

## Etichetta narrante del formaggio Trentingrana d'Alpeggio del Caseificio Sociale Presanella

Risale al 1926 l'inizio della storia di questo formaggio, quando Michele Marchesi, originario della Val di Non, si sposò con una ragazza di Mantova. Trasferitosi in tale città, divenne casaro e imparò l'arte della produzione del formaggio tipo grana. Ritornato in Trentino dopo essersi impadronito dei segreti del mestiere, diede inizio nel 1926 all'avventura del Trentingrana. Oggi si producono circa 120.000 forme in 16 caseifici cooperativi. Il Trentingrana di alpeggio è prodotto in quattro caseifici trentini e se ne producono circa 1.000 forme. La nascita di questo formaggio si deve alla perizia dei casari e alla lungimiranza di due caseifici: il Caseificio Sociale Presanella e il Caseificio Comprensoriale di Primiero. Le malghe del Trentino dove pascolano le vacche, sono per la quasi totalità di proprietà pubblica e storicamente il latte ivi prodotto veniva portato nei caseifici di fondovalle con lo scopo di mantenerli attivi durante tutto l'anno.

Il Trentingrana di Alpeggio si ottiene lavorando il latte vaccino crudo, decremato per affioramento naturale. La forma è cilindrica con uno scalzo di 20 - 25 centimetri e un diametro di 35 - 45 centimetri. Il peso è di circa 38 kg. Il periodo di produzione è di circa 100 giorni, da giugno a settembre. All'assaggio è dolce ma anche leggermente sapido. I profumi e l'aroma ricordano l'erba verde sfalciata, il burro, le spezie quali la noce moscata, la frutta secca come la nocciola.

### Il territorio

Il territorio di produzione del Trentingrana d'Alpeggio è la Val di Sole, nel Trentino occidentale. La struttura di trasformazione è il caseificio sociale Presanella situato nel paese di Mezzana a circa 950 metri di altitudine. La malga Valbiolo dove è prodotto il latte impiegato per il Trentingrana d'Alpeggio è situata ad un'altitudine di 1930 m., circondata da 180 ettari di pascoli. Quotidianamente il latte munto in malga è portato al Caseificio, a circa 20 chilometri di distanza, dove avviene la trasformazione. Come accade nella quasi totalità del Trentino, la proprietà della malga è pubblica e appartiene al Comune di Vermiglio.

### Gli animali

Sui 180 ettari della malga pascolano 130 vacche da latte. Gli animali dopo l'alpeggio ritornano nella stalla situata a Vermiglio nell'azienda agricola Magnini Enrico e azienda agricola Panizza Sergio. Qui la stabulazione è libera. Le razze sono per la maggior parte bruna e pezzata rossa. Gli animali si nutrono solo delle essenze spontanee del pascolo che variano nel corso della stagione e conferiscono al formaggio profumi e aromi intensi. Ogni vacca mangia quotidianamente circa 50-60 kg di erba. L'integrazione, composta da una miscela di granoturco e crusca di frumento è al massimo di 4 kg al giorno, non contiene ogm.

La mungitura avviene nella malga. Gli animali sono sempre al pascolo, di giorno e anche di notte. Tradizionalmente gli animali che salgono in malga si trovano nella seconda metà del periodo di lattazione. La quantità di latte è dunque in fase decrescente, per prepararsi al parto che avverrà quando torneranno in stalla a fine estate.

#### La lavorazione e la stagionatura

Il latte della mungitura della sera è posto nelle bacinelle d'affioramento in malga. Al mattino il latte magro separato dalla panna va riempire per metà la caldaia di trasformazione. Il latte della mungitura del mattino va a riempire l'altra metà della caldaia. Ciascuna caldaia contiene circa 1000 litri.

Al latte crudo si aggiunge il sieroinnesto: una coltura naturale e aziendale di batteri lattici che il casaro prepara ogni giorno. La dose è circa dell'3% rispetto al latte. Questa coltura naturale è composta da decine di tipologie di batteri lattici diversi che conferiscono al formaggio profumi e aromi peculiari, che rendono unico il Trentingrana d'Alpeggio. Dopo l'aggiunta del caglio naturale di vitello il latte coagula e il casaro con attenzione procede al taglio della cagliata. La massa composta da siero e cagliata è cotta alla temperatura di circa 53-54°C. la cagliata al termine della cottura, è lasciata depositare sul fondo della caldaia per circa un'ora. Segue l'estrazione e la gemellatura della cagliata. Ciascuna cagliata è sistemata nella fascera e durante il giorno è rivoltata alcune volte. Alla sera tra la fascera e la cagliata e posta è inserita la fascera marchiante, riportante in negativo il marchio d'origine. Il giorno successivo la forma è inserita in una fascera d'acciaio bombata che conferisce allo scalzo la caratteristica convessità. Dopo il secondo giorno le forme sono poste nella salamoia satura dove rimangono per circa 23 giorni. Segue la lenta stagionatura per almeno 12 mesi. Quando le forme compiono 8 mesi di vita, ciascuna di esse è sottoposta alla valutazione con il martello da parte di un esperto battitore. Questa valutazione garantisce che diventino Trentingrana di Alpeggio solo le forme che non presentano difetti di crosta o di pasta.

Il Trentingrana di alpeggio è disponibile presso il punto vendita del Caseificio o anche tramite eCommerce.

**L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera**