

Tanti paesaggi,
tantissimi sapori:
formaggi che nascono negli alpeggi
di montagna e olio spremuto da
olive maturate al sole, pesci
cresciuti nelle acque limpide
di laghi e nei fiumi, frutti di
bosco profumati, verdure maturate
in valli che sembrano immensi orti,
carni e salumi di ogni tipo.
Questo è il Trentino, un posto
davvero speciale.
Buon viaggio e buona lettura!

TERRITORI E SAPORI DEL TRENTINO



CM 61394W



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

GIUNTI
Progetti Educativi

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE
SERVIZIO VIGILANZA E PROMOZIONE DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE

...TRENTO...LATITUDINE 46° 04' 00" NORD...LONGITUDINE E 11° 08' 00" EST...

TERRITORI E
SAPORI DEL
TRENTINO

Progettazione editoriale:
Giunti Progetti Educativi

Direzione editoriale:
Rita Brugnara, M. Cristina Zannoner

Coordinamento editoriale:
Morgana Clinto, Elisa Ferrari

Coordinamento per la Provincia Autonoma di Trento:
Federico Bigaran

Testi:
Morgana Clinto

Illustrazioni:
Francesco Fagnani

Progettazione grafica e impaginazione:
Kirsten Einer Lillepuu

Redazione e ricerca iconografica:
Camilla Gensini

Ufficio tecnico:
Veronica Urbano

www.trentinoagricoltura.it
www.giuntiprogettieducativi.it

© 2015 Provincia Autonoma di Trento, Trento
Prima edizione: febbraio 2015



Stampato presso Giunti Industrie Grafiche S.p.A.
Stabilimento di Prato



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

DIPARTIMENTO TERRITORIO, AGRICOLTURA, AMBIENTE E FORESTE
SERVIZIO AGRICOLTURA

TRENTINO IERI, OGGI E DOMANI

C'era una volta, e c'è ancora
In Trentino c'è un castello che tutti
conoscono. È il castello del Buonconsiglio,
e al suo interno c'è una torre dove possiamo
fare un viaggio indietro nel tempo di molti
secoli, fino al 1400.

Ecco buoi che trainano gli aratri, contadini
che seminano, falciano l'erba, raccolgono il
grano e la legna, vendemmiano e pigiano l'uva
nei tini, si preparano per l'inverno...

È un affresco pieno di colori, che ci racconta
meglio delle parole come il Trentino sia,
da sempre, una terra dove l'agricoltura è
tradizione, vita quotidiana, fonte di reddito
e cura per il paesaggio e il territorio.



SCENE DI VITA IN CAMPAGNA (E NON SOLO) NEL TRENTINO DEL 1400

qui l'agricoltura è di casa

Sole e pioggia, terreno, clima, tradizioni e
paesaggio: il sapore di ogni cosa nasce da una
combinazione unica al mondo! E se pensiamo al
Trentino, è evidente che la sua varietà di territori
e climi non poteva non dare vita a una grande varietà
di prodotti. Che nascono quasi sempre in ambienti
puliti, lontani da fonti di inquinamento e curati con
attenzione da chi ci vive e ci lavora.
In questa terra, l'agricoltura è proprio di casa;
ed è quasi sempre una buona agricoltura.

diamo un po' i numeri

Com'è fatto il paesaggio trentino?
Soprattutto dai boschi, che ne
occupano quasi la metà. Poi ci sono i
pascoli, soprattutto di montagna, che
sono fondamentali per l'allevamento
degli animali, per il 25%! Il 6%
del territorio è coperto da terreni
dedicati all'agricoltura. Sono pochi
e preziosi, per questo vanno protetti!
Ci sono vigneti, meleti e altri
frutteti, campi coperti da coltivazioni
di ortaggi, vivai, oliveti... Il verde
è il vero colore del territorio, ma è
un verde che cambia con le stagioni,
il lavoro e la presenza dell'uomo.

il domani inizia oggi

Chi si occupa di agricoltura deve pensare sempre al
futuro. Deve tenersi aggiornato sulle nuove pratiche
agricole, su come cambiano il mercato e le richieste
dei consumatori, su come migliorare e far conoscere
i propri prodotti; deve, sempre più, lavorare per
trovare il migliore equilibrio tra le produzioni
agricole e l'ambiente, e cercare di affrontare
tutti gli imprevisti e i guai provocati dal
cambiamento climatico.

a scuola di futuro

Per aiutare e preparare al futuro chi si occupa di agricoltura in Trentino c'è un posto speciale; l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, oggi Fondazione Mach. Dal 1874 qui si formano viticoltori, allevatori, apicoltori e professionisti del mondo rurale. Accanto alla scuola, poi, ci sono un centro tecnologico che assiste gli imprenditori che hanno bisogno di consigli tecnici e consulenze e un centro studi all'avanguardia.

È un luogo straordinario, dove le nuove tecnologie sono studiate in collaborazione con centri di tutto il mondo, e si sperimentano nuove pratiche agricole attente all'agricoltura sostenibile e alla tutela della biodiversità.

AGRICOLTURA, ALLEVAMENTO, UOMINI, STORIA:
OGNI PAESAGGIO NASCE DA TUTTO QUESTO



buoni per noi, buoni per la Terra

Cos'è l'agricoltura? In Trentino, come in Italia e nel mondo, è un universo ricchissimo e vario, con protagonisti e realtà di ogni tipo.

Ci sono aziende piccolissime, in cui una sola famiglia, o una sola persona, coltiva frutta o verdura, alleva animali, produce formaggi. Ci sono le grandi aziende - allevamenti, caseifici, coltivazioni intensive - che producono e vendono enormi quantità di prodotti. Ci sono le cooperative, che uniscono tanti piccoli produttori, in modo che tutti insieme i "piccoli" imprenditori diventino "grandi".

Ci sono anche aziende "nuove", che uniscono alle loro attività l'agriturismo o accolgono i bambini in fattorie didattiche. Ci sono quelle che fanno "magie" come trasformare gli scarti delle coltivazioni, dei tagli del bosco o addirittura quelli degli animali (be', sì, le deiezioni) in biomassa o biogas, combustibili ecologici di nuova generazione. Ci sono le aziende dove si allevano api per fare il miele, e quelle dove si coltivano piante officinali dai mille profumi.

Insomma, i modi di fare agricoltura in Trentino sono diversi. C'è quello di chi segue pratiche biologiche, nel totale rispetto dell'ambiente; quello che sceglie la produzione integrata, che utilizza sostanze chimiche di sintesi ma solo se assolutamente necessario. E, tutti, ma proprio tutti, hanno a che fare con noi. Vediamo perché.

agricoltura 2.0

La storia dell'agricoltura è lunga, praticamente quanto quella dell'uomo. Ma alla metà del Novecento ha subito un cambiamento enorme: sono arrivate le macchine agricole e la "rivoluzione verde". L'agricoltura intensiva, con i suoi enormi campi coltivati, ha sostituito quella tradizionale, portando con sé fertilizzanti di sintesi e pesticidi. E, insieme a loro, raccolti abbondanti, non rovinati da insetti o erbe spontanee "in competizione".

Ma il lato oscuro di queste pratiche è venuto alla luce ben presto: si è scoperto che causavano danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone e degli animali. E, piano piano, si sono affermati nuovi modelli di agricoltura più attenti all'ambiente.



è biologica se

La forma di agricoltura più attenta all'ambiente? È quella biologica. Ecco i suoi principi fondamentali:

- 1 Valorizza le risorse di ogni ambiente, ma conservandone l'integrità
- 2 Non usa prodotti chimici di sintesi come fitofarmaci e fertilizzanti
- 3 Non usa OGM, semi e piante geneticamente modificati
- 4 Per l'allevamento, il benessere degli animali è fondamentale: spazi e alimentazione sono adeguati alle loro necessità
- 5 Usa fertilizzanti naturali
- 6 Include e cura le siepi: sono un rifugio ideale per uccelli, insetti e altri animali, anche a rischio di estinzione
- 7 Usa buone pratiche agricole, come il sovescio e la rotazione delle colture: il terreno è più fertile in modo del tutto naturale
- 8 Cerca di risparmiare risorse ed energie, anche usando fonti di energia pulita
- 9 Per combattere i parassiti usa prodotti naturali e, a volte, gli insetti utili - come le coccinelle - contro quelli dannosi (lotta biologica).



l'agricoltura integrata

Ha un principio fondamentale: usa trattamenti chimici solo se assolutamente necessario, quando le piante sono minacciate da insetti o funghi dannosi. I trattamenti non vengono mai fatti per prevenire, senza che ci sia un reale pericolo, e sono sempre limitati.

Un esempio? Non si usano sostanze chimiche nel periodo vicino alla raccolta (così frutta e verdura non hanno residui) e in casi particolari, ad esempio quando in un frutteto ci sono le api. Il risultato? Produzioni agricole più "pulite" e un minore impatto sull'ambiente!

una bella differenza

Qual è la differenza tra un prodotto che ha viaggiato per giorni via nave o su camion per arrivare da noi e uno raccolto a pochi minuti da dove siamo? Per noi, nel fatto che il suo sapore, la sua consistenza, il suo contenuto di vitamine e sali minerali saranno al meglio. Per l'ambiente (cioè di nuovo per noi) nel fatto che sarà stato risparmiato il carburante per trasportarlo e tenerlo al fresco e, quindi, l'inquinamento e la produzione di gas serra. Insomma, i principali responsabili del riscaldamento globale.

zero è meglio

Stiamo parlando di chilometri! La frase "a km zero", che per fortuna si sente sempre più spesso, significa che il prodotto agricolo che stiamo comprando (o pensando di comprare) è stato coltivato, allevato o lavorato in zona, proprio vicino a dove ci troviamo. È tipico, raccolto nella stagione giusta, fa bene all'ambiente e sicuramente è buono. Buon acquisto!

tutti in filiera

Che sia corta o lunga, la filiera è l'insieme dei passaggi che ogni prodotto percorre per arrivare da noi. Viene raccolto, trasformato, trasportato, immagazzinato e distribuito in negozi o supermercati. La cosa interessante è che noi questo percorso possiamo farlo al contrario: leggendo l'etichetta o il cartellino possiamo capire da dove viene il prodotto, fino ad arrivare al nome del coltivatore o allevatore. Si chiama tracciabilità!

1 Vero 2 Vero 3 Falso

vero o falso

3 misteri da risolvere



Una di queste cose non è vera: indovinate quale?

- 1 Un'ottima tecnica per combattere gli insetti dannosi per le coltivazioni è la confusione sessuale: si emettono nell'aria i feromoni, sostanze chimiche che le femmine di una specie emettono per attirare i maschi. Il risultato? I maschi si confondono e non trovano più le femmine. Niente accoppiamenti, niente nuovi insetti.
- 2 Grazie alle nuove scoperte dei ricercatori, possiamo ottenere carburante per le nostre auto da una cosa molto diffusa in natura: le canne di lago o di fiume.
- 3 Una buona pratica usata in agricoltura biologica è il rovescio, che consiste nel capovolgere le piantine appena seminate in modo che le radici, esposte all'aria, si ossigenino meglio.

quando buono è uguale a sano

Non sempre quello che ci piace è quello che fa bene alla nostra salute; non a caso obesità e sovrappeso sono sempre più diffuse, anche tra bambini e ragazzi, come alcune malattie legate al consumo di troppi zuccheri o grassi: diabete, disturbi cardiovascolari... A peggiorare la situazione è anche il nostro "stile di vita": facciamo poco movimento e ci spostiamo in motorino o in macchina anche quando potremmo andare a piedi. Meglio cambiare!



una piramide da mangiare

Non è la piramide più famosa del mondo, ma sicuramente l'avrete già vista: è la piramide alimentare. Racconta, in uno schema, quali alimenti dovremmo mangiare di più o di meno: in basso ci sono quelli essenziali, da consumare ogni giorno, salendo si incontrano via via quelli da consumare di meno; in cima quelli da mangiare con attenzione.

Oggi, però, la piramide è raddoppiata: accanto a quella tradizionale c'è quella che ci dice cosa mangiare per far bene alla Terra. E a vederle l'una accanto all'altra una cosa salta agli occhi: quello che dobbiamo mangiare per star bene è quello che meno fa male al pianeta. Meglio di così...

siamo tutti un po' bigfoot

Si chiama impronta ambientale, e forse non lo sappiamo ma ce l'abbiamo tutti. È la nostra impronta quotidiana, cioè il totale di tutte le risorse che consumiamo ogni giorno e delle emissioni che produciamo con il nostro stile di vita.

Un esempio? L'acqua che consumiamo ogni giorno, che non è solo quella che beviamo. C'è quella che serve per lavarci, per lo sciacquone, quella usata per produrre le nostre scarpe o il piatto di carne che abbiamo mangiato a pranzo... alla fine, i litri diventano un fiume d'acqua!

16mila litri in un piatto

Un succo d'arancia "vale" 170 litri d'acqua, un litro di latte 1000 litri (compresa l'acqua bevuta dalla mucca); un chilo di riso 3000 e un chilo di carne bovina 16mila. Dentro questa cifra è nascosta l'acqua che serve a far crescere l'erba e i cereali mangiati dell'animale, ma anche quella necessaria per lavorare la carne, impacchettarla, farla arrivare sulla nostra tavola...

IL NOSTRO "PESO" SULL'AMBIENTE DIPENDE ANCHE DA COME MANGIAMO



primo, non sprecare!

C'è un modo facile per far bene all'ambiente: non sprecare. Soprattutto il cibo. Non è solo una questione morale: buttare un alimento significa sprecare anche tutta l'energia che servirà per smaltirlo. I cibi buttati diventano rifiuti, e per liberarcene dovremo sprecare molte risorse. Oltre a quelle servite per farli crescere, trasportarli, conservarli...

I dati sullo spreco sono davvero spaventosi: pare che ogni abitante dell'Europa butti via in media 180 chili di cibo all'anno. E se mettessimo insieme tutti gli alimenti sprecati nel mondo potremmo sfamare 3 miliardi di persone, quasi la metà degli abitanti del pianeta.

LA RICERCA DELLA QUALITÀ

“Qualità”: che parola difficile. Soprattutto quando si parla di cibo. Oggi troviamo in commercio così tante varietà di ogni alimento... come si fa a capire quello che è buono? Pubblicità, mode, scandali e notizie di frodi alimentari possono confondere anche gli esperti. Come possiamo capire cosa è meglio acquistare? Come in ogni cosa: imparando qualche regola per difenderci ed essere consumatori nuovi: informati e consapevoli.



impariamo a leggere... l'etichetta

Quante volte, prima di mangiare o comprare qualcosa, avete guardato l'etichetta? Se la risposta è “poche”, avete ancora molto da imparare; se è “mai”, leggete subito qui sotto! L'etichetta ci dice:

DOVE, Qual è l'origine del prodotto? Dove è stato fatto? E quindi: quanto ha viaggiato? Quante risorse ci è costato farlo arrivare fino a noi?

COSA c'è dentro: ci sono ingredienti naturali? Conservanti? Coloranti? Cose alle quali siamo allergici?

COME è stato fatto: con metodo biologico? Contiene OGM?

PERCHÉ mangiarlo. Sì, è buono, ma siamo sicuri che ci faccia bene? Contiene nutrienti sani? Ha troppi grassi o zuccheri? L'etichetta ci dice non solo quali sono i componenti dell'alimento, ma quanta parte del nostro bisogno quotidiano ci fornisce. E quante calorie!

QUANDO un prodotto deve essere mangiato. E qui è bene chiarire una cosa: “da consumarsi entro” significa che il cibo va mangiato proprio entro quella data; “da consumarsi preferibilmente entro” significa che l'alimento può essere ancora mangiato (anche se dopo molto tempo perderà forse un po' di aroma o freschezza).

QUANTI leggiamo la lista degli ingredienti: se è troppo lunga, forse c'è qualcosa che non va. Aromi, stabilizzanti, conservanti, coloranti... più ce ne sono, meno il cibo è naturale.

qualità. garantita

I prodotti tipici di un territorio sono un patrimonio culturale, un tesoro da proteggere. Alcuni sono così speciali da meritare un marchio. Sono prodotti per i quali la tracciabilità è completa: possiamo sapere tutto, ma proprio tutto, di loro guardando un semplice bollino.

Questi prodotti sono ufficialmente riconosciuti come “tipici” dall'Unione Europea e ogni fase della loro creazione è documentata: dal territorio esatto in cui nascono al modo in cui sono trasformate. Peso, colore, sapore, odore: tutto deve essere fatto secondo un regolamento speciale, chiamato disciplinare di produzione.

il disciplinare di produzione

È la “carta d'identità” di un prodotto, come un racconto che ne ripercorre la nascita, la vita e le caratteristiche. Ed è il punto di partenza di un lungo processo, che inizia quando un produttore vuole difendere ciò che crea dalla concorrenza di prodotti che si “spacciano” per simili ma sono di qualità inferiore.

Il primo passo è creare il disciplinare che racconta tutto del prodotto; seguono poi i controlli ufficiali e una richiesta di approvazione doppia: da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali italiano e da parte dell'Unione Europea. Solo in quel caso arriverà il sospiro, e meritato, bollino.

I PRODOTTI TIPICI DI UN TERRITORIO SONO PARTE DEL SUO PATRIMONIO



il marchio parlante

Ecco quali sono e cosa significano i marchi di qualità.



DoP (Denominazione di Origine Protetta)

È un marchio europeo che indica un prodotto originario di una zona con precise caratteristiche: geografiche, naturali e... umane (con tecniche speciali di produzione, trasformazione e lavorazione del prodotto).

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Acquistando un prodotto con questo marchio sappiamo che viene lavorato in un'area precisa, secondo alcune tecniche di lavorazione certificate.

STG (Specialità Tradizionale Garantita)

È un marchio dato a prodotti non legati ad un'area specifica di produzione ma più che altro ad una ricetta tradizionale.

Doc e DocG (Denominazione di Origine Controllata - e Garantita):

si usano solo per i vini; sono marchi italiani dati a vini appartenenti a una zona precisa, ottenuti con materie prime locali.

album di famiglia

Cos'hanno in comune la carne di pecora in salamoia, la torta di "fregoloti", la patata trentina di montagna, lo sciroppo di sambuco?

Sono tutti prodotti tradizionali trentini. Sono tanti e di tanti tipi: ci sono dolci, liquori, sciroppi, ortaggi e, naturalmente, molti formaggi.

Per raccontare come nascono questi tesori alimentari è nato **L'ATLANTE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI TARENTINI**: un documento ufficiale che, come un album di famiglia, racconta la storia di questi simboli del Trentino.

AI PRODOTTI TRADIZIONALI DEL TRENINO È DEDICATO UN ATLANTE UFFICIALE



LATITUDINE N 46° 04' 00" LONGITUDINE E 11° 08' 00" territori e spazi di Trentino



IL MUSEO CON LA VITA DENTRO

Ci sono musei che non hanno tetto né muri. Sono fatti di fiumi e mulini, prati e malghe. Ci si possono trovare animali, paesaggi, e a volte, persino le persone. Insomma, ci si trova la vita: quella degli uomini e delle donne, dei territori e delle comunità. Se volete conoscere veramente alcuni luoghi del Trentino e scoprire come ci si lavorava, mangiava e viveva nel passato potete farlo in uno di questi musei molto speciali. Di speciale hanno anche il nome: infatti si chiamano ecomusei.

otto musei, mille cose da scoprire

Ecomuseo della Val di Peio
Ecomuseo della Valle del Chiese
Ecomuseo della Judicaria
Ecomuseo del Vanoi
Ecomuseo dell'Argentario
Ecomuseo del Lagorai
Ecomuseo del Tesino
Ecomuseo della Valsugana

NEGLI ECOMUSEI SI POSSONO SCOPRIRE LA VITA E LA STORIA DEL TRENTINO IN TANTE FORME: UN FABBRO AL LAVORO, UN ANTICO ARGANO, TETTI A SCANDOLE DI LEGNO...

ecomuseo significa...

“Un qualcosa che rappresenta ciò che un territorio è, e ciò che sono i suoi abitanti, a partire dalla cultura viva delle persone, dal loro ambiente, da ciò che hanno ereditato dal passato, da quello che amano e che desiderano mostrare ai loro ospiti e trasmettere ai loro figli”. Questa definizione è di un uomo che gli ecomusei in un certo senso li ha inventati: un esperto di musei francese, Hugues de Varine. A lui venne, negli anni 70 del Novecento, la grande idea di creare musei con al centro qualcosa di assolutamente nuovo: la vita stessa di un luogo e dei suoi abitanti.

che ci faccio qui?

Le cose da fare in un ecomuseo sono così tante che è difficile scegliere. Si possono visitare castelli, fortificazioni militari, mulini, segherie; si può imparare a fare il formaggio o il pane; si possono conoscere i segreti dei minerali o del legno; si possono osservare artigiani al lavoro. E poi, si può passeggiare su mille sentieri. Vi piacciono la natura, la storia, il cibo, la poesia, o semplicemente vedere un bel paesaggio? Qui troverete una strada che fa per voi.

VISITARE UN ECOMUSEO
CI OFFRE UN VIAGGIO
NEL PASSATO E NEL PRESENTE
DI TERRITORI RICCHI DI TRADIZIONI,
CULTURA E NATURA



I SAPORI DEL
TRENTINO
PRODOTTI
E TERRITORI



IL POSTO DELLE MELE



Miss Mela

Quanti tipi di mela conosci?
"Rossa, verde, gialla...?"

Risposta sbagliata! Solo in Trentino ne esistono più di xxx varietà, con forme, colori e sapori diversissimi. Per non parlare dei nomi: ci sono la "Carlona", la "Mela rosa, che un tempo era la più diffusa in Trentino, la "Ruggine reale", la "Limoncina", la "Rosmarina bianca" e perfino la "Renetta ananas"!



LE MELE E IL TRENTINO: UN INCONTRO... CHE DÀ MOLTISSIMI FRUTTI

È il frutto più diffuso al mondo, ma anche il più antico (forse avete sentito parlare di Adamo ed Eva...). È coltivata in quasi ogni parte del mondo, ma c'è un posto dove la mela è proprio di casa: la Val di Non!

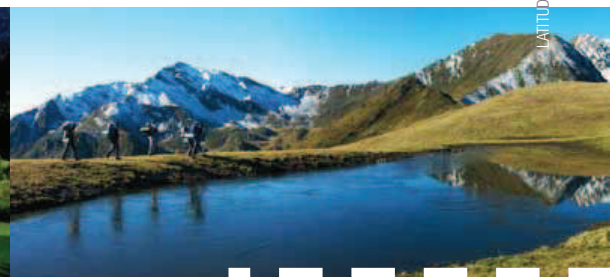
Qui il paesaggio stesso cambia colore a seconda di cosa fanno le mele: se è primavera, tutto ha il bianco-rosa dei loro fiori; in estate, sono le foglie e i frutti verdi che stanno crescendo sugli alberi a dare il colore alle valli; poi arrivano le grandi distese delle reti antigrandine e i mille colori del tempo della raccolta, quando i filari di mele sono popolati da raccoglitori, cassoni colmi di mele e trattori, e infine viene l'inverno...

Che il Trentino sia veramente il posto delle mele ce lo confermano anche i numeri: ogni anno, xx milioni di mele partono da qui per andare a finire sulle tavole di tutto il mondo.

On the Road C'è la strada di mattoni gialli del mago di Oz per i sognatori, la Route 66 che attraversa l'America per chi ama l'avventura, gli Champs Elysées di Parigi per i modaioli... ma per chi ama le mele c'è solo una strada: quella delle mele, che si snoda in Val di Non e Val di Sole, tra canyon, castelli e distese di meleti. E porta in paesi lontanissimi, dalla Russia agli Stati Uniti: ovunque arrivano le mele nate qui!

ghiaccio batte gelo 1 a 0

Chi vive in Trentino lo sa: coltivare le mele richiede tantissimo lavoro: potare, concimare, prevenire le malattie e gli attacchi degli insetti... e proteggere gli alberi dalle gelate. Per farlo, gli agricoltori usano una tecnica speciale: irrora gli alberi in fiore in modo che l'acqua, ghiacciandosi, crei intorno ai boccioli un involuoco che - strano ma vero - lo protegge dalle gelate.



vero o falso ? 3 misteri da risolvere

Le mele sono protagoniste di tante storie e miti, ma anche di strane usanze. Provate a indovinare quali di queste sono vere e quali false. La soluzione è qui a lato!

- 1 Un'ottima cura per l'anemia? La mela "chiodata"! Fin dal medioevo per aiutare chi aveva bisogno di ferro si piantavano chiodi in una mela. Gli acidi del frutto "scioglievano" il ferro dei chiodi, che arricchivano la mela: poi non restava che mangiarla.
- 2 Per la festa tradizionale di un villaggio della Val di Sole gli abitanti si sfidano in una battaglia a colpi di mele: finisce sempre con qualche livido, ma il divertimento è assicurato!
- 3 Il 17 gennaio di ogni anno, in una chiesa francese della Linguadoca, si può assistere a un fenomeno misterioso: su una parete compaiono delle mele blu.

1 Vero: questo rimedio è arrivato fino ad oggi, la "mela chiodata" era usata da alcune nonne ancora fino a pochi decenni fa! Naturalmente, la mela si mangiava dopo aver tolto i chiodi. 2 Falso: le mele non si piantano con i chiodi. 3 Vero: in realtà il fenomeno misterioso è solo il riflesso del sole che, filtrato attraverso le vetrate, proietta sulla parete della chiesa una serie di cerchi colorati.

IL TRENTINO DÀ BUONI FRUTTI

Rosse, viola, rosacee: i colori della frutta. Una è piccola, tonda e di colore che va dal rosso cupo al giallastro; l'altra è un po' più grande, ovale e violacea... Sono due dei frutti più pregiati del Trentino e anche, se non si somigliano per niente, vengono dalla stessa famiglia botanica, quella delle rosacee. Stiamo parlando della ciliegia e della susina di Dro. Entrambe tipicamente trentine, entrambe buonissime fresche o come ingrediente di piatti squisiti.



una per una e una tira l'altra

La ciliegia trentina ha il suo ambiente ideale sui pendii della Valsugana, Valle dell'Adige e Vallagarina; è una coltivazione tradizionale, ma a partire dagli anni Ottanta la sua produzione è cresciuta fino ad arrivare ai circa 150 ettari di oggi e xxxxx quintali venduti all'anno. Un risultato non da poco, soprattutto se si pensa che le ciliegie sono raccolte a mano e con delicatezza, una a una, conservando il picciolo intero, e devono essere vendute entro pochissimi giorni dalla raccolta.

ciliegie d'agosto

Chi ama le ciliegie forse lo sa già, ma questi frutti si possono trovare solo pochi mesi all'anno. La loro stagione inizia a fine giugno, e finisce ad agosto con le ciliegie tardive trentine varietà Regina e Kordia, le ultime ad arrivare sul mercato. C'è da aspettare ma ne vale la pena: sono rosse, a forma di cuore, croccanti e buonissime!

UN TERRITORIO VOCATO, UN CLIMA IDEALE:
È COSÌ CHE NASCE LA FRUTTA PIÙ BUONA

Lunga vita con le susine

Viola fuori, gialla dentro, dal sapore delicato dolce-acidulo e gradevole consistenza pastosa, polpa compatta, forma ovale un po' allungata... il ritratto non lascia dubbi: è la Prugna Nera di Dro, meglio nota come Susina di Dro. Una coltivazione trentina tipica del basso Sarca, ottenuta con secoli di selezioni per avere un frutto da competizione. Obiettivo raggiunto: questa susina è buonissima fresca o essiccata (attenzione; in quel caso si chiama prugna), è ricca di sali minerali e polifenoli. Cosa sono? Potentissimi antiossidanti naturali, ottimi per il corpo e la mente.

susine al sole

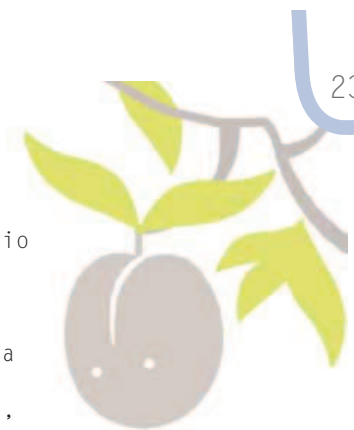
Come nasce un frutto perfetto? Dalla combinazione di tanti elementi: composizione del terreno, clima, vento e sole, freddo o caldo... Questo è particolarmente vero per la Susina di Dro: se provassimo a coltivarla in un posto diverso non avrebbe lo stesso sapore.



Ecco gli elementi "magici" della zona di produzione:

- **sole e luce:** la brezza che arriva dal Lago di Garda rende il cielo quasi sempre limpido: qualcuno ha calcolato che ci sono in media 10 ore di sole al giorno!
- **terra:** il suolo ha una composizione speciale che rende le susine ricchissime di fosforo, potassio, calcio e magnesio.

- **aria fresca:** i giorni e le notti non sono mai troppo caldi, grazie alla vicinanza dei monti; questo rende i frutti dolci e saporiti
- **uomini e donne:** il vero fattore in più sono gli abitanti della zona, che fin dal Medioevo coltivano, raccolgono, a volte fanno essiccare, e ci fanno conoscere questo frutto squisito.



PICCOLI FRUTTI GRANDE SAPORE

Fragole e fragoline, lamponi, more, ribes, uva spina e mirtilli... Questi piccoli, squisiti frutti del bosco hanno solo un difetto: crescono solo pochi mesi all'anno, e raccogliarli è un lavoro lungo e faticoso. La soluzione? Coltivarli! È questo che, ormai da decenni, avviene in Trentino, dove le coltivazioni di piccoli frutti sono diffuse in molte valli - soprattutto nella Valsugana e nelle sue valli laterali, come la Valle dei Mocheni, dove è nata la prima cooperativa di produttori.

Le coltivazioni regalano una produzione abbondante, buonissima e che permette di gustare i frutti di bosco per tutto l'anno: freschi oppure sotto forma di confetture, composte, succhi, salse... Chi riesce a resistere?

Ritratto di Famiglia: i Piccoli Frutti



c'era una volta e c'è ancora

Alcuni dei piatti tradizionali più buoni del Trentino, come la torta di grano saraceno e mirtilli, le crostate ai frutti di bosco, le frittelle con salsa di lamponi lo testimoniano: i piccoli frutti sono sempre stati importanti per la gente di montagna. Oggi che, oltre che per il consumo delle famiglie, la raccolta è per molti una fonte di guadagno, le procedure con cui avviene sono rimaste le stesse: i piccoli frutti vengono raccolti a mano uno a uno, nelle ore più fresche del giorno, e posati delicatamente negli stessi cestini con cui arriveranno sulla nostra tavola.

il pane dei montanari

Ovvero le castagne: per la gente di montagna erano, fino al secolo scorso, uno degli alimenti principali. Oggi sono "solo" un cibo buono e nutriente, senza grassi, con cui si preparano dolci e confetture. Ma c'è ancora chi "vive di castagne" sono i castanicoltori trentini, oggi riuniti in un consorzio che produce frutti di qualità, rispettando l'ambiente e contribuendo a mantenere i boschi puliti e in ordine.



1 Vero, 2 Vero, 3 Vero.

vero o falso 3 misteri da risolvere

1 Un tempo, la farina da polenta era usata dai contadini trentini come "moneta" per baratti. Un chilo di farina valeva 5 chili di ricotta!

2 Un accompagnamento tradizionale per la polenta erano le mele dolci fritte.

3 In passato, quando lo zucchero era molto caro, i contadini trentini insaporivano il caffè con il sale.

ORTI IN FESTA

Di tutti i colori, di tutti i sapori. C'è il verde di lattughe, zucchine, cavoli e il rosso del pomodoro e l'arancione delle carote; il bianco dei porri o del sedano rapa, il giallo delle patate, il viola del radicchio... e ci sono sapori, consistenze, aromi diversi e per tutti i gusti. È l'orticoltura trentina, che con oltre xxxx aziende agricole e decine di prodotti coltivati disegna il paesaggio di intere valli: è così che la Val di Gresta, la Val d'Adige, l'alta Valsugana, il Bleggio e il Lomaso si trasformano in un grande orto.

il crauto magico

Chi non conosce i crauti? Praticamente sono l'ortaggio fermentato più famoso al mondo! Quello che non tutti sanno, però, è che sono un vero toccasana: non solo concentrano in sé tutte le virtù del cavolo cappuccio, che è ricchissimo di sali minerali, vitamine e antiossidanti, ma grazie alla loro fermentazione offrono in abbondanza i benefici batteri probiotici, simili a quelli dello yogurt. Un elisir di lunga vita!



orti in rete

C'era una volta l'agricoltura trentina, fatta di orti che servivano a ogni famiglia per le proprie necessità; l'agricoltura di oggi, però, è un mondo molto più vario, fatto da agricoltori e pastori, ma anche da cooperative, associazioni e consorzi che si occupano di raccogliere i prodotti, conservarli, confezionarli e farli arrivare ai consumatori. Una grande rete che accompagna e assiste i singoli produttori. In cambio i produttori si impegnano a creare alimenti di buona qualità seguendo metodi di coltivazione biologici o "integrati" e riducendo all'indispensabile i trattamenti chimici. Il risultato? Prodotti sani, ambiente sano!

festa in Val di Gresta

Siete mai stati a una **festa che dura da 43 anni**? È quella che celebra i prodotti biologici della Val di Gresta. Qui patate, carote, radicchio e fagiolini hanno il loro regno: campi tra i più alti d'Italia, tanto curati da sembrare giardini, terrazzamenti coltivati accanto a boschi e cime bellissime... La "Mostra mercato dei prodotti biologici" celebra tutto questo ogni autunno, con un appuntamento in cui assaggiare e comprare alimenti buonissimi direttamente dai produttori, imparare a cucinare con uno chef, partecipare a una gara in bici sgranocchiando ortaggi e bevendo centrifughe... Tutto un territorio fa festa e si racconta. L'anno prossimo ci sarete anche voi? www.mostramercato.org

A Ciascuno la Sua Stagione

PRIMAVERA

Ravanelli, Cicoriotta, Spinaci, Lattuga rossa di Trento, Asparagi, Lattuga regina di maggio, Ciliegie, Fragole

ESTATE

Zucchine, Cetrioli, Fagiolini, Cavolo cappuccio, Cicoria, Pomodori, Lamponi, Mirtilli, Susine, Ribes nero, More, Pere, Mele

INVERNO

Olive, Cachi, Radicchio, Kiwi, Patate, Noci, Castagne

AUTUNNO

Cavolfiore, Cavolo verza, Uva, Porri, Sedano rapa, Sedano, Carote, Cipolle, Mele



PROFUMO DI ERBE

Le erbe del Trentino sono sempre più verdi. La medicina e l'alimentazione popolare lo dicono da sempre: le erbe hanno proprietà quasi magiche. Stiamo parlando delle piante officinali, quelle che nascono spontaneamente e vengono raccolte per preparare tisane o infusi, per medicare il corpo e, soprattutto, per dare sapori e aromi speciali agli alimenti. In Trentino, grazie alla varietà e ricchezza dei suoi ambienti, le erbe spontanee sono abbondanti e di tutti i tipi. Da sempre i trentini raccolgono e consumano queste erbe sperimentandone gli effetti positivi, ma negli ultimi anni sono nate tante aziende che le coltivano, lavorano e vendono. Non più "spontanee", ma sempre magiche!

la cura del prato

Mal di gola e di denti? Ci vuole un po' di malva! Stress e stanchezza? Provate col timo! Poi c'è la camomilla che fa dormire meglio, la salvia contro tosse e raffreddore... Ogni erba ha le sue virtù! Lo sapevano bene i contadini che in passato, allo sciogliersi delle nevi, raccoglievano nei prati o ai margini del bosco le erbe spontanee per purificare il corpo e perfino perdere il peso accumulato in inverno!

FRESCHES O ESSICCATE, LE ERBE DANNO AROMI UNICI AI CIBI



Le streghe lo sanno

Quante leggende tradizionali raccontano di streghe e fate che raccolgono le erbe per preparare pozioni magiche? Moltissime, e in fondo dicono la verità. Anche gli scienziati più rigorosi lo riconoscono: molte erbe magiche fanno bene per davvero. Possono calmarci, depurare il nostro corpo, rendere più bella la nostra pelle... Abituiamoci a conoscerle e utilizzarle, non solo in cucina ma anche in forma di tisane, confetture, oli essenziali o sali aromatici.

il paradiso delle erbe

C'è un posto dove studiosi e appassionati di tutto il mondo arrivano per ammirare la vegetazione: il Monte Baldo, nella zona del Garda. Su questa montagna unica il clima delle Alpi e quello mite del lago si fondono, dando vita agli ambienti naturali più vari, dalla macchia mediterranea ai pascoli di montagna. Il risultato? Fiori e piante a volontà!

cerca il logo! Se vedete questo logo sulla confezione di una tisana o di qualche erba aromatica, potete star tranquilli: state guardando un prodotto realizzato con erbe tipiche del Trentino, raccolte e lavorate da coltivatori specializzati, prodotte con metodo biologico e sottoposte a controlli rigorosi.



Lo garantisce un disciplinare, cioè un regolamento speciale della Provincia di Trento. Qui si stabilisce come devono essere fatte la raccolta e la lavorazione delle erbe, punto per punto. Più sicuro di così!

cruci-erba

21 piante officinali da trovare

1 In questo schema sono "nascoste" 21 piante officinali che crescono in Trentino. Prova a trovarle tutte! Le lettere rimaste formeranno nome di un'erba "magica". **Attenzione:** le parole possono essere scritte in orizzontale, in verticale, ma anche obliquamente, e in tutte le direzioni!

2 Qual è la pianta dai fiori gialli che, usati in una tisana, curano la tosse?

R	A	I	M	E	L	I	S	S	A	L	T
A	O	C	A	A	E	T	L	A	F	O	A
B	S	S	I	L	T	I	M	O	I	R	T
A	M	C	M	T	U	S	O	L	O	I	A
R	E	A	B	A	R	D	G	A	R	G	R
B	N	M	L	A	R	O	N	N	D	A	A
A	T	O	R	V	F	I	B	E	A	N	S
R	A	M	A	E	A	R	N	T	L	O	S
O	S	I	L	S	O	M	O	O	I	A	A
S	A	L	V	I	A	A	G	V	S	G	C
I	I	L	A	V	A	N	D	A	O	O	O
M	R	A	G	R	I	M	O	N	I	A	E

1 Altea, Aneto, Agrimonia, Calendula, Camomilla, Fiodalisco, Lavanda, Malva, Melissa, Menta, Millefoglie, Origano, Ortica, Rabarbaro, Rosmarino, Rovo, Salvia, Tarassaco, Timo. 2 Il fasso bardassio magiague

COME TE NESSUNO, MAIS

Uno straniero di casa in Trentino

Tutti gli amanti della polenta dovrebbero celebrare una data: il 1500, quando dal Centro America arrivò in Europa uno strano cibo, dalla forma allungata e fatto di piccoli chicchi compatti. Era lo *Zea mays*, il mais che tutti conosciamo! Perché avvenisse l'incontro - davvero felicissimo - tra questa pianta e gli abitanti del Trentino, però, bisognava aspettare ancora, fino alla seconda metà del 1600. Da allora, il mais è una vera "colonna" dell'alimentazione trentina, ed è coltivato in Valsugana e nella Valle del Chiese, dove nasce una varietà unica: il mais nostrano di Storo, dal colore rosso corallo.

per fare la polenta ci vuole un fiore (femmina)

Non tutti lo sanno, ma quello che chiamiamo "pannocchia" in realtà è il fiore del mais. E i chicchi che mangiamo sono i suoi semi! Le pannocchie sono il fiore femminile, mentre quello maschile è il pennacchio che si vede in cima al fusto.

OGGI COME IERI: MAIS MESSO A ESSICCARRE ALL'APERTO E LAVORATO A MANO



i colori del mais

Giallo, arancione, bianco, blu, rosso, viola, nero e multicolor. Il mais non è solo giallo: ogni varietà ha il suo colore. Per fare una vera polenta trentina, però, se ne utilizzano solo due: il nostrano di Storo, di colore arancio brillante, e lo Spin di Caldonazzo, di un bel rosso vivo. Dalla macinatura di queste varietà si ricavano due farine da polenta ideali: Gialla di Storo e Farina della Valsugana.



la polenta perfetta

Con i 500 chicchi (circa) di una pannocchia di mais si possono fare molte cose: intanto, la farina per la polenta, che per secoli è stato il piatto di base dell'alimentazione dei trentini. Ma mangiare polenta resta anche oggi una buonissima idea, perché il mais fa bene a tutti grazie al suo contenuto di ferro, fosforo, potassio e vitamina A. E, oltretutto, è perfetto per sostituire la pasta se si soffre di malattie come celiachia o diabete.



OLIVI NO LIMITS

Guardate il paesaggio nella foto: una dolce collina coperta da terrazze coltivate ad olivi. Liguria? Umbria? Toscana? Sbagliato: è un paesaggio tipico trentino. Sembra strano, ma è così; gli olivi, che sono piante mediterranee che richiedono clima caldo e sole abbondante, in Trentino hanno trovato, da sempre, una zona perfetta per crescere: è quella dell'Alto Garda. I pendii di questa zona, infatti, dove il clima è mite grazie alle correnti del lago, sono l'unico luogo al mondo in cui si produce olio a una latitudine di 46°. Un vero record, e un olio straordinario!



LE OLIVE TARENTINE HANNO UN RECORD:
SONO QUELLE CHE CRESCONO PIÙ A NORD



poco ma buonissimo

L'olio extravergine trentino si riconosce facilmente. Basta cercare il marchio: **D.O.P. GARDA TRENTINO!** Questa semplice scritta ci dice molte cose: che le olive da cui viene l'olio sono di varietà Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino, originarie di pochi e selezionati comuni del Trentino, che sono state raccolte direttamente dalla pianta entro il 15 gennaio, che l'olio, verde-oro, avrà un profumo delicato, un sapore "fruttato" con sentori di mandorla dolce... Le caratteristiche per avere il "bollino" sono queste, ma anche tante altre. Solo le migliori olive vengono promosse!

quando si pettinano gli alberi

Passando negli oliveti del Garda tra novembre e gennaio, può capitare di vedere file di persone impegnate a... pettinare gli alberi. Proprio così: le olive sono frutti molto delicati, e per raccogliercle si devono usare dei micro rastrelli detti, appunto, pettini. Una volta raccolte, poi, le olive sono portate velocemente al frantoio, dove la molazza (una grande ruota di pietra) le macina, e, attraverso vari passaggi, diventano un liquido verde, denso e luminoso: l'olio extravergine. Per farne un chilo si devono utilizzare cinque chili di olive!

l'oro verde

È così che a volte viene chiamato l'olio. Infatti, è un prodotto veramente prezioso: contiene vitamine e altre sostanze che proteggono e aiutano il nostro corpo e la nostra mente. E poi, senza di lui non esisterebbe la dieta Mediterranea, che è un modello di alimentazione famoso in tutto il mondo: frutta e verdura fresche, legumi, pesce, pochi grassi animali. E, per condire tutto, un filo d'olio. Crudo, naturalmente: è così che l'olio esprime al meglio i suoi "poteri".

L'ALTO GARDA È UN TERRITORIO OTTIMO PER GLI OLIVETI





LA BRUNA ALPINA È UNA VACCA DA LATTE MOLTO APPREZZATA

Latte e formaggio: impossibile immaginare l'alimentazione trentina senza questi prodotti. Ma anche la storia, il paesaggio, gli abitanti non sarebbero gli stessi. L'allevamento è al centro di una società in cui moltissime persone vivevano del latte e del formaggio prodotti per la propria casa. Oggi l'economia del latte trentino è un mondo più articolato, con tante realtà diverse: i pastori e i casari artigianali lavorano accanto ai consorzi e alle cooperative, agli allevamenti intensivi e alle aziende che portano i prodotti del latte in tutto il mondo. Quel che è rimasto uguale, anche se il tempo e la società sono cambiati, sono il legame col territorio, l'attenzione all'ambiente, la cura con cui si lavora il latte fresco.

mucche in cammino

Per fare il latte ci vuole l'erba, e per fare l'erba ci vuole un buon pascolo! Per questo ogni anno, verso maggio, i contadini accompagnavano le loro mucche alle malghe. Qui il latte veniva lavorato e trasformato in burro e formaggio. Il viaggio verso la malga era un'avventura: le famiglie portavano con sé pentole, provviste e animali, come le galline, trasportate in "comodi" sacchi. Oggi l'allevamento è cambiato, ma le tradizioni vivono ancora con le feste della transumanza, dove si celebra chi ancora pratica questa usanza antichissima, e l'attenzione con cui gli allevatori scelgono le loro mucche, preferendo razze tradizionali del territorio, come la Grigio Alpina, la Rendena e la Bruna Alpina.

Latte & Co

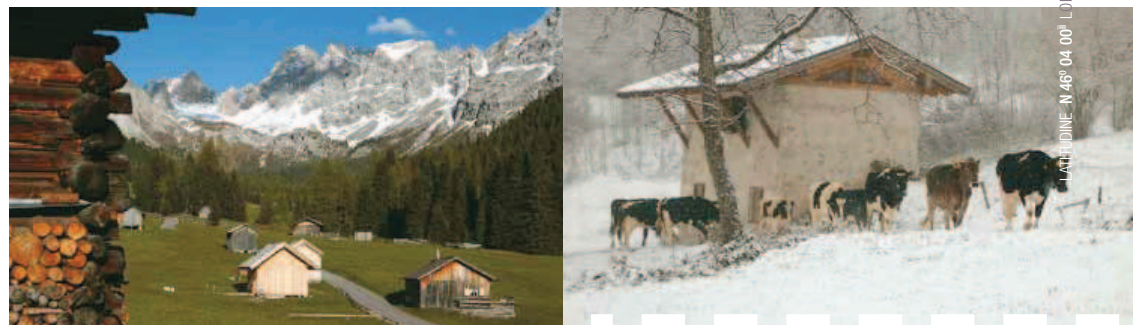
Ogni giorno, dalle stalle, piccole o grandi, del Trentino, il latte parte per tante destinazioni diverse e viene lavorato in mille modi (tecnicamente i vari passaggi sono detti "filiera").

Circa la metà diventa Grana Trentino, il resto è usato per i tanti formaggi tipici di questo territorio: quelli fatti direttamente dai pastori, magari con il latte crudo, quelli che si consumano freschissimi o cotti in padella, come la tosella, quelli che vengono affumicati, come la ricotta (in dialetto "poina").

Poi ci sono yogurt, panna, burro...

il tempo delle malghe

In tutto il Trentino sono circa 250, in luoghi spesso bellissimi: prati verdi, ricchi di erbe, dove le mucche pascolano libere. Qui si trovano la storia e il cuore della produzione di latte e formaggi trentini: le malghe. Luoghi di lavoro intenso per pastori e casari, che, oggi come allora, nei mesi estivi salgono in quota con le loro mandrie. Da quel lavoro nascono i tanti formaggi di malga trentina, dai mille sapori che raccontano mille storie. Se volete scoprirne qualcuna, provate a cercarle qui: www.trentinointavola.it/it/malghe/malga_trentino.php?cat2=pascolo&j=no



Provolone del Monaco, Bettelmatt Brillo, Bruss, Calcagno, Conciato, Escarun, Gultus, Prescinesua, Sbrinz, Scimudin, Sottocenera, Zuffi

gioco-test
scopri l'intruso



PENSI DI CONOSCERE BENE IL TRENTINO? METTITI ALLA PROVA!
Quali di questi non sono formaggi trentini?

Asiago Dop	Baldo	Scimudin
Bettelmatt	Formaggio Vezzena	Sottocenera
Botiro del Primiero	Guttus	Spessa delle
Brillo	Latteria Val di Fassa	Giudicarie Dop
Bruss	Mezzano Trentino Alta	Stica Val di Fassa
Calcagno	montagna	Tosela
Caprino Cavalese	Monteson	Trentingrana Dop
Casolet	Nostrano del Primiero	Zuffi
Conciato	Nostrano della Val di	
Dolomiti Predazzo	Fassa	
Escarun	Prescinesua	
Fontal Predazzo	Primiero fresco	
Formae val di Fiemme	Provolone del Monaco	
Formaggio Dolomiti	Puzzone di Moena	
Formaggio Monte	Sbrinz	

i fantastici 5

Quello dei formaggi trentini è un mondo tutto da scoprire: aromi, consistenza, tecniche di lavorazione, forme e stagionature diverse danno vita a una gamma enorme di formaggi. Ognuno ha i suoi segreti; ognuno nasce in suo territorio particolare, a volte anche formato da una sola malga. Ma ci sono alcuni formaggi che, più di altri, sono quasi un simbolo del Trentino e meritano di essere citati.

Puzzone di Moena: il suo odore inconfondibile e molto apprezzato (nonostante il nome) è dovuto alla particolare fermentazione, ottenuta "impermeabilizzando" più volte la crosta con acqua e sale. È prodotto in Val di Fassa e Val di Fiemme.

Spessa delle Giudicarie: è uno dei formaggi trentini più antichi e nasce come formaggio "povero" fatto con quello che rimaneva dopo aver estratto il burro dal latte. Il risultato? È ricco di sapore e povero di grassi.

Vezzena: a rendere speciale questo formaggio di lunga tradizione sono le erbe che crescono in estate sugli Altopiani di Folgaria, Lavarone e Vézzena. Consistenza burrosa, sapore unico: un formaggio da intenditori!

Asiago: può essere "fresco", "stagionato" e "della montagna", più o meno saporito a seconda della stagionatura, ma è sempre ottimo, con una pasta morbida e burrosa. Si può gustare da solo o come ingrediente di piatti squisiti.

Casolèt: il nome, che significa "piccolo formaggio", è dovuto alle dimensioni delle forme, che in genere non superano il chilo di peso e, tagliate, rivelano una pasta tenera color crema.

caglio d'oro

Di cosa sa il formaggio? Ha il gusto delle stagioni, delle erbe e dei fiori mangiati dagli animali e dei segreti di chi l'ha stagionato. E uno dei segreti più preziosi è il caglio, che si aggiunge al latte per farlo coagulare e trasformarlo in formaggio, e che a seconda della zona di provenienza e del casaro regala a ogni forma un gusto diverso. Perché il caglio non è tutto uguale: c'è quello di origine animale e ci sono molti tipi di caglio vegetale. Ne parla già l'Odisea, dove si cita il lattice del fico usato per fare il formaggio. Ma si possono usare anche timo tritato, fiori di cardo, pigne verdi, carciofo, pepe nero e addirittura melone. Ogni casaro ha il suo caglio, vero ingrediente segreto dietro i sapori più ricchi: solo in Val di Peio ne esistono più di 35 tipi!

mozzarella made in Trentino

C'è un solo prodotto nel nostro Paese che ha ottenuto il riconoscimento di Specialità Tradizionale Garantita. Indovinato: la mozzarella. Cosa c'è di più italiano? E dove si produce questa eccellenza gastronomica?

Be', forse vi stupirete: la mozzarella è anche un prodotto tipico trentino, creato come da tradizione: si fa cagliare il latte vaccino fresco, si fila l'impasto con acqua e sale e lo si lavora fino a ottenere le sfere bianche, lisce e lucenti che hanno reso questo formaggio famoso e apprezzato in tutto il mondo.



IN TRENTINO LA CASEIFICAZIONE È UNA TRADIZIONE LUNGHISSIMA, CHE HA DATO VITA A DECINE DI FORMAGGI DIVERSI



IL GRANDE GRANA

È il formaggio Dop per eccellenza, esportato e conosciuto in tutto il mondo; non è proprio nato in Trentino, ma ci si è ambientato benissimo: dopo essere arrivato qui nel 1926, ha visto crescere la sua produzione tanto da diventare il formaggio più prodotto in Trentino, per il quale si utilizza il 50% del latte munto nella regione. Signore e signore, il Grana Trentino-TRENTINGRANA DOP.



IL 50% DEL LATTE PRODOTTO IN TRENTINO DIVENTA GRANA TRENTINO-TRENTINGRANA DOP

LATTE, SALE E CAGLIO: BASTANO POCHI INGREDIENTI PER FARE UN CAPOLAVORO



semplice è bello

Latte crudo di vacca parzialmente scremato, sale e caglio: per fare il Grana Trentino non serve altro. Sempre che parliamo di ingredienti: la lavorazione è tutta un'altra storia, e avviene secondo regole e ritmi da rispettare alla perfezione: il latte scremato viene unito al caglio e inizia a rapprendersi; dopo dieci minuti, la cagliata viene rotta e inizia la cottura a 55 gradi.

La massa che se ne ricava viene pressata in un grande stampo, la fascera, e lasciata riposare per 20 ore. 20 giorni occorrono poi per la salamoia in acqua salata. Infine, la stagionatura: dopo 18 o 24 mesi ecco le grandi forme: 35 chili ciascuna!

5 cose che forse non sapete sul Grana Trentino

1 Uno dei tanti controlli che si effettuano sulle forme è... colpirle con un martello. Si chiama espertizzazione, e serve agli esperti per capire se tutto va bene.

2 È ricchissimo di calcio, proteine e fosforo. Non rende più intelligenti, ma aiuta...

3 Un etto fornisce le proteine di 2 etti di carne. Metà peso, stessi benefici!

4 Contiene ben 8 vitamine.

5 Se siete intolleranti al lattosio, mangiate tranquillamente il Grana: ne contiene pochissimo.

storia d'amore e di formaggio

Mirandola, provincia di Modena, 1926. Un ragazzo di Rumo, paesino della Val di Non, sposa una ragazza di Mirandola e la porta con sé in Trentino. Una storia qualunque? Non proprio: il signor Marchesi, durante il suo soggiorno emiliano, ha imparato una cosa che cambierà la sua vita: come fare il Grana.

Per questo inizia a comprare il latte trentino del caseificio di Cloz e a produrre il suo formaggio. Da questo incontro tra materie prime trentine e antiche lavorazioni padane nasce un nuovo tipo di grana, che sarà battezzato con un nome nuovo: Grana Trentino. Il resto è storia.

BOVINI, OVINI & CO

dove osano le capre

L'allevamento in Trentino è un mondo dalle mille forme, nato da una necessità: quella di sfruttare terreni impossibili da coltivare perché troppo ripidi o accidentati. Per questo gli animali più allevati in Trentino sono stati per secoli pecore e capre, cui si sono uniti, a partire dal 1500, i bovini, scelti tra le razze più adatte a vivere in montagna. Oggi i bovini allevati in Trentino sono tantissimi: solo i vitelli sono più di 10.000 l'anno!



LA BRUNA ALPINA È UNA RAZZA DA LATTE PERFETTA PER IL TRENINO; È RUSTICA E AMA I TERRITORI DI MONTAGNA

LA PECORA "TINGOLA" O "FIEMMESE" È UNA RAZZA TRADIZIONALE DELLE VALLI DI FIEMME E DI FASSA, OGGI POCO DIFFUSA E CONSIDERATA DA PROTEGGERE

ALLA CAPRA PEZZATA MOCHENA, TIPICA DEL TRENINO, È DEDICATA UNA MOSTRA DOVE VENGONO PREMIATI GLI ESEMPLARI MIGLIORI



pecore e capre

I grandi numeri di ovini e caprini allevati in Trentino - xxxxxx capi di ovini e xxxxxx caprini all'anno - non si raggiungerebbero senza i grandi allevamenti delle valli. Ogni allevamento ha caratteristiche diverse: c'è chi produce carne e chi latte. Sono produzioni "di nicchia", ma che si stanno diffondendo sempre di più: carne e latte di questi animali sono di grande qualità!



alla ricerca della razza perduta

In Trentino si allevano moltissimi animali: bovini, suini, polli, conigli, capre e pecore. La produzione di ovini sta crescendo grazie all'aiuto della Provincia e alla passione di molti allevatori. Alcuni di loro si dedicano a una missione speciale: allevare e salvare dal rischio di estinzione razze rare, come la capra Mochena, la capra Bionda dell'Adamello, la pecora Tingola, la pecora di Lamon...

pastori sulle Alpi

Se potessimo fare un viaggio nel tempo e visitare il Trentino di qualche millennio fa, probabilmente troveremmo... una stalla e dei pastori: gli archeologi hanno dimostrato che già nella Preistoria qui si allevavano capre e pecore! E ancora oggi, sulle strade del Trentino, può capitare di incontrare un gregge di passaggio: è la transumanza, con i pastori che, come fanno da tempo memorabile, portano le loro greggi dagli alpeggi di montagna in pianura. Pecore e capre amano la vita all'aria aperta, e possono essere allevate anche nei territori più difficili, non adatti alle coltivazioni o ad altri animali. E per un territorio di montagna greggi e pastori sono un dono prezioso: aiutano a mantenere il paesaggio abitato, a conservare i pascoli, a tener vive le tradizioni di una comunità, persino a prevenire il rischio di incendi.

quando non c'era Facebook

Per secoli hanno scritto sulla roccia i loro nomi e il numero delle loro pecore; hanno disegnato le greggi, il proprio ritratto, cuori e scene di caccia. I pastori della Val di Fiemme, anno dopo anno, hanno testimoniato il loro passaggio in solitudine sulle vie della transumanza. Vedere le loro scritte tracciate sulla roccia con il rosso dell'ematite è un'emozione profonda che ci racconta come non sia cambiato, ieri, come oggi, il desiderio di lasciare traccia di sé.





bianco, rosso ed erbe

Il rosso della carne, il bianco del sale, il verde delle erbe e i tanti colori delle spezie: ecco la miscela di colori che dà vita a un'eccellenza dell'agricoltura trentina: le carni trasformate e i salumi. Prodotti nati quando frigoriferi e congelatori non esistevano, e l'unico modo per conservare la carne era trattarla con sale e spezie. Pepe, aglio, ginepro, alloro, timo, pimento, cannella, noce moscata... È così che ogni prodotto, e ogni boccone, ha un sapore unico.



mille modi per dire carne

Quanti sono i salumi e le carni affumicate trentine? L'elenco è lungo: ci sono la carne salada e la lucanica di capra o pecora e i tanti salumi di carne suina: Speck, Luganega, Mortadella della Val di Non, Pancetta affumicata, Salsiccia, Cotechino, Lardo, fino a Barbusto, Brustì, Figadét e Fritole. E non manca la carne di manzo, che può diventare carne salada o carne fumada.



Infine ci sono prodotti "speciali", come la luganega di cavallo, e quelle in cui varie carni si mescolano in un sapore insolito, come le Ciuighe del Banale, con il loro sorprendente ingrediente segreto: rape fresche macinate e pressate.



la Bologna del Trentino

A volte le cose non sono proprio come sembrano... per esempio, lo sapevate che la vera mortadella, quella certificata con il marchio Mortadella Bologna Igp, nasce anche in Trentino?

È qui, infatti, che viene prodotta con "tagli nobili" di maiale, triturati e insaporiti con spezie varie e arricchiti di pezzetti di grasso che le danno l'aspetto e l'aroma che tutti conosciamo.

AFFUMICATI, INSAPORITI CON ERBE E SPEZIE, STAGIONATI A LUNGO... IN TRENTINO I SALUMI SONO CREATI CON LAVORAZIONI TRADIZIONALI, CHE DANNO VITA A SAPORI UNICI

un tesoro da far crescere

Si può pensare che in un territorio ricco di allevamenti la carne sia sempre stata al centro dell'alimentazione. Non è così: gli animali allevati erano troppo preziosi per essere mangiati: dovevano dare latte e uova. Gli animali "da carne" erano in genere conigli e maiali. Ci voleva circa un anno per crescere un maiale fino al punto giusto: solo allora veniva macellato.

OGNI SALUME È LAVORATO IN MODO DIVERSO E SPECIALE

del maiale...

"non si butta via niente". Questa frase è stata inventata quando ogni famiglia aveva uno o più maiali (se era fortunata) e impiegava, di solito, un anno per farli crescere.



Quando era abbastanza grande, il maiale veniva macellato, e la sua carne preziosissima veniva utilizzata fino all'ultimo grammo: fresca e, soprattutto, per produrre insaccati, che erano un ottimo modo per conservarla a lungo non avendo a disposizione frigoriferi e congelatori.

P.S. naturalmente, anche se il corrispondente modo di dire non esiste, non si buttava via niente (o quasi) neanche di vacche e altri preziosi animali d'allevamento!

SANI COME PESCI



Acque buone, trote buone
Il Trentino è una terra verde, ma anche azzurra: circa 300 laghi e innumerevoli fiumi! E dove c'è acqua ci sono pesci: infatti in Trentino i pesci sono di casa. Già nel Medioevo erano un cibo importante per i suoi abitanti, che non solo li pescavano ma si preoccupavano di ripopolare laghi e fiumi in modo da non restare senza "scorte". Ma c'è una data che ha cambiato la storia della pesca trentina: il 1879. In quell'anno a Torbole nasce il primo stabilimento di piscicoltura. Da allora la crescita di questa attività non si è fermata, e oggi gli allevamenti ittici sono sparsi in quasi tutto il Trentino, in particolare nella zona del fiume Sarca.

chiare, pulite, dolci acque

Si dice muto come un pesce, ma forse si dovrebbe dire "esigente come un pesce", almeno per quanto riguarda le trote e i salmerini. Entrambi, infatti, vogliono acque pulite, fresche e piene di ossigeno, che vivano in un fiume di montagna o nelle grandi vasche di un allevamento. Per questo gli allevatori devono creare per loro un habitat ideale. Solo così trote e salmerini saranno - per davvero - sane come un pesce.

a qualcuno piace fario

Ogni pesce ha un aspetto e un sapore diversi, e ogni appassionato può dire la sua: c'è chi non rinuncierebbe mai alla trota fario e chi impazzisce per il salmerino. Ma tutti i pesci d'acqua dolce del Trentino hanno varie cose in comune: sono sanissimi, forniscono proteine nobili e sali minerali in abbondanza, hanno pochi grassi e non costano troppo. Una buona alternativa alla carne, da gustare in tanti modi: a filetti, impanati, in carpaccio, addirittura come hamburger. Buon appetito!

i magnifici cinque. piccola guida ai pesci trentini

il **SALMERINO ALPINO** vive nei laghi di alta montagna, e ha una carne molto delicata. L'imperatore Francesco Giuseppe ne era tanto ghiotto che lo fece immettere in molti laghi trentini!

la **TROTA MARMORATA** popola i torrenti e i fiumi di fondovalle; è piuttosto rustica e solitaria, per questo non è molto adatta all'allevamento.

la **TROTA FARIO** è il pesce più comune in Trentino; ama le acque fredde dei torrenti di montagna.

la **TROTA IRIDEA** è arrivata dal Nord America in Europa alla fine dell'800, e oggi è la "regina" degli allevamenti trentini per la sua facilità di adattamento all'allevamento.

il **SALMERINO DI FONTE** di origine nordamericana, è diffuso negli allevamenti trentini dall'Ottocento. In natura è piuttosto esigente: vive solo nei laghetti alpini.

il Trentino in Tavola

TROTA ALLE ERBETTE con SALSA ALLE MELE

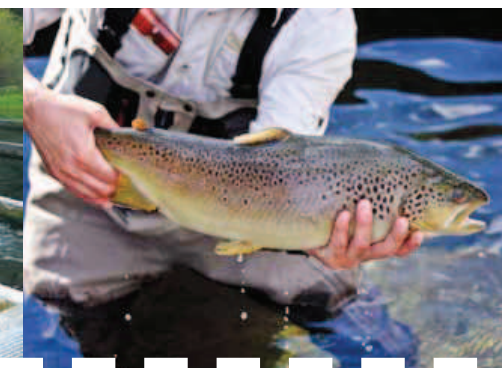
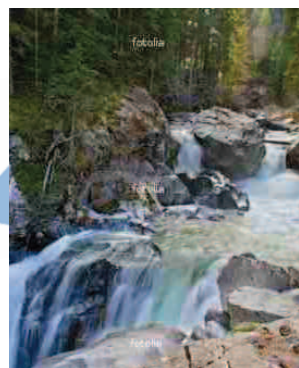
Tre "star" della gastronomia trentina si incontrano a tavola per un piatto tutto da scoprire.

INGREDIENTI per 4 persone

4 filetti di Trota del Trentino, erbe aromatiche (timo, prezzemolo, dragoncello, finocchio selvatico), farina, burro, 2 mele Golden della Val di Non, maionese (o yogurt intero), erba cipollina.

PREPARAZIONE

Mescolate erbe e farina e impanateci i filetti di trota; rosolateli in padella con il burro rendendoli belli dorati. A parte, tagliate le mele a piccoli dadi e mescolatele con un po' di maionese (o yogurt) ed erba cipollina. Impiattate i filetti ancora caldi accompagnati da due cucchiaini di salsa alle mele e guarnite con un po' di erba cipollina.



LA PESCA IN LAGHI E FIUMI È PRATICATA IN TRENTINO FIN DAL MEDIOEVO

www.provincia.tn.it

Sito dell'amministrazione della Provincia autonoma di Trento: dati e notizie sull'attività pubblica e amministrativa provinciale, leggi e servizi utili al cittadino ma anche tanti contenuti, divisi per argomento, per conoscere la provincia di Trento dalla A di Agricoltura alla U di Urbanistica.

www.cooperazionetrentina.it

Il movimento cooperativo in Trentino è radicato sul territorio e coinvolge quasi tutti i settori economici; la Federazione Trentina della Cooperazione lo promuove, assiste e coordina.

www.palazzoroccabruna.it

Palazzo Roccabruna, sede della Camera di Commercio di Trento, è un importante punto di riferimento per la conoscenza dei prodotti enogastronomici e artigianali della Regione grazie al suo osservatorio delle produzioni locali. Nel palazzo ha anche sede l'Enoteca provinciale del Trentino e sono allestite mostre in cui storia, arte e cultura si legano ai sapori e alle produzioni del territorio.

www.visittrentino.it

Il Trentino, le sue aree turistiche, i suoi servizi e tutte le sue attrattive. Più di dieci percorsi a tema (A tutto sport, Gusto rurale, Mercatini di Natale, Speciale autunno ecc.) per organizzare le proprie vacanze ideali.

www.dolomiti.it

All'interno del più vasto sito sulle Dolomiti, la sezione riservata al Trentino segnala aree turistiche, eventi, mercatini, percorsi e prodotti enogastronomici. Alla voce "Offerte", controllate le promozioni in corso per viaggiare risparmiando.

www.tastetrentino.it

Tre sono le strade dei sapori del Trentino: la strada del vino, la strada delle mele e quella dei formaggi. Tastetrentino racchiude tre siti in uno: per ogni strada, prodotti, itinerari, eventi e tutte le informazioni utili per conoscere il territorio della Regione.

www.melinda.it

Il Consorzio Melinda riunisce, dal 1989, le cooperative produttrici di mele operanti nelle Valli di Non e di Sole. Online potete seguire, a seconda della stagione, la raccolta delle mele e togliervi qualche curiosità su questo frutto grazie alle domande all'esperto.

www.latrentina.it

La Trentina raccoglie, attraverso quattro cooperative socie, circa 1.300 coltivatori e una ricchissima produzione di mele (ma anche kiwi e susine). Nel sito del Consorzio, non perdetevi la rubrica delle ricette, golose e sanissime, tutte a base di frutta.

www.trentingrana.it

Le aziende zootecniche trentine, grazie alla posizione a un'altitudine superiore a 600 metri, producono un inconfondibile latte fresco e sono libere dalle metodologie industriali degli allevamenti di pianura. Il Gruppo Formaggi del Trentino racchiude sedici caseifici cooperativi, con la produzione e commercializzazioni dei prodotti tipici, tra cui Trentingrana D.O.P., il Puzzone di Moena e il Cuor di Fassa.

www.troteastro.it

La pesca in Trentino deve molto all'acqua delle Dolomiti, fresca e incontaminata. Anche per le trote allevate è molto importante il rispetto dell'habitat naturale, dei tempi di vita e dei cicli nutrizionali. Per questo le trote allevate da gruppo ASTRO possono vantare il marchio "Trentino" che ne tutela e garantisce la qualità.

www.santorsola.com

Fragole, fragoline, mirtilli, more, ciliegie, uva spina... tanti sono i piccoli frutti di cui si occupano i produttori agricoli raccolti nell'Organizzazione Sant'Orsola. Online potete conoscere i piccoli frutti, le loro proprietà, i prodotti di cui sono alla base e contattare le aziende agricole aperte agli ospiti per visite guidate e degustazioni.

www.lattetrento.it

Alle montagne, ai numerosi pascoli e allevamenti il Trentino deve una sua grande ricchezza: il latte. Latte Trento è il più grande polo del latte trentino, con i suoi 350 soci allevatori. Nel sito, oltre alla storia dell'azienda con i suoi prodotti, la mappa della Regione con tutte le zone di mungitura.

www.trentinoarcobaleno.it

Volontari provenienti da diverse associazioni (gruppi di acquisto solidali e di agricoltura biologica) hanno dato vita, nel 2004, a Trentino Arcobaleno. L'impegno dell'associazione per un'economia solidale, legata al territorio, al rispetto dell'ambiente e dei lavoratori ha portato alla realizzazione della prima (e delle successive) edizione di Fa' la cosa giusta a Trento.

www.apatrento.com

Sito della Federazione Provinciale Allevatori Trento: appuntamenti per aste e mostre (equine e bovine), informazioni riguardo al controllo del latte, molti link utili e la raccolta online dei numeri della rivista L'Allevatore.

www.atabio.eu

Per un'agricoltura biologica e biodinamica, senza l'uso di sostanze chimiche, e per la tutela della biodiversità dell'ambiente, ATABio, associazione intersettoriale, riunisce produttori, trasformatori e consumatori.

www.biodistretto.net

Dal 2009 l'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) promuove aree geografiche in cui agricoltori, cittadini, associazioni e amministrazioni si impegnano per una gestione sostenibile delle risorse locali, attraverso un modello biologico di produzione e consumo: è il Bio-distretto! Tra questi, nato da poco, il Bio-distretto della Val di Gresta, nella parte meridionale del Trentino.

