



## DESMONTEGADA DE LE CAORE – FORMAGGI D'ALPEGGIO A CAVALESE

### TERZA MOSTRA - CONCORSO PROVINCIALE PER FORMAGGI DI MALGA

La zootecnia da latte della nostra provincia ha sicuramente bisogno di riaffermare la propria vocazione alla tutela dell'ambiente e del territorio, nonché alla realizzazione di prodotti caratterizzati da una spiccata tipicità.

I formaggi realizzati con latte d'alpeggio, se opportunamente valorizzati, rappresentano dei prodotti in grado di riassumere in sé questa duplice valenza, ambientale e di qualità, così ricercata ed apprezzata dal consumatore più attento.

Sulla base di queste considerazioni, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ha deciso di proseguire le iniziative a favore dei formaggi prodotti con latte d'alpeggio avviate dall'ESAT nei due anni trascorsi.

Queste iniziative, che hanno visto la collaborazione dell'Istituto Agrario fin dal loro avvio, comprendono sia attività di aggiornamento e di consulenza a favore dei casari di malga, sia attività di promozione del formaggio d'alpeggio.

Per quest'ultimo aspetto, nell'ambito della tradizionale "Desmontegada de le Caore" di Cavalese, nel settembre del 2000 si decise di organizzare una Mostra Concorso dei formaggi prodotti con latte d'alpeggio: l'iniziativa, che arriva quest'anno alla sua terza edizione, si è dimostrata utile sia per far conoscere ad un pubblico sempre più vasto le specificità ed i pregi di questi prodotti, sia come strumento per il loro miglioramento qualitativo.

È importante ricordare che **il Concorso riguarda sia formaggi prodotti direttamente in malga, sia formaggi prodotti in caseificio con latte proveniente dalle malghe** e ciò per tenere conto della particolare ruolo che i caseifici del Trentino svolgono anche nei confronti degli allevatori che alpeggiano il proprio bestiame da latte su malghe nelle quali non è possibile la caseificazione.

All'edizione di quest'anno del Concorso **parteciperanno complessivamente 41 malghe e 14 caseifici per un totale di 50 formaggi da latte di vacca e 11 formaggi da latte di capra**. A dimostrazione del successo e del gradimento di questa iniziativa, si registra quest'anno un aumento significativo nella partecipazione rispetto alla edizione precedente: 9 malghe, 4 caseifici e, complessivamente, 14 formaggi in più.

I lavori della giuria, composta da qualificati esperti del settore sia provinciali che extraprovinciali, verranno espletati nella giornata di giovedì 19 settembre. Tutti i formaggi partecipanti al Concorso saranno in mostra presso il Palacongressi di Cavalese nelle giornate di venerdì 20 e sabato 21. Nello stesso giorno di **sabato, alle 17.30, si avrà la cerimonia delle premiazioni.**

## MALGHE PARTECIPANTI AL TERZO CONCORSO PROVINCIALE PER FORMAGGI D'ALPEGGIO

<b>comprensorio</b>	<b>MALGA</b>	<b>COMUNE</b>	<b>CASARO</b>
VAL DI FIEMME	Sass	Valfloriana	Lozzer Graziano
PRIMIERO	Agnerola	Imer	Cozzolino Corrado
BASSA VALSUGANA	Cagnon di sopra	Telve	Iobstraibizer Agnese Gozzer
	Caserina	Telve	Lenzi Francesco
	Colo / Cave	Ronchi Valsugana	Pompermaier Marco
	Montalon	Telve	Tonner Oswald
	Scura	Grigno	Gallio Claudio
	Setteselle	Torcegno	Stroppa Albino
	Trenca	Roncegno	Campestrin Eugenio
	Valfontane	Castello Tesino	Parotto Adriana
	Valtrighetta	Carzano	Ropelato Roberto
ALTA VALSUGANA	Cambroncoi	S. Orsola	Moar Danilo
	Fratte	Levico Terme	Cetto Ferruccio
	Stramaiolo	Bedollo	Conci Pietro
	Pletzen-Perg (Valcava)	Fierozzo	Gozzer Alma
VALDADIGE	Brigolina	Trento	Bertollo Massimo
VAL DI NON	Cloz	Cloz	Wenin Alois
	Lavazè	Rumo	Bonani Rino
	Tuena	Tuenno	Longhi Mario
VAL DI SOLE	Cercen	Rabbi	Lorenzo Ciro
	Cespedè Paludè	Rabbi	Eccher Vittorio
	Cortinga	Cavizzana	Stablum Mario
	Alta di Pellizzano (Fazzon)	Pellizzano	Daprà Agostino
	Mondent	Rabbi	Marinelli Fiorenzo
	Monte Sole	Rabbi	Casna Guido
	Senage Bolentina	Malè	Paroletti S
	Strino	Vermiglio	Dalpiaz Marco
Valpiana	Ossana	Andreotti Lorenzo	
	Villar	Rabbi	Penasa Manuel
GIUDICARIE	Bondolo e Valaverta	Condino	Radoani Giulio
	Cengledino e Lodranega	Tione	Galante Donato
	D'Arnò	Breguzzo	Bazzoli Gervaso
	Movlina	Bleggio inferiore	Iori Natale
	Romanterra	Condino	Faccini Ermenegildo
	Serolo	Brione	Pelanda Nilo
	Vacil	Storo	Buccio Livio
	Zeledria	Bocenago Campiglio	Cavallari Giuseppe
VAL DI LEDRO	Misone di Tenno	Tenno	Simoncelli Tiziano
VALLAGARINA	Monticello / Zochi	Vallarsa	Iseppi Renzo
VAL DI FASSA	Boer	Soraga	De Nardin Giovanni
	Contrin	Canzei	Haselrieder Konrad

## CASEIFICI PARTECIPANTI AL TERZO CONCORSO PROVINCIALE PER FORMAGGI D'ALPEGGIO

comprensorio	CASEIFICIO	COMUNE	CASARO
VAL DI FIEMME	VAL DI FIEMME	Cavalese	Galli Luigi
	PREDAZZO E MOENA	Predazzo	Campi Walter
PRIMIERO	COMPRESORIALE DEL PRIMIERO	Fiera di Primiero	Pradel Valerio, Cosner Cesare
BASSA VALSUGANA	CASEARIA MONTI TRENTINI	Grigno	Scalco Costante
	TRENTO - BORGO	Borgo Valsugana	Zottele Fiorenzo
ALTA VALSUGANA	LAVARONE	Lavarone	Bertacchini Rodolfo
VAL DI SOLE	CERCEN	Terzolas	Gregori Elvio
	TURNARIO DI PEIO	Peio	Moreschini Silvano
	PRESANELLA	Mezzana	Paternoster Arturo
GIUDICARIE	PINZOLO - FIAVÈ VAL DI LEDRO E CHIESE	Fiavé	Mosca Giovanni
VALLAGARINA	SABBIONARA	Avio	Salvetti Elvio
	S.A.V.	Rovereto	Tardivo Marco
	FOLGARIA E COSTA	Folgaria	Schenato Adriano
VAL DI FASSA	CAMPITELLO	Campitello	Morandini Angelo

## LE ALTRE INIZIATIVE

Anche quest'anno la tre giorni di Cavalese si arricchisce di numerose iniziative di cui si illustrano di seguito le più importanti e che, per questa edizione, sono particolarmente dedicate ai piccoli ruminanti: pecore e capre. È importante sottolineare, che per la loro attuazione, è stato indispensabile l'apporto e l'impegno convinto dell'Assessorato Provinciale all'Agricoltura, della Federazione Provinciale Allevatori e del Consorzio Trentingrana Formaggi Trentini.

Non si può comunque dimenticare l'ormai tradizionale **“Desmontegada de le Caore” (domenica 22 settembre con inizio alle 14.00)** dalla quale tutto è partito, manifestazione che nella sua semplicità e colore è in grado di attirare numerosissimi curiosi e turisti, a dimostrazione, se pur fosse ancora necessario, di come la zootecnica di montagna può soddisfare domande anche molto diverse rispetto a quelle alimentari.

### **Da venerdì 20 a domenica 22 settembre 2002 - Palacongressi di Cavalese Test del consumatore: “scegli il miglior formaggio della desmontegada 2002”**

Il test ha il duplice obiettivo di avvicinare il pubblico al formaggio di malga e, contemporaneamente, di acquisire informazioni su quanto siano gradite le diverse tipologie di formaggi.

La partecipazione è aperta a tutti: agli intervenuti verrà proposto l'assaggio di alcuni formaggi e consegnata una scheda su cui ciascuno potrà indicare, in forma anonima, le sue preferenze e rispondere ad alcune semplici domande che permettono di valutare in maniera più approfondita i risultati del test. L'iniziativa è gestita dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

**Venerdì 20 e sabato 21 settembre****Mostra Zootecnica di capi ovi-caprini dell'arco alpino e prodotti derivati**

Si effettuerà, a partire dalle ore 14.00 di venerdì, nel parco della Pieve di Cavalese; saranno esposti animali delle diverse razze ovi-caprine delle Alpi ed i prodotti derivati. Le razze presenti, con le loro specifiche e peculiari caratteristiche, sono in grado di adattarsi alle variabili condizioni del vasto territorio alpino, e garantire quella diversità biologica basilare per un sostenibile rapporto uomo-natura.

**Il sabato pomeriggio ad ore 14.30** verrà effettuata la valutazione morfologica dei capi presenti alla Mostra da parte di tecnici qualificati a livello internazionale.

**Venerdì 20 settembre 2002 - Palacongressi Cavalese - ore 9.30  
Convegno "L'allevamento ovi-caprino nelle Alpi:  
tradizioni, razze, prodotti, in sintonia con l'ambiente"**

Saluto delle autorità

**Allevamento ovi-caprino in provincia di Trento: realtà e prospettive.**

**M. Pirola**

Servizio Vigilanza e Promozione dell'attività agricola, Provincia Autonoma di Trento

**Pascolo e qualità della carne ovina.**

**L'esempio dell'agnellone Bergamasco e dell'agnello leggero Istriano.**

E. Piasentier\*, F. Gasperi\*\*, L.A. Volpelli\*, R. Valusso\*

Università di Udine

\*\* Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (Trento)

**I prodotti caprini della montagna friulana:**

**la caciotta, paradigma di tradizione ed evoluzione.**

R. Valusso, M. Morgante, E. Piasentier

Università di Udine

**Le razze ovine autoctone del Trentino.**

E. Pastore

Università di Padova

**La rogna sarcoptica: possibili relazioni tra domestico e selvatico.**

L. Rossi\*, C. Fraquelli

\*Università di Torino

\*\* Servizio Faunistico Provincia Autonoma di Trento

**Le dinamiche del popolamento caprino, con particolare riferimento alla regione alpina.**

P. Aymone\*, M. Cicogna Mozzoni\*\*, P. Crepaldi\*\*, C. Renieri \*\*\*

Università Cattolica di Piacenza

\*\* Università di Milano

\*\*\* Università di Camerino

**Razze e sistemi di allevamento caprini alpini.**

M. Corti

Università di Milano

\*\*\* Università di Camerino

**Razze e sistemi di allevamento caprini alpini.**

M. Corti

Università di Milano

**Ore 13.00 – Dibattito e conclusioni**