«La Casolara» valorizza i sapori dell'alpeggio In mostra i prodotti con il marchio collettivo

Fra i prodotti di eccellenza del nostro territorio i formaggi sono senza dubbio fra i più apprezzati e conosciuti, non solo in Trentino, ma anche in Italia e nel mondo. Quelli confezionati utilizzando il latte delle malghe, in particolare, sono dei veri e propri scrigni di sapori e saperi, sono il frutto di un'arte, quella del casaro, perfezionata nei secoli ed oggi supportata dalla tecnologia. «La Casolara», nata come festa cittadina da celebrare nella prima domenica di Quaresima, è uno dei momenti più importanti per valorizzare queste produzioni di nicchia, per questo il suo ingresso all'interno della «Mostra dell'Agricoltura», avvenuto un anno fa, è sembrato il compimento di un percorso obbligato, che era cominciato nel 1999 con il rilancio di questo antico appuntamento per iniziativa del Comune di Trento. Oggi celebriamo al 21ª edizione.

Negli stand che potremo visitare sabato 16 e domenica 17 marzo ci saranno i migliori formaggi locali, tutti da assaggiare e da conoscere, insieme ad altri prodotti di eccellenza, portati da aziende come il Gruppo Formaggi del Trentino, Latte Trento, l'Azienda Agricola Maso Pisoni di Bleggio Superiore, l'Azienda Corradi Tullia di Folgaria, la Casearia Monti Trentini di Grigno, Malga Bontempelli di Pellizzano, Malga Bordolona di Ville d'Anaunia, Malga Montagna Granda di Levico Terme, Maso Baron di Trento, la Società Agricola Dallapè di Cavedine, alle quali si aggiungono, provenienti da fuori regione, Malga Cavallara di Feltre e l'azienda Nicoletta, che porterà a Trento i sapori della Val d'Aosta.

Saranno dunque tante le prelibatezze da mettere sotto i denti e da acquistare, tutte confezionate con ingredienti e tipologie di produzione al top. Molte di queste aziende possono anche fregiare i propri formaggi del marchio collettivo, «Trentino di Malga», costituito nel 2017, un sigillo che la Camera di Commercio di Trento assieme alla Provincia e alla Fondazione Mach ha istituito per identificare quelli prodotti secondo un disciplinare che garantisce l'origine del latte in ambiente montano, adeguate pratiche di caseificazione e l'affinamento nel tempo. Un modo per tutelare e promuovere l'identità alpina delle nostre produzioni, che nel 2018 è andato a certificare 400 forme provenienti da quindici diverse malghe, ubicate più o meno in parti eguali in Val di Non, Val di Sole e Valsugana, con un piccola rappresentanza rendenese. Il loro numero può apparire esiguo, ma bisogna tenere in considerazione il fatto che il tempo di stagionatura richiesto rappresenta un importante fattore di selezione. Si tratta di un percorso che promette bene e che è solo all'inizio.