.660

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività Agricole – PAT.

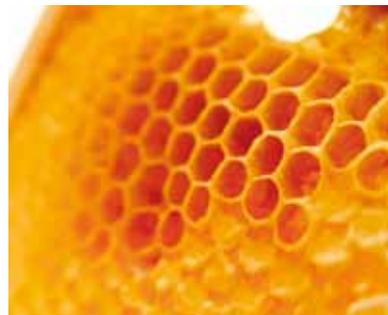
Miele

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 vagliano del formento nero, quando fiorisce."

Oggi nella nostra provincia si producono sia mieli 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;
- 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.

Fare il formaggio in malga era, e rimane, il miglior modo di conservare il latte sugli alpeggi.*

PRODUZIONE CASEARIE RAPPRESENTATIVE

ANNO 2011 (dati medi annui)

Formaggi	Numero forme	Peso medio in kg	Produzione media annua stimata in tonnellate
Grana trentino D.O.P.	119.784	34	4.072,66
Puzzone di Moena	29.676	10	296,76
Spresa delle Giudicarie D.O.P.	5.060	9,8	49,59
Vezzena	15.051	8,8	132,45
Casolét della Val di Sole, di Rabbi e Pejo	73.078	1,5	109,62
Nostrani di malga	18.000	7,5-8,5	140-150

Fonte: Concast-Trentingrana. (*) Valori stimati.

* "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/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.



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 latteinnesto 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 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 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 Spressa 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 formaggio 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 ridurne il contenuto in grasso, durante il riscaldamento si aggiunge il latteinnesto 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 lukanica, formaggi e burro.



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, RABBI E PEJO [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 stuoio.

Il giorno seguente le forme vengono messe in salamoia per 6 ore e poi in cella frigo 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 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.



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
2006	133.394	0,38	50.796.435
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

Fonte: Servizio Statistica – PAT. (*) 2011: Stima Euro/Litro.

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

Media capi per azienda	2000	2010	Variazioni assolute	Variazioni %
	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
2006	47.750	24.295	45,28
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

Fonte: Servizio Agricoltura – 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
2002	143.500	102,50
2003	140.316	100,23
2004	140.800	100,57
2005	132.100	94,36
2006	133.394	95,28
2007	133.480	95,34
2008	127.671	91,19
2009	131.343	93,82
2010	129.293	92,35
2011	131.867	94,19

Anno	Latte trasformato (tonnellate)
1949	95.857
1950	101.681
1951	101.912

Fonte: Servizio Agricoltura – PAT. Per i dati relativi al 1949-1951: 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 (1931=100)
1951	1,81	100,00
2001	5,63	311,20
2002	5,86	323,60
2003	5,10	281,71
2004	5,63	311,30
2005	5,37	296,48
2006	5,49	303,35
2007	5,42	299,68
2008	5,30	292,69
2009	5,74	317,00
2010	5,64	311,39
2011	5,65	312,29

Fonte: Servizio Agricoltura – 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 – ANNI 1951, 2003, 2012

PROVINCIA DI TRENTO

RAZZE (BOVINI DA LATTE)	1951 (*)		2003		2012	
	Numero capi	%	Numero capi	%	Numero capi	%
Bruna Alpina	42.624	73,00	17.735	39,69	10.982	30,63
Frisona	-	-	12.100	27,08	11.882	33,14
Rendena	8.758	15,00	2.134	4,78	1.881	5,25
Pezzata Rossa	-	-	4.575	10,24	6.045	16,86
Pezzata Nera	-	-	2.255	5,05	431	1,20
Grigia Alpina	7.007	12,00	948	2,12	1.489	4,15
Meticcia	-	-	4.222	9,45	2.988	8,33
Altre Razze	-	-	712	1,59	153	0,43
Totale	58.389	100,00	44.681	100,00	35.851	100,00

Fonte: Servizio Veterinario – PAT e CCIAA 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.

PROVINCIA DI TRENTO

Descrizione prodotto	Forme		Produzione totale	
	Numero	Peso medio (in kg)	Tonnellate	%
Trentingrana (D.O.P. Grana padano)	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
Casolèt Val di Sole, Rabbi e Pejo	20.161	1,5	30,24	0,32
Tosela di Primiero	34.403	2,2	75,69	0,79
D.O.P. Spressa delle Giudicarie	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
D.O.P. Asiago pressato	44.011	14,0	616,15	6,42
Totale produzione formaggi tradizionali			9.597,35	100,00

Fonte: Concast-Trentingrana; elaborazione Ossevatorio delle produzioni trentine.

PRODUZIONE CASEARIA DELLA PROVINCIA DI TRENTO. ANNO 2011.

Caseifici sociali e consorzi di secondo livello

PROVINCIA DI TRENTO

Descrizione prodotto	Forme		Produzione totale	
	Numero	Peso medio (in kg)	Tonnellate	%
Trentingrana (D.O.P. Grana padano)	119.784	34,0	4.072,66	52,49
Puzzone di Moena	29.676	10,0	296,76	3,82
Vezzena di Lavarone	15.051	8,8	132,45	1,71
Casolèt Val di Sole, Rabbi e Pejo	73.078	1,5	109,62	1,41
Tosela di Primiero	29.255	2,2	64,36	0,83
D.O.P. Spressa delle Giudicarie	5.060	9,8	49,59	0,64
Dolomiti Predazzo	15.108	2,6	39,28	0,51
Caprini (capra + misto capra)	68.058	2,5	170,15	2,19
Fontal (latteria, ecc.)	43.406	10,0	434,06	5,59
Nostrani	109.964	10,0	1.099,64	14,17
Freschi (caciotte, vari al peperoncino, cipollina, ecc.)	504.361	1,8	907,85	11,70
D.O.P. Asiago pressato	27.307	14,0	382,30	4,93
Totale produzione caseifici sociali			7.758,70	100,00

Fonte: Concast-Trentingrana.

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.*



Salumi

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 tonnellate

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 un 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 tonnellate

LARDO DEL TRENINO

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 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 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 imburrito 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 tonnellate

LUGANEGA DEL TRENINO [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. 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 tonnellate;
stagionata 590 tonnellate





PANCETTA AFFUMICATA CRUDA O STESA

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 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.

Produzione media annua: 690 tonnellate

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 asciugatura. 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 tonnellate



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, 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.

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 10 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 tonnellate

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 mm di diametro, quindi aromatizzata con sale, una buona quantità di aglio macinato, pepe, ed 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 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 e un'umidità dell'80% circa.

ITTICOLTURA - PRODUZIONE

	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Trote iridea trasformate (Kg)	1.906.000	1.950.000	1.900.000	1.930.000	1.900.000	1.900.000
Trote iridea da carne (Kg)	2.400.000	2.650.000	2.670.000	2.600.000	2.600.000	2.600.000
Novellame iridea (numero pezzi)	21.500.000	21.500.000	22.000.000	22.500.000	22.300.000	22.300.000
Uova embrionate iridea (numero)	250.000.000	250.000.000	250.000.000	240.000.000	240.000.000	210.000.000
Trote fario (Kg)	410.000	410.000	420.000	420.000	420.000	420.000
Novellame fario (numero pezzi 6-12cm)	7.500.000	7.500.000	7.500.000	7.700.000	7.700.000	7.700.000
Uova embrionate fario (numero)	80.000.000	80.000.000	80.000.000	84.000.000	84.000.000	70.000.000
Salmerino di fonte adulto (Kg)	220.000	220.000	220.000	200.000	180.000	110.000
Salmerino di fonte novellame (numero pezzi)	850.000	850.000	850.000	800.000	800.000	800.000
Salmerino di fonte uova embrionate (numero)	3.300.000	3.300.000	3.300.000	3.500.000	3.500.000	3.500.000
Salmerino alpino novellame (numero pezzi 6-9cm)	80.000	80.000	90.000	150.000	150.000	700.000
Salmerino alpino adulto (Kg)	30.000	35.000	35.000	55.000	30.000	60.000
Temolo novellame (numero pezzi 6-9cm)	220.000	220.000	220.000	220.000	220.000	220.000
Trota marmorata novellame (numero pezzi 6-9cm)	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000

Itticoltura



TROTE DEL TRENTINO SALMERINO DEL TRENTINO

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 salmonoide che prospera in acque correnti, fresche e ricche di ossigeno. Il Trentino, grazie alla sua collocazione orografica, 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.

Sia le trote che il salmerino del Trentino potranno fregiarsi, a breve, del marchio di tutela europeo IGP.



Prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta)





Nel 2011 nei tre stabilimenti ubicati nel territorio provinciale sono state imbottigliate 115.011 tonnellate di acqua pari a 76.674.045 di 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 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, Nambro-ne (Carisolo) ed altre ancora non sfruttate che potrebbero costituire certamente una fonte di sviluppo economico futuro. Nel 2011 nei tre stabilimenti ubicati nel territorio provinciale sono state imbottigliate 115.011 tonnellate di acqua pari a 76.674.045 bottiglie da 1,5 litri.



La gastronomia in Trentino
è un'esperienza di gusto e sapori
che porta con sé tutta la tradizione
di un territorio ricco.

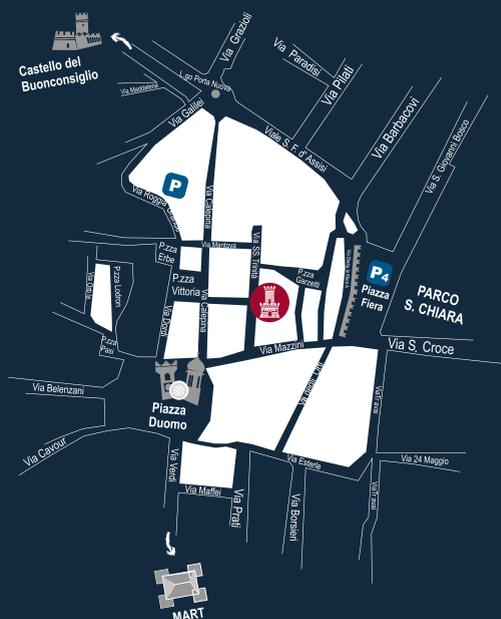






Palazzo Roccabruna Enoteca Provinciale del Trentino

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 SS. Trinità, 24
38122 TRENTO

2012

www.palazzoroccabruna.it



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO