

2014

Agroalimentare in Trentino

DATI 2013 SULLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO



PALAZZO
ROCCABRUNA
CAMERATI 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:
Publistampa S.n.c.

Proprietà letteraria riservata
Finito di stampare Dicembre 2014

2014

Agroalimentare in Trentino

DATI 2013 SULLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO



PALAZZO
ROCCABRUNA
CAMERATE DI COMMERCIO L.A.A. TRENTINO

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. Nosiola • Trentino D.O.C. Vino Santo	
Grappa	23
• Trentino Grappa	
Mele	
Mela della Val di Non D.O.P.	25
• Golden Delicious • Renetta Canada • Red Delicious	
Produzioni frutticole - orticole	29
• Ciliegie • Fragole • Susina di Dro D.O.P.	
Olio	35
• Olio extravergine d'oliva Garda Trentino D.O.P.	
Miele	37
• Miele del Trentino	
Formaggi	39
• Settore zootecnico e lattiero-caseario • Trentingrana D.O.P. • Puzone di Moena D.O.P. • Sprezza delle Giudicarie D.O.P. • Vezzena • Casolèt della Val di Sole, Rabbi e Peio • Nostrano	
Salumi	47
• Speck del Trentino • Carne salada del Trentino • Lardo del Trentino • Pancetta affumicata cruda o stesa • Luganega del Trentino • Mortandela della Val di Non • Ciuiga del Banale • Cacciatore Val Rendena o salame all'aglio di Caderzone	
Itticoltura	53
• Trote del Trentino I.G.P. - Salmerino del Trentino I.G.P.	
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 Sviluppo 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 Levegghi

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





Le denominazioni di origine

Per denominazione di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzato per designare un prodotto rinomato e di qualità, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale e alla tradizione locale.

Le denominazioni di origine possono essere di tre tipi: denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.), denominazione di origine controllata (D.O.C.) e 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 e organolettiche sono contenuti nei cosiddetti "disciplinari di produzione", approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

I dati relativi a tutte le superfici vitate sono registrati nello Schedario Viticolo gestito dalla Provincia autonoma di Trento. Sulla base delle superfici iscritte, i singoli conduttori possono rivendicare l'uva come D.O.C., I.G.T. o vino da tavola, sempre che le superfici rientrino nelle zone delimitate dai singoli disciplinari. Le aziende rivendicanti sono tenute, entro il 15 gennaio di ogni anno, a registrare i quantitativi raccolti nella Dichiarazione Unica di Vendemmia. Il conduttore provvede, per ogni unità vitata, a dichiarare la quantità di uva rivendicata, sempre nel rispetto delle quantità previste dal disciplinare per la zona. I vinificatori sono tenuti a comunicare ogni movimentazione/trasformazione del vino agli organismi di controllo preposti (fra i quali, la Camera di Commercio di Trento) e sempre a questi dovranno richiedere il prelievo e la certificazione del vino a D.O.C.. La certificazione, che avviene mediante analisi chimico-fisica del vino (presso un laboratorio autorizzato) e organolettica (presso una Commissione di degustazione appositamente istituita presso l'organismo di controllo), stabilisce l'idoneità del vino a fregiarsi della denominazione di origine. Successivamente, le aziende, previa richiesta, possono imbottigliare il vino certificato ("Produzione imbottigliata"). Nel caso dello spumante metodo classico, va precisato che la "produzione imbottigliata" corrisponde alla fase terminale del processo produttivo (sboccatura) e non va confusa con il "tirage en bouteille" che invece ne individua una delle fasi iniziali, quella dell'imbottigliamento sui lieviti.

PRODUZIONE DENUNCIATA DI UVA DOC

ANNO 2013 (dati espressi in quintali)

DOC	Totale quintali
Caldaro o Lago di Caldaro	9.906,00
Casteller	3.626,82
Teroldego Rotaliano	62.179,31
Teroldego Rotaliano Superiore	8.683,94
Teroldego Rotaliano totale	70.863,25
Trentino Bianco	572,22
Trentino Cabemet	4.811,64
Trentino Cabemet Franc	1.400,46
Trentino Cabemet Sauvignon	19.859,06
Trentino Chardonnay	256.474,68
Trentino Lagrein	22.876,27
Trentino Marzemino	28.072,19
Trentino Merlot	66.078,01
Trentino Moscato Giallo	10.188,38
Trentino Moscato Rosa	224,42
Trentino Müller Thurgau	104.141,90
Trentino Nosiola	5.372,84
Trentino Pinot Bianco	7.044,35
Trentino Pinot Grigio	256.022,40
Trentino Pinot Nero	12.226,27
Trentino Rebo	2.079,71
Trentino Riesling	3.925,49
Trentino Riesling Italico	62,28
Trentino Rosso	980,22
Trentino Sauvignon	11.749,90
Trentino Sorni Bianco	430,61
Trentino Sorni Rosso	825,02
Trentino Superiore Bianco Vendemmia Tardiva	53,40
Trentino Superiore Cabernet Franc	23,90
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	718,97

DOC	Totale quintali
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	125,52
Trentino Superiore Chardonnay	240,09
Trentino Superiore Lagrein	393,68
Trentino Superiore Marzemino	277,40
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	989,88
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	5.858,69
Trentino Superiore Merlot	942,61
Trentino Superiore Müller Thurgau	526,34
Trentino Superiore Pinot Grigio	72,00
Trentino Superiore Pinot Nero	440,40
Trentino Superiore Sauvignon	113,80
Trentino Superiore Vendemmia Tardiva	34,30
Trentino Superiore Vino Santo	124,22
Trentino Traminer Aromatico	39.017,73
Trentino Vino Santo	112,00

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

PRODUZIONE DI VINO CERTIFICATA E IMBOTTIGLIATA

ANNO 2013

DOC	Vino certificato (ettolitri)	Vino imbottigliato (ettolitri)	Totale complessivo numero bottiglie
Caldaro o Lago di Caldaro	6.324,71	1.094,24	145.899
Casteller	3.934,30	3.162,01	310.256
Teroldego Rotaliano	29.866,09	29.687,13	3.977.395
Trentino Bianco	1.088,91	815,01	108.668
Trentino Cabernet	710,32	429,74	57.499
Trentino Cabernet Franc	32,00	22,73	3.031
Trentino Cabernet Sauvignon	10.465,83	9.697,81	1.122.989
Trentino Chardonnay	37.768,54	25.717,25	3.374.733
Trentino Lagrein	11.728,86	10.370,52	1.381.922
Trentino Marzemino	16.836,79	13.588,43	1.817.203
Trentino Merlot	32.643,47	37.599,51	4.851.400
Trentino Moscato Giallo	1.530,22	1.538,56	209.949
Trentino Moscato Rosa	12,03	15,99	3.612
Trentino Müller Thurgau	30.786,08	29.475,80	3.982.277
Trentino Nosiola	2.951,26	2.113,96	282.507
Trentino Pinot Bianco	1.074,65	712,75	95.033
Trentino Pinot Grigio	109.312,98	97.234,92	13.060.898
Trentino Pinot Nero	4.861,28	3.225,88	429.886
Trentino Rebo	258,00	255,66	34.088
Trentino Riesling	638,36	373,53	49.752
Trentino Rosso	368,95	359,59	46.266
Trentino Sauvignon	3.495,27	2.343,95	312.527
Trentino Sorni Bianco	185,00	46,58	6.210
Trentino Sorni Rosso	265,00	135,90	18.120
Trentino Superiore Bianco	252,00	251,47	33.529
Trentino Superiore Cabernet Sauvignon	20,00	15,00	2.000
Trentino Superiore Castel Beseno o Beseno	50,00	47,54	9.507
Trentino Superiore Chardonnay	20,00	31,67	4.177
Trentino Superiore Marzemino dei Ziresi	300,00	137,27	17.166
Trentino Superiore Marzemino d'Isera	394,00	632,99	84.244
Trentino Superiore Merlot	109,25	74,15	9.743
Trentino Superiore Müller Thurgau	128,94	111,46	14.861
Trentino Superiore Pinot Nero	116,00	97,73	13.031
Trentino Superiore Rosso	221,30	135,24	17.017
Trentino Superiore Traminer Aromatico	2,98	3,00	800
Trentino Superiore Vendemmia tardiva	30,07	22,04	4.557
Trentino Traminer Aromatico	21.406,81	18.749,34	2.514.559
Trentino Vino Santo	5,00	54,13	13.042



PRODUZIONE DENUNCIATA DI UVA IGT DELLA SOLA PROVINCIA DI TRENTO

ANNO 2013 (dati espressi in quintali)

IGT	Totale quintali	IGT	Totale quintali
Vallagarina Bianco	2.513,97	Vigneti delle Dolomiti Goldtraminer	429,19
Vallagarina Cabernet	39,70	Vigneti delle Dolomiti Gropello di Revò	206,91
Vallagarina Cabernet Franc	515,40	Vigneti delle Dolomiti Kerner	1.138,22
Vallagarina Cabernet Sauvignon	883,30	Vigneti delle Dolomiti Manzoni Bianco	1.687,65
Vallagarina Casetta	37,00	Vigneti delle Dolomiti Merlot	7.675,22
Vallagarina Chardonnay	6.990,47	Vigneti delle Dolomiti Moscato Giallo	3.323,12
Vallagarina Enantio	720,03	Vigneti delle Dolomiti Moscato Rosa	86,42
Vallagarina Lagrein	1.396,34	Vigneti delle Dolomiti Mueller Thurgau	20.632,08
Vallagarina Marzemino	649,00	Vigneti delle Dolomiti Nosiola	1.592,37
Vallagarina Merlot	4.465,00	Vigneti delle Dolomiti Paolina	6,50
Vallagarina Moscato Giallo	1.274,29	Vigneti delle Dolomiti Petit Manseng	36,23
Vallagarina Moscato Rosa	71,57	Vigneti delle Dolomiti Petit Verdot	22,30
Vallagarina Mueller Thurgau	3.249,24	Vigneti delle Dolomiti Pinot Bianco	2.464,91
Vallagarina Nosiola	139,30	Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio	135.085,33
Vallagarina Pinot Bianco	447,48	Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero	7.591,31
Vallagarina Pinot Grigio	11.364,22	Vigneti delle Dolomiti Portoghesa	15,73
Vallagarina Pinot Nero	259,15	Vigneti delle Dolomiti Rebo	696,81
Vallagarina Rebo	73,20	Vigneti delle Dolomiti Rosato	6.023,05
Vallagarina Riesling	12,30	Vigneti delle Dolomiti Rossara	55,08
Vallagarina Rosato	5.702,18	Vigneti delle Dolomiti Rosso	7.559,29
Vallagarina Rosso	2.146,67	Vigneti delle Dolomiti Saint Laurent	35,40
Vallagarina Sauvignon	127,91	Vigneti delle Dolomiti Sauvignon	1.993,12
Vallagarina Schiava	1.191,07	Vigneti delle Dolomiti Schiava	9.401,69
Vallagarina Sennen	20,00	Vigneti delle Dolomiti Sylvaner Verde	32,62
Vallagarina Teroldego	4.846,45	Vigneti delle Dolomiti Syrah	267,99
Vallagarina Traminer Aromatico	329,24	Vigneti delle Dolomiti Tannat	4,20
Totale Vallagarina	49.464,48	Vigneti delle Dolomiti Tempranillo	21,80
Fonte: Ufficio Agricoltura - Ambiente C.C.I.A.A. di Trento		Vigneti delle Dolomiti Teroldego	27.616,93
		Vigneti delle Dolomiti Traminer Aromatico	13,39
		Vigneti delle Dolomiti Zweigelt	621,58
		Totale Vigneti delle Dolomiti	294.004,20
Vigneti delle Dolomiti Bianco	6.354,30	Totale IGT	343.468,68
Vigneti delle Dolomiti Bianco Passito	26,70	Fonte: Ufficio Agricoltura - Ambiente C.C.I.A.A. di Trento	
Vigneti delle Dolomiti Cabernet	781,33		
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Franc	169,50		
Vigneti delle Dolomiti Cabernet Sauvignon	1.717,15		
Vigneti delle Dolomiti Chardonnay	48.587,38		
Vigneti delle Dolomiti Franconia	31,40		

DATI SU IMBOTTIGLIAMENTO VINI AUTOCTONI E MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVI DEL TERRITORIO

ANNO 2013

Tipologie	Ettolitri imbottigliati	Numero bottiglie	Capienza contenitore (Valori %)			Annata vino (Valori %)			
			<0,75 lt	0,75 lt	>0,75 lt	2013	2012	2011	< 2011
Trentino DOC									
Marzemino	13.588,43	1.817.203	0,61	99,38	0,01	-	75,24	24,73	0,03
Superiore Marzemino dei Ziresi	137,27	17.166	-	97,41	2,59	-	30,19	69,81	-
Superiore Marzemino d'Isera	632,99	84.244	-	99,82	0,18	-	9,60	68,76	21,63
Müller Thurgau	29.475,80	3.982.277	2,64	97,35	0,01	8,31	89,45	2,24	-
Superiore Müller Thurgau	111,46	14.861	-	100,00	-	-	100,00	-	-
Nosiola	2.113,96	282.507	0,50	99,48	0,02	9,96	90,04	-	-
Totale rossi	75.251,11	9.705.930	1,04	94,97	3,99	1,21	67,01	26,91	4,87
Totale bianchi	179.162,78	24.008.422	2,17	36,77	1,07	6,07	90,00	3,87	0,06
Totale Superiore	426,35	60.832	0,77	98,51	0,82	-	16,94	42,14	40,94
Totale	300.900,15	39.973.442							
Teroldego Rotaliano DOC									
"base"	9.064,91	1.223.456	3,70	95,88	0,42	-	44,52	53,81	1,67
Rosato	11,29	1.444	-	99,65	0,35	-	95,57	4,43	-
Superiore	8.920,30	1.194.312	0,86	99,12	0,01	-	45,83	53,85	0,33
Superiore Riserva	11.690,63	1.558.183	0,10	99,82	0,08	-	-	-	100,00
Totale	29.687,13	3.977.395							

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

TRENTODOC - IMBOTTIGLIAMENTO*

ANNO 2013

Tipologie	Ettolitri imbottigliati	Numero bottiglie	Capienza contenitore (Valori %)				Annata vino (Valori %)				
			0,375	0,75	1,5	>1,5	2011	2010	2009	2004-08	<2004
TRENTODOC											
Trento Bianco	40.951,56	5.316.145	1,28	95,76	2,86	0,11	0,75	29,10	42,85	27,23	0,06
Trento Riserva	1.683,68	216.535	-	96,36	3,62	0,02	-	-	8,57	67,97	23,46
Trento Rosato	4.738,95	654.552	7,83	91,72	0,45	-	0,79	24,85	19,80	52,01	2,54
Totale	47.374,18	6.187.232									

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

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







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 provincia di Trento 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 aziende trentine e per il Trentino. La D.O.C. "Trento", inoltre, è stata la prima denominazione italiana riservata esclusivamente al metodo classico (1993) e la seconda al mondo dopo lo Champagne.

TRENTODOC è il frutto della passione e della competenza enologica di 38 aziende costantemente impegnate nello sforzo di coniugare innovazione e tradizione per ottenere sempre un prodotto dalle caratteristiche elevate, un autorevole rappresentante della migliore tradizione enologica locale. Prodotto in una fascia collinare compresa fra i 200 e gli 800 metri il TRENTODOC nasce da vigneti situati in terreni particolarmente adatti alla coltivazione della vite e in ambienti con climi caratterizzati da forti escursioni termiche giornaliere in grado di regalare ai vini profumi eleganti e persistenti.

Straordinario per le sue caratteristiche organolettiche, si presenta con un colore giallo paglierino, riflessi dorati, un perlage fine e persistente. Note di lieviti e di crosta di pane, aromi di frutta matura e di fiori ne impreziosiscono il profumo che nelle riserve, frutto di una lenta maturazione, acquista un carattere più intenso e avvolgente.

Fresco al gusto, rotondo nella struttura, equilibrato nel bilanciamento dolce/acidulo, il TRENTODOC è un vino completo, da gustare tutto l'anno, anche in estate per la sua piacevole freschezza.

Ottimo a tutto pasto, soprattutto con portate a base di carni o pesce, eccellente come aperitivo, presenza indispensabile in ogni occasione importante, il TRENTODOC è un prestigioso testimone nel mondo dell'abilità dei viticoltori trentini e della qualità delle uve trentine.



TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C.

Vino principe del Trentino, la sua presenza è attestata nella Piana rotaliana fin dal 1300. Il Concilio di Trento (1545-1563) fu la prima occasione in cui il Teroldego acquisì fama internazionale.

Oggi è il vino simbolo della 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 con il tempo divenne una varietà autoctona del Trentino. Di colore rosso cupo con riflessi granati, il Teroldego seduce con fragranze di frutta matura che richiamano la mora selvatica, il mirtillo e il lampone. Irresistibile nel gusto, forte, possente, quasi carnoso, e avvolgente nella struttura, solida e compatta, si abbina splendidamente ai prodotti tipici della gastronomia trentina: carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi a lunga stagionatura.

Oggi il Teroldego è un vitigno in forte espansione per il notevole interesse che desta nel consumatore attento.

TRENTINO D.O.C. MÜLLER THURGAU

Il Müller Thurgau è un vitigno che nasce tra il 1882 e il 1891 a Geisenheim dall'incrocio di Riesling renano e Madeleine Royale per opera del professor Hermann Müller. In Trentino viene coltivato in tutte le zone vocate alla viticoltura; particolarmente importante è la coltivazione della Val di Cembra dove ha trovato il suo habitat ideale. Dalla vinificazione delle uve Müller Thurgau si ottiene un vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, che presenta una componente aromatica molto evidente, con sentori di vegetali aromatici e mela verde; ha gusto secco, leggero e gradevolmente fresco. Il Trentino D.O.C. Müller Thurgau è ottimo servito a una temperatura di 10-12°C, sia come aperitivo, che accostato a piatti tipici della gastronomia di montagna o a primi piatti con salse a base di molluschi e pesce di lago.

TRENTINO D.O.C. MARZEMINO

Il vitigno Marzemino è senz'altro una delle varietà più interessanti della vitivinicoltura trentina. Si trovano tracce della sua provenienza asiatica in antichi registri commerciali ritrovati a Cipro. In Trentino giunse dalla costa dalmata o, si pensa, dalla Serenissima, quando Venezia dominava i commerci in tutto l'Adriatico. Il Marzemino trova nei territori della Vallagarina, nei suggestivi agglomerati rurali intorno a Rovereto e, in particolare, nella zona di Isera e dei Ziresi il suo habitat perfetto. Non a caso qui nasce il Trentino D.O.C. Superiore Marzemino, un vino che risponde a standard qualitativi ancora superiori rispetto a quelli del Trentino D.O.C.. Ne attesta la fama anche Mozart che, ai tempi ospite dei Lodron per uno dei suoi primi concerti in Italia, rende onore al vino trentino citandolo nel Don Giovanni: "... versa il vino, l'eccellente Marzemino!".

Il Marzemino, considerato oggi a pieno titolo un vino autoctono della terra trentina, è sicuramente un importante interprete del territorio per le sue qualità, la sua storia e il fascino che esso desta. Di colore rosso



rubino, con tonalità violacee, presenta aromi e fragranze di frutti di bosco con sfumature floreali di viola mammola, frammisti a note leggermente speziate e vagamente balsamiche. Definito per antonomasia "gentile", si presta benissimo ad accompagnare carni bianche e rosse. È insuperabile con polenta e funghi, con i salumi cotti e con i formaggi nostrani stagionati.

TRENTINO D.O.C. NOSIOLA

Unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca, trova la sua massima espressione nella Valle dei Laghi. Storicamente la coltivazione risulta diffusa anche nelle colline di Lavis, verso la località Sorni e in Vallagarina. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, la Nosiola si distingue per i profumi delicati che ricordano i fiori bianchi e le note fruttate. Al gusto, secco, gradevolmente fresco, leggermente sapido e fruttato, con retrogusto piacevolmente ammandorlato. Servito fresco, alla temperatura di 10-12°C, diventa un ottimo aperitivo; gradevole con piatti di pesce lacustre, ottimo con preparazioni a base di uova, verdure in tempura, salumi non affumicati e formaggi freschi.

TRENTINO D.O.C. VINO SANTO

Il Vino Santo è il grande vino da dessert prodotto in Trentino, frutto di una tecnica di lavorazione lunga e laboriosa, cui si dedica un esiguo numero di viticoltori. I primi documenti che danno notizia della produzione di vini aromatici in Trentino, progenitori del Vino Santo, risalgono all'epoca del Concilio. Solo però a partire dal 1800, in seguito ad esperimenti di alcune cantine della Valle dei Laghi su grappoli di Nosiola, inizia la storia del Vino Santo a noi nota. Proprio le caratteristiche varietali di questo vitigno insieme al microclima di tipo submediterraneo della Valle dei Laghi, caratterizzato dal vento Ora del Garda, permettono ancora oggi di posticipare la raccolta dei grappoli lasciandoli maturare gradatamente sulla vigna fino ai primi di ottobre. Dopo la raccolta i grappoli vengono stesi su graticci, detti "arèle", collocati in ambienti aperti nei piani alti delle case per assicurare una migliore ventilazione e un graduale appassimento. Questa fase si protrae per cinque o sei mesi, fino alla Settimana Santa, quando si procede alla pigiatura. Durante questo periodo, la Botrytis cinerea, una muffa nobile, sviluppandosi all'interno dell'acino ne accentua la disidratazione e ne incrementa la concentrazione degli zuccheri. Il mosto ottenuto viene separato dalla parte torbida, decantato e travasato in piccole botti di rovere dove inizia la fermentazione naturale, che per l'elevata concentrazione degli zuccheri procede molto lentamente per più anni. In seguito il vino viene





lasciato maturare in legno per 5-6 anni. Di colore giallo oro brillante, con tonalità ambrate, il Vino Santo trentino ha un intenso e ampio profumo di miele, di frutta sovramatura, uva passa, dattero, ficco secco, accompagnato da complesse note speziate. Al gusto, piacevolmente dolce, accompagnato da una freschezza molto equilibrata. Le sue caratteristiche vengono esaltate ad una temperatura di servizio intorno ai 14°C. Considerato da sempre nella tradizione popolare come vino dalle proprietà terapeutiche e corroboranti, è particolarmente indicato per accompagnare i dessert a base di mandorle e il tipico Zelten trentino. Risulta inoltre molto interessante l'abbinamento ai formaggi erborinati. La produzione media annua si aggira intorno alle 30 mila bottiglie con una forte oscillazione da un anno all'altro dovuta alla necessità di disporre di uve di alta qualità.

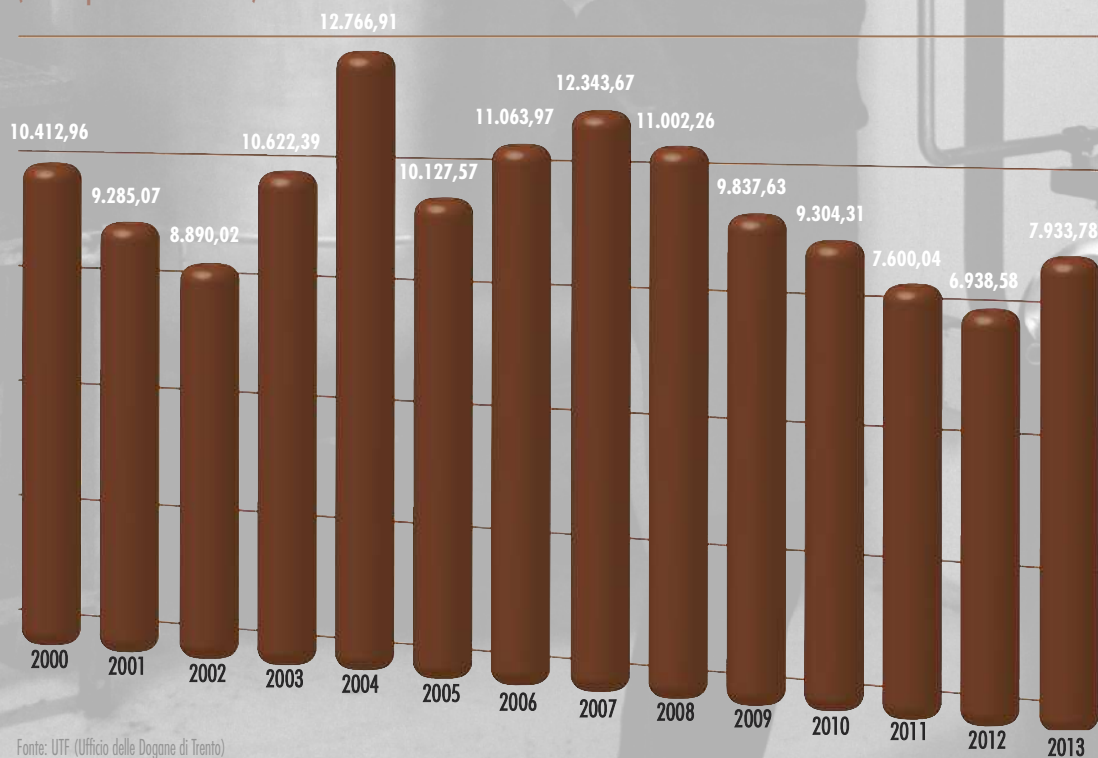






PRODUZIONE DI GRAPPA DISTILLATA IN PROVINCIA DI TRENTO NEGLI ANNI CONSIDERATI

(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 da Tullio Zadra, un maestro nella costruzione degli alambicchi, che perfezionò, appunto, il metodo bagnomaria discontinuo, che ancora oggi porta il suo nome. Un metodo tutto trentino che grazie al vapore acqueo permette di ottenere una migliore regolazione della temperatura di cottura della vinaccia, garantendo un riscaldamento lento e uniforme e quindi l'ottenimento di un distillato di elevata finezza. 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. Trentino Grappa risulta limpida e brillante nella versione "giovane" e di colore da leggermente ambrato ad ambrato nelle versioni "invecchiata" e "stravecchia". Finemente profumata, con sfumature fruttate e floreali nella versione "giovane"; più complesse e speziate nelle versioni "invecchiata" e "stravecchia". In bocca elegante ed equilibrata, appaga il palato anche del consumatore più esigente. Per meglio apprezzare la Trentino Grappa si consiglia una temperatura di servizio tra i 16 e i 18° C.

COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE TRENTINO GRAPPA

ANNO 2013

Tipologie	Litri idonei
Trentino Grappa	182.595,00
Trentino Grappa affinata	70.000,00
Trentino Grappa aromatica di Moscato Giallo	51.000,00
Trentino Grappa aromatica di Moscato Rosa	537,60
Trentino Grappa aromatica di Traminer	0,00
Trentino Grappa di vitigno Chardonnay	62.984,00
Trentino Grappa di vitigno Gropello	1.000,00

Tipologie	Litri idonei
Trentino Grappa di vitigno Marzemino	5.160,00
Trentino Grappa di vitigno Müller Thurgau	20.000,00
Trentino Grappa di vitigno Nosiola	5.400,00
Trentino Grappa di vitigno Teroldego	67.056,00
Trentino Grappa invecchiata	104.397,00
Trentino Grappa riserva/stravecchia	279.400,00
Totale	849.529,60



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

Mele



Mela della Val di Non D.O.P.



GOLDEN DELICIOUS

È la varietà regina del mercato. Apparsa per la prima volta a fine Ottocento in West Virginia si diffuse rapidamente in tutte le aree del mondo dove le condizioni pedo-climatiche erano propizie alla coltura del melo. Giunta in Trentino negli anni Sessanta ha trovato un ambiente perfetto nelle zone collinari o di montagna.

Presenta un'ottima pezzatura, un peso medio compreso fra 170 e 190 grammi e una forma allungata tronco-conica. La buccia liscia, di medio spessore, tendente al giallo intenso in piena maturazione, può assumere nelle zone con forte escursione termica giornaliera, come in Valle di Non, sfumature rosa che elevano ulteriormente la qualità del prodotto. Eccellente la polpa che si presenta bianco-crema, compatta, croccante, succosa e con un perfetto equilibrio fra tenore zuccherino e acidità.

Il periodo di raccolta va da inizio settembre a fine ottobre. Golden è una varietà che si presta a lunghi stoccaggi mantenendo inalterate le sue qualità organolettiche. Conservate ad una temperatura compresa fra 0,8-1°C o fra 1,5-2°C nel caso di piena maturazione, le Golden Delicious mantengono costanti le proprie caratteristiche anche dopo dieci mesi di permanenza in cella di refrigerazione. Dal 2003 le Golden Delicious prodotte nel bacino imbrifero del Noce (Val di Sole e Valle di Non) possono fregiarsi del riconoscimento della D.O.P.

RENETTA CANADA

E' una vecchia varietà diffusa già nel XVII secolo in Europa. I primi impianti in Trentino risalgono agli inizi del '900 e sono localizzati in una zona che per le particolari caratteristiche pedo-climatiche è stata definita "Il giardino della Valle di Non". Nel periodo successivo alla Seconda guerra mondiale la





Renetta divenne la mela più diffusa nella Valle di Non. Dopo gli anni '70, con l'arrivo delle varietà americane (Golden Delicious e Red Delicious), la sua espansione subì un progressivo rallentamento.

Si tratta di una mela di pezzatura grossa, dalla forma tronco-conica o appiattita, irregolare e costoluta e dal picciolo corto. Presenta una buccia di colore giallo-verdastro, con rugginosità diffusa e con possibile sovracoloro rosso se esposta al sole. La polpa è bianco-crema, mediamente succosa, con sapore dolce-acido, fondente, poco croccante, molto aromatica e profumata.

La Renetta Canada trova il suo ambiente più favorevole in Valle di Non, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 600 metri. Raccolta generalmente nella seconda e terza decade di settembre, assume caratteristiche organolettiche e gustative adatte al consumo solo dopo un'adeguata maturazione. E' ottima da cucinare e in pasticceria. Dal 2003 le Renetta Canada prodotte nel bacino imbrifero del Noce (Val di Sole e Valle di Non) possono fregiarsi del riconoscimento della D.O.P..

RED DELICIOUS

Diffusasi contemporaneamente alla Golden, proviene dall'America e precisamente dagli Stati Uniti dove nel 1861 è stato individuato il capostipite del gruppo varietale. È la mela rossa per eccellenza. Apprezzata da moltissimi consumatori attratti dal suo aspetto invitante, si presenta con una pezzatura medio-grossa e forma allungata tronco-conica, con calice a cinque punte. La buccia, spessa, colorata di rosso striato abbastanza intenso ed esteso su quasi tutta la superficie, nasconde una polpa bianco-crema, più pastosa, non molto compatta, mediamente succosa, con sapore piacevolmente dolce. Dal 2003 le Red Delicious prodotte nel bacino imbrifero del Noce (Val di Sole e Valle di Non) possono fregiarsi del riconoscimento della D.O.P..



PRODUZIONE DI MELE PER VARIETA' NEGLI ANNI CONSIDERATI
(dati espressi in tonnellate)

Varietà	1971	1981	1991	2001*	2005*	2007*	2008*	2009*	2010*	2011*	2012*	2013*
Golden Delicious	43.980	103.840	224.817	288.000	301.864	302.574	297.765	273.246	305.639	322.852	314.392	270.422
Red Delicious	10.119	9.760	23.192	34.500	38.230	40.096	35.412	42.826	44.319	41.142	31.936	43.473
Renetta Canada	32.735	36.390	32.543	24.500	19.079	20.397	14.866	16.514	20.104	21.688	18.473	23.433
Morgenduft - Imperatore	4.864	6.260	8.728	6.000	6.608	5.054	5.155	5.439	6.424	4.899	5.188	5.674
Jonathan	4.805	1.290	411	3	1	...	...	1	...	...	...	...
Bella di Boskoop	...	140	209	...	...	...	...	...	...	...	...	...
Gloster	...	...	3.361	800	348	192	133	69	55	31	26	8
Jonagold	...	...	4.462	1.100	354	155	106	39	47	45	18	21
Staymann Winesap	...	620	841	800	531	527	326	38	404	322	251	2.670
Granny Smith	...	620	2.825	3.000	4.189	3.378	3.067	4.618	4.441	4.611	5.676	7.806
Elstar	...	...	...	240	49	45	2	7	1	...	...	1
Idared	...	...	...	200	99	84	71	10	49	19	15	23
Royal Gala	...	...	...	6.600	16.725	18.748	19.794	24.130	24.092	25.428	23.072	23.147
Braeburn	...	...	...	340	1.010	938	813	128	967	971	836	994
Fuji	...	...	...	340	8.520	16.411	14.638	20.220	22.521	21.942	18.880	22.066
Cripps Pink	...	...	...	...	...	636	930	...	1.169	1.072	1.349	1.347
Altre varietà	2.824	1.100	2.111	1.300	2.151	1.975	2.403	4.951	3.367	865	889	2.022
Industria	...	...	...	97.147	49.370	47.582	38.347	28.422	33.124	58.914	34.069	57.430
Totale	99.327	160.020	303.500	464.870	449.128	458.792	433.827	420.658	466.724	504.801	455.070	460.537

Fonte APOT - Assomela (Trento). (*) 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)

Aree di produzione	1971	1981	1991	2001*	2005**	2007**	2008**	2009**	2010**	2011**	2012**	2013**
Trentino	99.327	160.020	303.500	464.870	449.128	458.792	433.827	420.658	466.724	504.801	455.070	460.537
Alto Adige	304.530	463.750	591.870	963.065	919.166	978.815	1.058.701	1.157.524	1.064.638	1.180.991	944.185	1.096.184
Totale Italia	1.697.300	1.741.700	1.870.680	2.180.834	2.071.117	2.196.643	2.164.681	2.237.278	2.146.302	2.285.640	1.973.754	2.156.548
Unione Europea	7.751.000	6.230.000	5.919.200	11.048.000	10.658.000	9.131.000	11.525.000	11.008.000	9.740.000	10.746.000	10.087.000	10.497.000

(*) Fonte APOT - Assomela (Trento) e WAPA Databank (Bruxelles), dati riferiti a UE dei 27 Paesi.
(**) Fonte APOT - Assomela (Trento) e WAPA Databank (Bruxelles), dati riferiti a UE dei 28 Paesi.

L'elevata qualità
dell'ortofrutta
trentina è
principalmente
merito delle
particolari
condizioni
pedoclimatiche,
ma anche della
capacità e
professionalità
dei numerosi
operatori agricoli
supportati da
un capillare ed
efficiente sistema
di assistenza
tecnica.*



Produzioni frutticole - orticole

CILIEGIE

Il ciliegio è presente in Europa fin dai tempi più remoti. La coltivazione del ciliegio ha iniziato ad espandersi in Trentino dagli inizi degli anni Ottanta. La Valsugana, la Valle dell'Adige e la Vallagarina sono le aree in cui il ciliegio è più diffuso. In particolare sui conoidi della Valsugana è tradizionale la coltivazione del ciliegio dolce tardivo, che permette di prolungare fino a luglio e a ini-



zio agosto la stagione delle ciliegie. Recentemente sono state selezionate varietà di duri tardivi, a polpa croccante e dolce, che negli ambienti freschi e luminosi della montagna esaltano le loro caratteristiche di qualità e serbevolezza. Il ciliegio cresce bene nei terreni ben drenati, fino ai 1.200 metri di altitudine, al riparo dai venti freddi primaverili. Le ciliegie sono prodotti particolarmente prelibati, reperibili solo in un breve periodo dell'anno, e sono tra i frutti più salutari e nutrienti. Oltre a contenere proteine, sono ricchi di polifenoli, di minerali (soprattutto potassio), vitamine (C, A, B1, PP) e di zuccheri facilmente assimilabili. In fitoterapia la parte più usata è il picciolo ricco in polifenoli, acido tannico e sali di potassio.

FRAGOLE

Nelle valli del Trentino Orientale la fragola viene coltivata ad altitudini tra i 500 e i 1.200 metri sul livello del mare, specialmente in Valsugana, in Val dei Mocheni e sull'Altopiano di Pinè. Il dislivello di altitudine e gli impianti ritardati permettono di ottenere una raccolta ben distribuita nel tempo: da inizio giugno a fine settembre sono disponibili fragole fresche e di qualità sempre eccellente.



La bontà delle fragole viene esaltata dal clima fresco, dalle escursioni termiche e dalla forte luminosità delle valli di montagna. Il colore brillante, il gusto intenso e fragrante, uniti ad un profumo inconfondibile, fanno della fragola un frutto unico ed inimitabile. La varietà maggiormente coltivata in provincia è l'Elsanta. Presenta una pezzatura medio-grande, un elevato contenuto zuccherino e può essere conservata senza deperire anche per alcuni giorni dopo la raccolta. Le fragole sono frutti che hanno effetti benefici sulla salute. Sono infatti ricche di numerose vitamine (B1, B2, B6, B9, C, E, PP), minerali (calcio, fosforo, magnesio,



bromo, potassio), polifenoli e tannini. Contengono, inoltre, fibre (pectina) che favoriscono l'equilibrio gastro-intestinale. Nella cucina trentina, per la tipica forma a cuore e per l'elevata consistenza e serbevolezza, le fragole si prestano a essere utilizzate in pasticceria, nelle guarnizioni e per le confetture.



SUSINA DI DRO D.O.P.

I terreni sui quali viene coltivata la Susina di Dro, di origine alluvionale e glaciale, sono molto vari. Il susino infatti è una pianta in grado di adattarsi ai più diversi tipi di terreno. La Susina di Dro è un frutto di colore dal rosso-violaceo tendente al blu-viola scuro, con presenza di patina pruinosa, con una polpa consistente, di colore giallo o giallo-verde. Si presta a una conservazione anche prolungata. Il sapore particolare, dolce-acidulo, e l'aromaticità rappresentano le caratteristiche più tipiche del prodotto. Questi aspetti, dovuti a particolari sostanze presenti nei terreni della Valle del Sarca, differenziano la Susina di Dro dalle altre varietà: sono soprattutto l'elevato contenuto in acidi organici, gli elementi minerali, tra cui predomina il potassio, e l'elevato contenuto vitaminico (beta-carotene e vitamina PP) a conferirle quelle proprietà organolettiche e salutari che ne fanno un frutto particolarmente apprezzato. Nel 2012 vi è stata l'iscrizione della D.O.P. Susina di Dro nel Registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.), delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) e delle specialità tradizionali garantite (S.T.G.).



PICCOLI FRUTTI

(dati espressi in tonnellate)

Anno	1971	1981	1991	2001	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Fragole	230,0	230,0	1.318,5	2.500,0	4.450,0*	4.000,0*	4.000,0*	4.500,0*	4.400,0*	4.400,0*	4.300,0*	4.200,0*
Lamponi	0,0	80,0	508,0	620,0	485,2	605,0	633,0	768,0	778,0	855,0	617,3	883,0
Ribes nero e rosso	0,0	120,0	34,0	372,0	485,9	464,0	512,0	451,0	398,0	460,0	338,7	400,0
More	0,0	13,0	11,0	249,0	327,4	601,0	500,0	557,0	457,0	660,0	402,7	525,0
Mirtilli	0,0	1,0	13,0	290,0	484,4	803,0	601,0	662,0	597,0	730,0	725,4	645,2
Uva spina	0,0	0,0	0,0	14,5	7,8	7,0	5,5	8,0	6,0	7,0	4,0	3,5
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	7.112,0	6.388,1	6.656,7

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT. (*) valori stimati.

CULTURE LEGNOSE

(dati espressi in tonnellate)

Anno	1981	1991	2001	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Pero	4.210	2.174	854	576	319	319	240	180	150	205	200
Actinidia - Kiwi	15	2.210	2.165	1.575	1.220	1.294	1.212	1.212	1.353	1.459	1.173
Susino	3.537	3.245	4.130	1.450	1.496	1.482	1.399	1.190	950	900	418
Ciliegio	910	795	1.400	1.008	913	935	1.870	1.600	1.200	750	1.150
Pesco	150	190	52	40	43	48	48	48	48	45	45
Neftarina	76	103	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Loto - Cachi	130	50	16	16	17	17	17	17	17	17	17
Albicocco	9	5	5	6	3	15	16	32	26	20	30

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

CULTURE FORAGGERE

(dati espressi in tonnellate)

Anno	2001	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Prati permanenti	570.000	277.607	280.064	280.064	280.064	260.050	280.064	280.064	280.064
Pascoli	150.000	80.121	80.595	80.595	80.595	99.000	80.595	80.595	80.595
Prati avventizi	9.310	2.193	2.193	2.193	2.193	6.950	2.193	2.193	2.461
Erbai	97.356	108.390	107.640	107.640	107.640	88.677	107.640	107.640	111.700

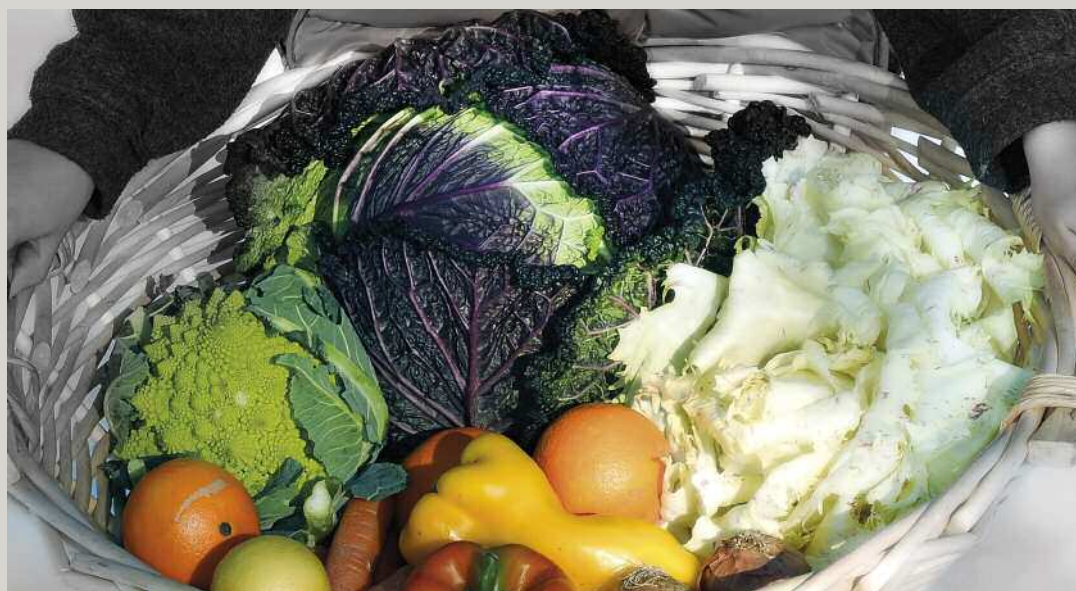
Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT

ORTAGGI - CEREALI

ortaggi in piena aria - (dati espressi in tonnellate)

Anno	1981	1991	2001	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Asparago	51	80	100	110	132	138	138	136	135	138	138
Barbabietola da orto	120	70	30	35	10	50	90	60	90	120	120
Bietola da costa	-	64	35	30	35	60	120	90	90	70	124
Carota	3.100	1.076	702	500	400	400	400	400	320	350	287
Cavolfiore	385	168	94	76	78	70	150	175	175	120	191
Cavolo cappuccio	1.665	555	415	448	350	450	600	540	570	500	549
Cavolo verza	90	73	35	15	25	40	40	60	60	70	70
Cipolla	85	190	70	60	75	70	75	75	120	120	144
Fagiolo fresco	242	173	70	42	39	39	46	52	42	28	28
Fagiolo granella	42	23	11	8	7	6	6	6	6	6	6
Indivia	88	100	1.750	245	175	105	120	120	90	50	80
Lattuga	266	160	125	480	450	600	588	448	336	250	338
Mais granella	150	129	610	896	1.250	1.080	1.150	1.035	1.170	950	950
Patata comune	13.990	15.506	11.312	8.006	7.500	6.000	6.800	5.890	6.940	5.900	5.900
Pomodoro	25	90	125	180	228	185	220	245	160	120	120
Porro	35	140	100	56	80	100	100	100	140	120	132
Radichio	140	185	685	250	275	375	425	437	322	280	242
Sedano rapa	140	241	-	-	-	-	90	100	125	120	125,5
Spinacio	85	68	24	10	10	10	5	5	5	5	14
Zucchini	350	689	550	480	360	250	225	175	200	175	175

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





Un olio di gran
pregio, color
verdeoro, dal
profumo delicato
e un sapore leggero
e fruttato.

Non c'è altro
luogo al mondo di
tradizione olivicola
a questa latitudine.*

PRODUZIONE OLIO 2013/2014

Campagna 2013-2014 (*)	Quantitativi	
	Chilogrammi (kg)	Litri
Olio Garda Trentino D.O.P.	19.877,2	21.700,0
Olio Garda D.O.P.	189.245,6	206.600,0

Fonte: Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva D.O.P. del Garda. (*) Dati aggiornati al 9 maggio 2014.

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 386 ettari e interessa i comuni di Arco, Riva del Garda, Tenno e Dro, variando dai 70 agli 850 metri di quota. La varietà prevalente è la Casaliva, autoctona del Lago di Garda, geneticamente molto simile alla varietà Frantoio. Possono essere impiegate anche le varietà Frantoio, Leccino e Pendolino.

La raccolta è ancora per lo più a mano e avviene da novembre a gennaio, quando il frutto non ha ancora raggiunto la completa invaiatura (maturazione). La molitura deve seguire immediatamente la raccolta; un tempo svolta con macine di pietra, oggi con moderni frangitori. Il ciclo di estrazione avviene a temperatura controllata non superiore ai 27° C. L'olio così ottenuto viene filtrato prima dell'imbottigliamento. Ha un colore verde con riflessi dorati; fruttato medio di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla verde e leggero sentore di carciofo. Equilibrato al gusto, con note di amaro e piccante, di intensità medio-leggera; presenta una buona fluidità.

Il riconoscimento della D.O.P. sottolinea il legame con il luogo di produzione: in questo caso la zona del "Garda" con la sottozona "Trentino". Un rigido disciplinare di produzione detta le regole per l'ottenimento delle olive e per la spremitura fissando i caratteri di tipicità e i parametri analitici e sensoriali che ne garantiscono la qualità. La denominazione di origine protetta è concessa esclusivamente agli olii extravergini di qualità superiore prodotti nel pieno rispetto delle tradizioni e della tipicità della zona di origine. Un tempo gli avanzi della spremitura delle olive, all'insegna dell'economia povera per cui nulla andava sprecato, venivano impastati insieme al lievito, alla farina, e talvolta al vino e allo zucchero, nella preparazione del tipico "pan de molche" (briciole).



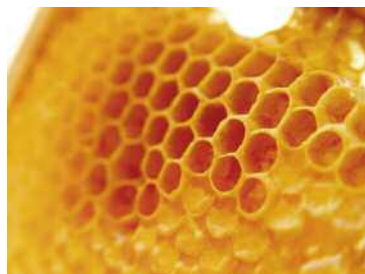
APICOLTORI – ALVEARI 2013

Nucleo operativo	Numero apicoltori		Numero alveari		
	2012	2013	dicembre 2011	dicembre 2012	dicembre 2013
Borgo	306	293	6.343	5.505	5.544
Trento	295	341	5.637	6.920	6.658
Cles	329	354	6.113	6.204	6.552
Rovereto	232	238	3.921	4.332	4.813
Tione	153	177	2.646	2.837	3.097
Totale	1.315	1.403	24.660	25.798	26.664

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività Agricole – PAT

MIELE DEL TRENTINO

Come si apprende dal Mariani, il miele locale era rinomato già all'epoca del Concilio: "il miele...nel Trentino viene in gran quantità e qualità: benché al colore non riesca molto. L'api lo raccolgono per lo più dai fiori campestri, e non poco si vagliono del formento nero, quando fiorisce." Oggi nella no-



stra provincia si producono sia mieli uniflorali (ottenuti da uno stesso tipo di nettare) che millefiori (ottenuti da una miscela di nettari diversi), con una forte prevalenza di questi ultimi. I mieli millefiori non sono un gruppo omogeneo e possono presentare anche notevoli differenze: dal punto di vista qualitativo il loro punto di forza consiste nell'essere il risultato di una varietà di nettari che riflettono le specificità di un determinato ecosistema floreale. Tra gli uniflorali, i più diffusi in Trentino sono:

- il miele di acacia, di colore molto chiaro, odore leggero, sapore delicato. Viene prodotto principalmente in Valsugana, indicativamente nel periodo maggio-giugno;
- il miele di castagno, di colore ambrato scuro, odore forte e penetrante, sapore aromatico con finale amaro. Si produce soprattutto in Valsugana, Val di Cembra, Valli del Sarca e del Chiese ad altitudini comprese fra 400 e 800 metri;
- il miele di rododendro (miel de rasebèch), di colore molto chiaro, odore molto leggero, sapore delicato, con leggeri sentori vegetali. È un miele pregiato, prodotto solo in alta montagna, dove le condizioni climatiche instabili rendono la produzione incostante di anno in anno. Le zone tradizionali di produzione sono la Val di Non, la Val di Sole, la Val Rendena, le Valli di Fassa e Fiemme e il Primiero. Il periodo di produzione va da giugno a luglio;
- il miele di melata, che trae origine dalla linfa delle piante per l'attività di afidi e cocciniglie. Le gocce di melata vengono successivamente bottinate dalle api. Le principali piante sorgenti di melata sono le Conifere, in particolare l'abete. Rispetto ai mieli di nettare, il miele di melata è più denso. Il colore è molto scuro; l'odore balsamico, di resina e di zuccheri caramellati. Sapore meno dolce dei mieli di nettare, con sentori balsamici e note intense di malto e di caramello.

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



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.



TRENTINGRANA D.O.P.

Il Trentingrana si produce fin dal 1926, quando Michele Marchesi di Rumo, sposato con una ragazza di Mantova, imparò a Mirandola l'arte del casaro. Egli acquistò il latte del caseificio di Cloz e ne fece un grana la cui produzione si diffuse successivamente in tutta la provincia.

Il Trentingrana fa parte della famiglia del Grana Padano e, nell'ambito di tale denominazione, la sua specificità è riconosciuta dal marchio apposto sullo scalzo della forma che ne sottolinea le caratteristiche della zona di produzione e le peculiarità organolettiche. Il Trentingrana è un formaggio stagionato, prodotto con il latte di due mungiture: come da tradizione il latte della sera è portato in caseificio. Il mattino successivo, al latte della sera, privato della panna che è utilizzata per la produzione del burro trentino, è aggiunto il latte appena munto e il siero innesto. La coagulazione è ottenuta con caglio di vitello. La cagliata poi ridotta in granelli di poco superiori al chicco di riso, viene sottoposta a cottura, fatta depositare e riposare sul fondo della caldaia, quindi viene estratta e immessa in apposite fascere, per 48 ore. Segue la salamoia per 25 giorni, lo stoccaggio nei magazzini per la maturazione. Le forme qui vengono spazzolate e girate frequentemente.

Il Trentingrana è prodotto unicamente con latte, caglio e sale; è vietato l'uso di additivi e per questa ragione nel disciplinare di produzione viene regolamentata anche l'alimentazione (no O.G.M.) delle bovine proibendo l'uso di insilati.

Il Trentingrana viene immesso in commercio dopo almeno 18 mesi dalla produzione.



PUZZONE DI MOENA D.O.P. [Presidio Slow Food]

Già nei caseifici turnari e nei masi della Val di Fiemme e della Val di Fassa era diffusa la produzione di un formaggio dal gusto forte detto Puzzone o "Spretz 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 o parzialmente scremato con l'aggiunta di latte innesto naturale e caglio di vitello. Dopo coagulazione, taglio e semicottura, si estrae la cagliata che si è depositata sul fondo e la si colloca nelle fascere di legno, avvolta da teli. Nelle ore successive le forme così preparate vengono pressate e girate più volte; quindi sostituiti gli stampi in legno con quelli in plastica, vengono messe in salamoia per 2-4 giorni. Infine sono portate nel magazzino di maturazione e collocate su assi di legno dove, due volte la settimana, per le prime 2-3 settimane, vengono bagnate con una spugna imbevuta di acqua tiepida, fino alla comparsa di una patina color giallo-ocra. Il periodo minimo di stagionatura è di 90 giorni; dopo 150 giorni può definirsi "stagionato". Il Puzzone del Presidio Slow Food è quello che reca impressa la "M" di malga: solo, infatti, le forme contraddistinte con questa lettera sono prodotte con il latte di malga, quello munto d'estate dalle vacche al pascolo. Nel novembre 2013 vi è stata l'iscrizione della D.O.P. Puzzone di Moena nel Registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.), delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) e delle specialità tradizionali garantite (S.T.G.).



SPRESSA DELLE GIUDICARIE D.O.P.

La Spressa è prodotta esclusivamente nelle Giudicarie e in Val Rendena ed è uno dei più antichi formaggi della montagna alpina. Il nome deriva probabilmente da "spress", massa spremuta, poiché il latte con cui è prodotta subisce numerosi processi di scrematura. Originariamente era un formaggio magro, lavorato esclusivamente nei mesi invernali quando gli animali erano alimentati solo a fieno. È l'erede di un'arte casearia "contadina" tramandata nel tempo, volta ad ottenere il maggior quantitativo di burro possibile dal latte, un tempo ben remunerato, e quindi importante fonte di ricchezza per le famiglie contadine. In origine la Spressa era commercializzata solo in piccole quantità perché era destinata soprattutto all'autoconsumo. Anche se non così magro come un tempo, rimane comunque un formaggio a basso contenuto lipidico. Come da tradizione il formaggio è ottenuto utilizzando solo latte a fieno, per cui la produzione è effettuata solo dal 10 settembre fino al 30 giugno. Il latte raccolto una volta al giorno è posto ad affiorare per ridurne il contenuto in grasso; durante il riscaldamento si aggiunge il latte innesto naturale e il caglio di vitello. Dopo coagulazione, taglio e semicottura, si estrae la cagliata per collocarla in fascere di legno. Le fascere possono essere messe sotto pressa o impilate una sull'altra e rivoltate più volte con il cambio delle tele. Dopo circa 24 ore si procede alla salatura che può avvenire sia a secco che in salamoia. Durante la fase di stagionatura le forme vengono spesso rivoltate e viene pulita la crosta. La Spressa può essere consumata "giovane" (minimo 3 mesi di stagionatura) o stagionata (oltre 6 mesi di stagionatura).





VEZZENA

[Presidio Slow Food]

È un formaggio di vecchia tradizione, apprezzato sia come formaggio da tavola che da grattugia. Prima della Grande guerra il Vezzena era in Trentino l'unico formaggio da condimento. La produzione era modesta e anche il consumo da grattugia non era rilevante: più che sulla pasta, piatto estraneo alla tradizione trentina, era usato sulle zuppe e sui canederli. Dopo l'annessione all'Italia cambiarono le abitudini alimentari e la pasta prese a diffondersi anche in Trentino. A questo punto però il Vezzena, la cui produzione era stata interrotta durante il conflitto, fu soppiantato dal Grana che lentamente, ma inesorabilmente, si impose in tutto il Paese come il tipico formaggio da grattugia. Il latte crudo raccolto una volta al giorno è posto ad affiorare per ridurne il contenuto in grasso; durante il riscaldamento si aggiunge il latte innesto naturale e il caglio di vitello. Dopo la coagulazione, il taglio e la cottura, si estrae la cagliata e la si ripone in stampi di legno, alluminio o materiale plastico, dentro tele di cotone. Alla sera le forme, una volta tolte dagli stampi, sono poste in fascere di legno e messe a riposare in un locale umido e fresco per alcuni giorni. La salatura avviene in salamoia o a secco; in seguito le forme vengono portate nel magazzino di stagionatura e una volta al mese vengono ripulite e trattate con olio di lino o di semi. Può essere stagionato fino a 24 mesi nella tipologia "stravecchio". Il Presidio Slow Food è riferito soltanto al Vezzena prodotto in estate con latte di alpeggio, riconoscibile dalla "M" (di malga) impressa sulle forme.



CASOLÈT DELLA VAL DI SOLE, RABBI E PEIO

[Presidio Slow Food]

Prodotto da sempre in Val di Sole, era detto anche Casoleti o Casolèt dell'Adamello. Il nome dialettale deriva dal latino Caseolus, che significa piccolo formaggio. È un formaggio a pasta cruda. Viene prodotto con latte crudo, intero, di una o due munte, riscaldato alla temperatura di circa 35°-39°C con l'aggiunta di latte innesto naturale o di fermenti selezionati e caglio di vitello. La cagliata viene lasciata riposare per 20-30 minuti e quindi viene rotta in granuli delle dimensioni di una nocciola. Dopo aver lasciato depositare sul fondo la cagliata, si procede alla sua estrazione per depositarla in stampi di plastica. Gli stampi sono rivoltati più volte al giorno, a temperatura ambiente. Il giorno seguente le forme vengono messe in salamoia per 5-10 ore e poi in cella refrigerata per 20-30 giorni.



NOSTRANO

Il Nostrano de Casel è un formaggio prodotto da tempo remoto nei piccoli caseifici della montagna trentina, nei masi e nelle malghe. Ha rappresentato il piatto base della dieta contadina, quando la miseria imperava nei paesi del Trentino. Il Nostrano era l'unica fonte di proteine e di amminoacidi. Per produrlo si versa nella caldaia il latte di una o due munte, lo si riscalda, poi si aggiungono fermenti lattici e caglio di vitello. Dopo la coagulazione, si estrae la cagliata e la si colloca in fascere di legno con tele. Le forme vengono girate un paio di volte nell'arco di due ore, sostituendo le tele che vengono tolte definitivamente dopo 6-7 ore. La salatura si effettua in salamoia per 3-5 giorni. Il formaggio è pronto per il consumo trascorsi almeno 60 giorni di stagionatura.



PRODUZIONE LORDA VENDIBILE DEL LATTE AI VALORI CORRENTI NEGLI ANNI CONSIDERATI

PROVINCIA DI TRENTO (dati espressi in tonnellate ed euro)

Anno	Produzione		P.L.V. (in Euro)
	Latte (tonnellate)	Valore (Euro/litro)	
2001	138.000	0,40	54.551.400
2002	143.500	0,39	56.022.400
2003	140.316	0,40	56.322.842
2004	140.800	0,40	56.869.120
2005	132.100	0,39	51.664.310
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
2012	138.612	0,50 (*)	69.306.000
2013	132.056	0,50 (*)	66.292.000

Fonte: Servizio Statistica - PAT. (*) 2011, 2012, 2013: stima valore medio Euro/litro.

NUMERO DI AZIENDE CON ALLEVAMENTI DI VACCHE DA LATTE E RELATIVI CAPI RIPARTITI PER CLASSI. CONFRONTO ANNI 2000 E 2010.

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: Censisenti 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
2012	47.118	23.277	43,39
2013	47.102	23.528	43,85

Fonte: Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola - PAT.
Per i dati relativi al 1939 e 1951: Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Economia Trentina 1952.

QUANTITÀ DI LATTE PRODOTTO NEGLI ANNI CONSIDERATI.

PROVINCIA DI TRENTO (dati espressi in tonnellate)

Anno	Latte (tonnellate)	Numeri indice (base 1951=100)
1951	140.000	100,00
2001	138.000	98,57
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
2012	138.612	99,01
2013	132.056	94,33

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

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

PRODUZIONE MEDIA DI LATTE PER CAPO NEGLI ANNI CONSIDERATI

PROVINCIA DI TRENTO (dati espressi in tonnellate)

Anno	Tonnellate per capo	Numeri indice (base 1951=100)
1951	1,81	100,00
2001	5,63	311,20
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
2012	5,95	329,00
2013	5,61	310,09

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

DISTRIBUZIONE DEI CAPI BOVINI DA LATTE PER RAZZA - ANNI 1951, 2003, 2012, 2013

PROVINCIA DI TRENTO

RAZZE (BOVINI DA LATTE)	1951 (*)		2003		2012		2013	
	Numero capi	%	Numero capi	%	Numero capi	%	Numero capi	%
Bruna/Bruna Alpina	42.624	73,00	17.291	42,12	10.982	30,63	10.382	28,89
Frisona	-		11.859	28,89	9.165	25,56	10.318	28,71
Rendena	8.758	15,00	1.960	4,77	1.881	5,25	1.846	5,14
Pezzata Rossa	-		4.183	10,19	6.190	17,27	6.569	18,28
Pezzata Nera	-		2.229	5,43	2.999	8,37	2.000	5,56
Grigia Alpina	7.007	12,00	872	2,12	1.489	4,15	1.498	4,17
Meticcia	-		2.198	5,35	2.988	8,33	3.159	8,79
Altre Razze	-		459	1,12	157	0,44	170	0,47
Totale	58.389	100,00	41.051	100,00	35.851	100,00	35.942	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 (dati espressi in tonnellate)

Descrizione prodotto	Forme		Produzione totale	
	Numero	Peso medio (in kg)	Tonnellate	%
Trentingrana D.O.P.	117.583	34,0	3.997,82	41,66
Puzzone di Moena	29.190	10,0	291,90	3,04
Vezzena di Lavarone	10.200	8,8	89,76	0,94
Casolet Val di Sole, Rabbi e Peio	20.161	1,5	30,24	0,32
Tosela di Primiero	34.403	2,2	75,69	0,79
Spessa delle Giudicarie D.O.P.	4.688	9,8	45,94	0,48
Dolomiti Predazzo	6.712	2,6	17,45	0,18
Caprini (capra + misto capra)	7.730	2,5	19,33	0,20
Fontal (latteria, ecc.)	39.784	10,0	397,84	4,15
Nostrani	49.522	10,0	495,22	5,16
Altri tradizionali (Tre Valli, Monteson, Canestrato)	-	-	21,29	0,22
Provole e caciotte a pasta filata	39.556	1,2	47,47	0,49
Freschi (caciotte, ecc.) e formaggi a pasta molle	-	-	2.905,21	30,27
Altri nostrani	-	-	546,05	5,69
Asiago pressato D.O.P.	44.011	14,0	616,15	6,42
Totale produzione formaggi tradizionali			9.597,35	100,00

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

PRODUZIONE CASEARIA DELLA PROVINCIA DI TRENTO. ANNO 2013(*)

PROVINCIA DI TRENTO - Caseifici sociali e consorzi di secondo livello

Descrizione prodotto	Forme		Produzione totale	
	Numero	Peso medio (in kg)	Tonnellate	%
Trentingrana D.O.P. (*)	115.707	35,9	4.149	59,6
Puzzone di Moena	30.216	10,1	305	4,4
Vezzena di Lavarone	11.878	8,5	101	1,5
Casolet Val di Sole, Rabbi e Peio	115.645	1,6	179	2,6
Tosela di Primiero	69.117	2,2	152	2,2
Spessa delle Giudicarie D.O.P. (*) (**)	3.795	9,1	35	0,5
Dolomiti Predazzo	13.164	2,2	29	0,4
Caprini (capra + misto capra)	17.227	2,1	36	0,5
Fontal (latteria, ecc.)	27.644	7,9	219	3,1
Nostrani	62.861	8,8	556	8,0
Freschi (caciotte, vari al peperoncino, cipollina, ecc.)	82.650	1,5	124	1,8
Asiago pressato D.O.P. (*) (**)	97.984	11,0	1.078	15,5
Totale			6.961,77	100,00

Fonte: Concast-Trentingrana. Elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine. - (*) Eccetto per Trentingrana, Spessa, Asiago, i dati si riferiscono alla sola produzione di Concast-Trentingrana.

(**) Dato desunto dall'attività dell'Ente di certificazione CSQA.

La cura, l'amore
e l'esperienza che provengono
dalle mani dei singoli produttori,
rendono i prodotti unici nel loro genere
e indissolubilmente legati al territorio.*



Salumi

SPECK DEL TRENTINO

Lo speck, le cui origini risalgono sicuramente al Cinquecento, è un prodotto della tradizione contadina dell'area tirolese e trentina. Il prodotto si ottiene dalla coscia del maiale che dopo essere stata disossata, arrotondata alla punta e mondata viene messa in una salamoia secca, costituita da sale, pepe nero, ginepro ed eventuali altre spezie in relazione alla tradizione del produttore. Le pezze di speck sono quindi riposte in vasche in acciaio dove rimangono almeno tre settimane durante le quali vengono costantemente rigirate e massaggiate in modo da amalgamare bene la salatura. Terminata la salatura nella salamoia secca, si passa all'affumicatura che varia dalle due alle tre settimane. Le pezze di speck vengono portate nel locale adibito all'affumicatura dove il fumo è prodotto dalla combustione di segatura d'alberi a foglia caduca inumidita e aromatizzata con ginepro. Conclusa l'affumicatura, lo speck viene portato nei locali di stagionatura dove rimane per un periodo che varia a seconda del peso e del tipo di prodotto che si vuole ottenere; da un minimo di sei mesi per il prodotto stagionato a 3-4 mesi per quello semi-stagionato. In questa fase la temperatura deve essere mantenuta costante tra i 10° e i 15°C. Durante la stagionatura il prodotto si ricopre di un sottile strato di muffa che impedisce alla crosta di indurirsi permettendone una maturazione uniforme. Trascorso tale periodo lo speck è pronto per

il consumo. I maggiori produttori si trovano in Val Rendena, Valsugana, nelle valli dell'Avisio e in quelle del Noce.





CARNE SALADA DEL TRENTINO

Prodotta originariamente nel Basso Sarca, la carne salada è oggi una vera e propria specialità trentina. Di carne salada e, più precisamente, di carbonata di carne salada si parla già in un manoscritto quattrocentesco dal titolo "Libro de cosina composto et ordinato per lo hegregio homo Martino de Rubei de la Valle de Bregna, coquo dell'illustre Signore Johanne Jacopo Trivulzio". Nel Settecento due famiglie di Tenno, una delle quali si era salvata dalla peste che nel secolo precedente aveva colpito la zona, iniziarono la produzione per la commercializzazione. Da allora la carne salada è diventata uno dei prodotti simbolo del territorio trentino. È una carne magrissima, salata e aromatizzata, che può essere consumata cruda, a fette molto sottili, o cotta ai ferri. Anticamente veniva bollita e accompagnata ai broccoli di Torbole, successivamente si preferì la cottura alla brace e poi ai ferri con contorno di fagioli, saluggia o broccoli di Torbole, lessati e conditi con olio di oliva. Per la preparazione si utilizza solo la fesa di manzo scelta, che, ripulita dal grasso e da tutte le pellicine, viene tagliata in pezzi compatti del peso di circa 1 o 2 chilogrammi. La carne viene quindi cosparsa con una miscela di spezie e aromi e riposta in un apposito recipiente d'acciaio (che un tempo era in legno, poi in terracotta, detto 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 evitare che si rinsecchiscano. Dopo il periodo di maturazione nella salamoia secca il prodotto è pronto per il consumo. La conservazione avviene in luoghi freschi, a temperatura costante, e non superiore ai 6-8° C.

LARDO DEL TRENTINO

Prodotto tradizionale della cucina trentina, che un tempo si trovava in quasi tutte le famiglie che allevavano maiali per il consumo 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 e aromi (sale, pepe macinato, alloro, bacche di ginepro, eventuali altre spezie) e riposti in vasche d'acciaio o plastica alimentare dove rimangono per almeno una decina di giorni durante i quali subiscono regolari rimescolature per amalgamare bene la salatura ed eliminare il deposito umido che si produce. Successivamente il lardo viene posto in un locale fresco, asciutto e buio per una ventina di giorni, dopodiché il prodotto è pronto per il consumo. La variante del lardo "fumà" prevede che dopo la salatura e l'asciugatura vi sia anche un processo di affumicatura in forno con segatura di legna, foglie e rami di ginepro per conferirgli un profumo caratteristico. Conclusa questa fase il prodotto viene lasciato riposare in locali freschi, asciutti e in ombra per una breve stagionatura di circa 20 giorni, prima di essere consumato.



Considerato, in seguito al boom del benessere, un alimento povero, da alcuni anni è stato ripreso in considerazione dalla gastronomia italiana e non solo trentina; gradevole è la fettina sottile sul pane imburrito come antipasto, oppure mescolata alla minestra per rendere il piatto più saporito. È squisito anche da solo, crudo e tagliato a fettine sottili.

PANCETTA AFFUMICATA CRUDA O STESA

La pancetta magra, di puro suino, può essere consumata, dopo affumicatura, affettata allo stato crudo o cotta in abbinamento a piatti della cucina tipica o usata per insaporire pietanze (crauti, canederli, ecc.). La materia prima viene inizialmente tagliata in pezzi di 2-3 chilogrammi, lavorata in una salamoia secca (sale, pepe, alloro, ginepro ed eventuali altre spezie naturali), quindi collocata in apposite vasche e coperta con una tavola di legno con l'aggiunta di un peso per favorire la fuoriuscita d'acqua e assimilare gli aromi. Durante questo periodo si procede a rigirare il prodotto (i pezzi che sono sul fondo della vasca sono portati in alto e viceversa) e a massaggiarlo per renderne uniforme la salatura. Per ottenere una buona aromatizzazione la carne deve rimanere a riposo per 10-15 giorni per essere poi appesa per una notte nel locale destinato all'asciugatura. Le pancette prodotte con questo procedimento vengono affumicate per circa 5 giorni in un apposito forno, dove si prepara un fumo generalmente aromatizzato con rami di ginepro ancora verdi. Il prodotto affumicato passa poi ai locali di stagionatura (temperatura costante al di sotto dei 18°C) dove rimane per almeno 40 giorni; durante tale periodo le pancette si ricoprono di una muffa bianca e leggera che le protegge dal deterioramento. A questo punto il prodotto è pronto per il consumo.

LUGANEGA DEL TRENTINO

Per antonomasia il salume tradizionale di ogni famiglia contadina trentina, la luganega è un insaccato stagionato composto da carne di solo maiale, che è sottoposto a differenti lavorazioni a seconda della zona di produzione (esiste anche la versione non stagionata che accompagna generalmente delle pietanze tipiche e viene consumata previa cottura). Preparato con carne magra di suino di prima scelta, prevalentemente proveniente da allevamenti locali o nazionali, la luganega è un insaccato prodotto con una percentuale di parte grassa variabile, non superiore al 30% e con l'aggiunta di sale, pepe macinato e aglio tritato. Dopo la macinatura la pasta viene insaccata in un budello naturale e legata a intervalli regolari in modo da formare salamini lunghi circa 15-20 centimetri. Questo tipo di lavorazione è necessaria per una corretta stagionatura del prodotto. La luganega viene poi appesa per circa una settimana in un apposito locale di asciugatura. Successivamente passa alla stagionatura in un luogo fresco con umidità e temperatura costanti e dopo un periodo che può variare da quaranta a novanta giorni è pronta per il consumo.





MORTANDELA DELLA VAL DI NON

Un tempo in Val di Non ogni famiglia acquistava un maialino alla fiera dei Santi e lo allevava per dodici mesi a patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno. Con la carne si produceva il più tipico dei salumi della valle: la mortandela. Si usava esclusivamente carne di suino, compresa gola e, più raramente, cuore e polmoni. Oggi è ancora ottenuta con metodi artigianali e secondo le vecchie ricette da alcune aziende della valle. La mortandela ha una curiosa forma a polpetta, di colore bruno con odore e sapore caratteristico dei salumi affumicati e un peso di 200 grammi circa. Le carni di maiale, dopo una prima lavorazione (disosso, lieve sgrassatura e snervatura), vengono macinate e impastate, aggiungendo sale e aromi. Con l'impasto ottenuto si formano delle polpette, le mortandele, che vengono avvolte nel reticolo di maiale e disposte in modo ordinato su assi di legno infarinate con farina di grano saraceno e poste nella cella frigorifera per 12 ore circa, dove subiscono una prima asciugatura. Al termine di questa fase comincia quella di affumicatura, che dura diverse ore con il fumo mantenuto a una temperatura di 25°C. Quando il prodotto risulta ben asciugato e affumicato in modo uniforme, viene sistemato nella cella di stagionatura dove resta per almeno una settimana, prima di essere destinato al consumo.

CIUIGA DEL BANALE [Presidio Slow Food]

La produzione delle ciuighe si colloca tradizionalmente nel periodo che va dall'autunno fino al sopraggiungere della primavera ed è tipica della zona del Banale (Giudicarie Esteriori). Si tratta di un prodotto fresco a base di carne di suino alla quale vengono aggiunte rape cotte.

Il prodotto va consumato preferibilmente cotto, affettato, da solo o accompagnato ai crauti. Le ciuighe, un tempo piatto povero della tradizione contadina trentina, venivano prodotte con carni miste di maiale e di manzo, di seconda scelta. Oggi sono preparate con carni scelte quali spalla, coppa, pancetta, gola e con una percentuale di rape di circa il 35-40%.

La preparazione inizia con la bollitura delle rape, che vengono poi macinate e lasciate asciugare per due giorni in una cassa forata coperta da una tavola di legno. A questo punto vengono aggiunti la carne e le spezie (sale fino, pepe nero, aglio tritato), quindi la pasta è passata al tritacarne. Al termine di questa fase il prodotto ottenuto viene insaccato in un budello di manzo, del diametro di circa 4 centimetri, massaggiato e punto per distribuire la pasta ed eliminare eventuali bolle d'aria, e successivamente tagliato in salamini di 10 centimetri l'uno circa. Nell'ultima fase di lavorazione le ciuighe vengono portate in un locale seminterrato e opportunamente aerato, con pareti e pavimento in calcestruzzo, dove restano un giorno per l'asciugatura e l'affumicatura. Quest'ultima è ottenuta con la combustione di truciolo di pianta a foglia caduca (preferibilmente faggio). Le ciuighe passano quindi in un altro locale per la conservazione, da dove sono prelevate per il consumo che deve avvenire entro il mese successivo alla produzione.



CACCIATORE VAL RENDENA O SALAME ALL'AGLIO DI CADERZONE

Insaccato di puro suino, da consumarsi allo stato crudo previa stagionatura. Viene preparato con polpa scelta di maiale. Avvenuta la spolpatura, la carne viene immessa in una macinatrice con fori di uscita di 6 millimetri di diametro, quindi aromatizzata con sale, una buona quantità di aglio macinato, pepe, e impastata a mano per circa 2 minuti fino ad ottenere una pasta con una "granatura" piuttosto grossa. A questo punto la pasta viene insaccata in un budello di manzo di un diametro di circa 5 centimetri, massaggiata e punta per farne uscire le bolle d'aria, quindi suddivisa in salamini di circa 15 centimetri l'uno. La doppia legatura frapposta tra un salame e l'altro permette una migliore asciugatura e ne rende possibile la successiva separazione. Terminata la lavorazione, i salami vengono portati in un locale interrato per l'asciugatura dove restano per circa una settimana a una temperatura che in questa fase passa da 23° a 15°C. I prodotti passano infine nel locale di stagionatura dove restano circa 40 giorni a una temperatura costante di circa 14°C e un'umidità dell'80% circa.



ITTICOLTURA - PRODUZIONE

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Trote iridea trasformate (Kg)	1.906.000	1.950.000	1.900.000	1.930.000	1.900.000	1.900.000	1.900.000	1.880.000
Trote iridea da carne (Kg)	2.400.000	2.650.000	2.670.000	2.600.000	2.600.000	2.600.000	2.600.000	2.630.000
Novellame iridea (n. pezzi)	21.500.000	21.500.000	22.000.000	22.500.000	22.300.000	22.300.000	22.300.000	24.900.000
Uova embrionate iridea (n.)	250.000.000	250.000.000	250.000.000	240.000.000	240.000.000	210.000.000	220.000.000	230.000.000
Trote fario (Kg)	410.000	410.000	420.000	420.000	420.000	420.000	420.000	430.000
Novellame fario (n. pezzi 6 -12 cm)	7.500.000	7.500.000	7.500.000	7.700.000	7.700.000	7.700.000	7.700.000	7.650.000
Uova embrionate fario (n.)	80.000.000	80.000.000	80.000.000	84.000.000	84.000.000	70.000.000	70.000.000	45.500.000
Salmerino di fonte adulto (Kg)	220.000	220.000	220.000	200.000	180.000	110.000	110.000	120.000
Salmerino di fonte novellame (n. pezzi)	850.000	850.000	850.000	800.000	800.000	800.000	800.000	900.000
Salmerino di fonte uova embrionate (n.)	3.300.000	3.300.000	3.300.000	3.500.000	3.500.000	3.500.000	3.500.000	3.500.000
Salmerino alpino novellame (n. pezzi 6 -9 cm)	80.000	80.000	90.000	150.000	150.000	700.000	900.000	1.100.000
Salmerino alpino adulto (Kg)	30.000	35.000	35.000	55.000	30.000	60.000	120.000	123.000
Salmerino alpino uova embrionate (numero)								2.500.000
Temolo novellame (n. pezzi 6 - 9 cm)	220.000	220.000	220.000	220.000	220.000	220.000	220.000	210.000
Trota marmorata novellame (n. pezzi 6 - 9 cm)	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	160.000	165.000

Fonte: Astro

Itticoltura



TROTE DEL TRENTINO I.G.P. SALMERINO DEL TRENTINO I.G.P.

L'allevamento della trota in provincia vanta una lunga tradizione: l'idea di introdurre, diffondere e sviluppare la 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 salmonide 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, nell'ordine, l'87%, l'8,3% e il 4,7% della produzione. Nei numerosissimi allevamenti del Trentino la trota impiega 18-24 mesi per raggiungere una dimensione ideale, anziché i 13-14 della pianura. La sua carne, facilmente digeribile, è quindi più consistente, più saporita, più magra, nonché più ricca di proteine nobili, di sali minerali e dei preziosi omega tre. Nel 2013 le trote e il salmerino del Trentino sono stati iscritti nel Registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.), delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) e delle specialità tradizionali garantite (S.T.G.).





Nel 2013 nei tre
stabilimenti ubicati
nel territorio
provinciale sono
state imbottigliate
101.407 tonnellate
di acqua pari a
67.604.992
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 dei comuni trentini. Allo stato attuale non è possibile quantificare con esattezza la portata di tutte le sorgenti provinciali, sia per l'estrema variabilità del loro regime legato principalmente alle precipitazioni meteoriche e agli andamenti stagionali, sia per la scarsa disponibilità di rilevazioni. In ogni caso è possibile affermare che le risorse locali sono in grado di soddisfare i bisogni presenti e futuri di tutta la comunità trentina. Tra le tipologie di acque sotterranee presenti in provincia vale la pena ricordare quelle minerali. Il Trentino abbonda di acque con mineralizzazioni particolari, talora uniche nel loro genere, che vengono sfruttate sia sotto l'aspetto termale, sia avviate all'imbottigliamento come acque da bere. Basti pensare alle terme di Comano, Levico, Peio e Rabbi, tanto per citare le principali che costituiscono realtà economiche ormai consolidate. Accanto ad esse, ma non di minore importanza, troviamo le acque oligominerali come quelle di Peio e le minimamente minerali come quelle di Levico, Nambrone (Carisolo) ed altre ancora non sfruttate che potrebbero costituire certamente una fonte di sviluppo economico futuro. Nel 2013 nei tre stabilimenti ubicati nel territorio provinciale sono state imbottigliate 101.407 tonnellate di acqua pari a 67.604.992 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.





Osservatorio delle produzioni trentine

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

2014

www.palazzoroccabruna.it



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO