




Slow Food®
Trentino

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

24-27 SETTEMBRE NEL CENTRO DI TORINO



BIODIVERSITY BE DIVERSITY


TRENTINO

PROGRAMMA

Il Trentino a Terra Madre 2026

A Cheese 2025 abbiamo provato a leggere la filiera del formaggio attraverso quattro chiavi — tempo, montagna, cura e comunità — considerate come ingredienti ulteriori rispetto a latte, sale e caglio. A Terra Madre 2026 ripartiamo da quel percorso per individuare quattro condizioni di contesto entro le quali può continuare a esistere una zootecnia estensiva legata alla montagna e le filiere ad essa connesse: futuro, ecosistemi, ricerca e cittadinanza.

Il **FUTURO** riguarda il ricambio generazionale, la vocazione e la desiderabilità dei mestieri, ma anche la possibilità per chi già li pratica di continuare a farlo, dentro condizioni normative, organizzative e produttive coerenti con la realtà delle Terre Alte.

Gli **ECOSISTEMI** mettono al centro le connessioni tra allevamento, paesaggio e vita delle comunità, aprendosi al confronto con altri territori: i passi diventano punti di congiunzione, occasioni per ascoltare esperienze diverse e lasciarsi ispirare da altre storie di montagna.

La **RICERCA** comprende lo studio scientifico e umanistico, la raccolta e la trasmissione dei saperi materiali e immateriali, dei gesti e dei sapori, insieme alla costruzione di linguaggi capaci di rendere questo mondo conoscibile.

La **CITTADINANZA** richiama infine la possibilità di considerarsi cittadini anche rispetto alle filiere: conoscerne visioni, fragilità e necessità permette di partecipare al dibattito pubblico e influenzare le politiche che ne determinano il futuro.

DESIDERIO e **BIODIVERSITÀ** attraversano tutte e quattro le prospettive: il desiderio di continuare, scegliere e rendere possibile questi mestieri; la biodiversità come pluralità di razze, pascoli, prodotti, saperi e forme di vita.

RINGRAZIAMENTI

La partecipazione di Slow Food Trentino a Terra Madre è resa possibile grazie alla collaborazione con Trentino Marketing. Il programma è stato realizzato con la collaborazione di associazioni e realtà del territorio: Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino, Consorzio Vignaioli del Trentino, Cooperativa sociale CS4, Dipartimento di sociologia e ricerca sociale UniTN, Libera Associazione Malghesi e Pastori del Lagorai, MUSE - Museo delle scienze di Trento, Lumen Slow Journal, Il T Quotidiano.

Si ringraziano per l'impegno tutti i volontari e gli attivisti di Slow Food Primiero APS, Slow Food Terre del Noce APS, Slow Food Valsugana Lagorai APS, Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda APS, Slow Food Giudicarie. Si ringraziano le Comunità Slow Food locali (Per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri, Dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qaen, Per la cultura dell'olio extravergine di oliva in Trentino), i produttori, gli osti e tutti coloro che a vario titolo hanno contribuito a definire il programma.

Il calendario dello Spazio Slow Food Trentino a Terra Madre è il risultato di uno sforzo corale ed è una tappa del quotidiano impegno nel solco dei valori di Slow Food della nostra associazione e dei suoi soci.

Gli approfondimenti sono articoli scritti da Tommaso Martini, presidente Slow Food Trentino, nell'ambito di una collaborazione con la rubrica "Terra Madre" de "Il T Quotidiano" e pubblicati nel corso del 2026.

Tutte le iniziative sono gratuite.

Consigliamo la prenotazione scrivendo a slowfoodtaas@gmail.com

Il nostro ricordo di Carlin

«Chi semina utopia raccoglie realtà» è la frase che ha accompagnato la notizia della morte di Carlo Petrini. Chi ha conosciuto la storia del movimento da lui fondato quarant'anni fa, può cogliere quanta poca retorica ci sia in questa affermazione. E quanto invece descriva una parabola nata da un'intuizione capace, nel giro di pochi anni, di coinvolgere decine di migliaia di persone, e che non si fermerà di certo oggi. Nei pensieri e nei ricordi che in queste ore stanno affollando gli attestati di affetto di una moltitudine di persone, ricorre il ringraziamento per aver cambiato il corso di intere esistenze. Forse anche per questo torna alla mente una frase di Claudio Magris: «L'utopia dà senso alla vita, perché esige, contro ogni verosimiglianza, che la vita abbia un senso».

Fu utopia pensare di rispondere con la cultura, l'educazione al gusto, la convivialità, la lentezza e il cibo vero all'arrivo di modelli di consumo basati sull'omologazione e sulla standardizzazione di sapori, architetture, ricette e modelli economici. E ancora oggi questi sono gli strumenti di una resistenza: avanguardia nel 1986, e ancora oggi voce quasi unica contro la velocità e l'appiattimento che, da quel nuovo modello di ristorazione, hanno conquistato tanti spazi nei sistemi di produzione, distribuzione e consumo del cibo, espandendosi ben oltre la dimensione gastronomica.

Fu utopia mappare le Osterie d'Italia, con la prima edizione dell'omonima guida nel 1990. Uno strumento che, a distanza di 36 anni, ci permette di mettere in relazione i luoghi capaci di animare i sistemi locali del cibo. Ancora una volta luoghi di resistenza, sempre più a rischio, che nei progetti di Slow Food trovano un senso per continuare a lavorare con i produttori di piccola scala, raccontare il territorio, trasmettere tecniche e conoscenze. Da quell'intuizione nacque anche la casa editrice che oggi è una fucina di conoscenza, e nelle diverse espressioni cerca di incidere anche nel mondo del vino (con Slow Wine), dell'olio extravergine, nell'educazione dei più giovani.

Utopia ancora più grande fu quella di riunire a Torino le comunità del cibo di tutto il mondo: 5.000 delegati tra contadini, pescatori e artigiani provenienti da 130 Paesi si incontrarono per la prima volta nel 2004. E ancora oggi l'appuntamento di Terra Madre si ripresenta ogni due anni, stimolando la scoperta reciproca, la condivisione di esperienze, visioni, domande e soluzioni.

Fu utopia pensare di partire dalle comunità, sparse in tutto il mondo, per presidiare razze animali, semi, varietà, paesaggi e tecniche a rischio di scomparsa: scartate dal mercato, minacciate dalla crisi climatica, escluse dall'appiattimento dei gusti. Con il progetto dei Presidi Slow Food queste comunità sono state rimesse al centro, stimolando le nuove generazioni a proseguire il lavoro di quelle precedenti e rendendo attrattivi mondi altrimenti marginalizzati. Slow Food si è così inserita nella grande

tradizione ambientalista che, come ci ricordava Alexander Langer, è impegnata a rendere desiderabile la conversione ecologica. Fu utopia sperare che i Presidi Slow Food potessero porre un freno alla sesta estinzione di massa. Eppure, a distanza di decenni, continuano ad aumentare, individuando nuove comunità e nuovi produttori.

Tutto questo ha poi trovato casa nel luogo simbolo del sapere e della sua trasmissione, dove la conoscenza è dibattito vivo e relazione con il mondo esterno. A Pollenzo, dove domenica 24 maggio si svolgerà la cerimonia di saluto a Carlo Petrini, è nata la prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo. Per ridare al cibo la centralità perduta.

Tanti altri progetti rivolti al futuro hanno abitato questi 40 anni di Slow Food. Tra tutti la visione che ha dato vita a una rete globale di comunità locali, composta da decine di migliaia di volontari e attivisti. Siamo agricoltori, allevatori, produttori, cuochi, studenti, cittadini che ogni giorno dedicano le proprie energie a coltivare valori elaborati grazie al continuo confronto, interno ed esterno all'associazione. Per poi tradurli in attività, progetti, incontri nelle scuole, nei ristoranti, nei mercati, nelle piazze. Mentre questo avviene in Trentino, lo stesso attivismo porta fermento in tutto il mondo.

Il legame del Trentino con Carlo Petrini è di lunga data. Si è concretizzato in congressi nazionali, soprattutto negli anni in cui Sergio Valentini è stato presidente dell'associazione, negli incontri a Terra Madre delle nostre comunità, ma anche in conferenze, incontri e momenti pubblici. L'ultimo, nel 2023, organizzato da Riva Fiera Congressi, storico partner di Pollenzo, in occasione della presentazione de «Il gusto di cambiare». Tra le tante suggestioni lanciate da Carlo Petrini, parole chiave furono la gioia e la felicità. Con il richiamo al libro scritto con Luis Sepúlveda, «Un'idea di felicità»: «La felicità si compie nel momento in cui sei un soggetto attivo. La partecipazione sociale è la leva della felicità». E ancora l'invito a ricordare che «non si può cambiare il mondo con il magone». Poi il cupo contesto geopolitico degli ultimi anni, che sembra fare a pugni con quella via tracciata tra transizione ecologica e felicità. Al centro del suo intervento all'Assemblea di Slow Food Italia alla FAO, nel luglio scorso, vi fu l'utopia più grande di tutte: che il cibo buono, pulito e giusto sia un diritto di tutti e tutte. E che il cibo non sia più uno strumento di guerra, ma possa riaffermarsi come simbolo di pace, nel suo essere espressione dell'incontro e del meticcio, dell'ospitalità, del dono e del rispetto. Le utopie di Carlin Petrini, grazie alla sua determinazione e a un'associazione viva e testarda, si sono trasformate in realtà. Quest'ultima utopia è la sfida più grande del nostro tempo, tiene insieme giustizia sociale, crisi climatica e conflitti. A noi il compito di non smettere di cercare, nel cibo e nelle relazioni che genera, un modo concreto per ricucire ciò che il nostro tempo continua a separare.

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

10.00

Il primo assaggio dello Spazio Trentino

SlowProject

Degustazione di formaggi e incontro

→ Inaugurazione dello spazio Trentino con presentazione del programma di laboratori, incontri e degustazioni di Terra Madre, e dei progetti attivati in Trentino, presentazione dei volontari e del team Slow Food Trentino.

11.00

Il sistema malghe del Trentino

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi

→ Il sistema delle malghe ha radici antiche e ancora oggi svolge un ruolo centrale nella cura dei paesaggi e nel mantenimento dei servizi ecosistemici in alta quota. Qui si producono formaggi artigianali che raccontano le differenze legate alla qualità dell'alimentazione animale, ai pascoli e alla sapienza dei casari. Un viaggio di degustazione tra gli alpeggi del Trentino.

12.00

Carni di razza autoctona

Taste & Talk

Degustazione di salumi,

vino e incontro con il produttore

→ Alessandro Suffritti alleva bovini di razza Grigio Alpina in Val di Fassa. Nell'incontro racconterà la duplice attitudine di questa razza e il suo legame con l'allevamento di montagna. In degustazione i tradizionali Kaminwurtz ottenuti dalla lavorazione delle carni, accompagnati da un calice di Negrara, vitigno antico e raro, in collaborazione con i Vignaioli Indipendenti del Trentino.

13.00

Pascoli, prati e crisi climatica

Taste & Talk

Degustazione di formaggi

e incontro con esperto

→ Una degustazione per comprendere come temperature più alte, disponibilità d'acqua e trasformazioni dei pascoli stiano cambiando l'alpeggio. I formaggi diventano una chiave per leggere trasformazioni che coinvolgono animali, produttori ed ecosistemi. Con il naturalista Stefano Mayr.

14.00

Sostenibilità idrica in agricoltura

Drink&Talk

Degustazioni vini

e incontro con esperti e vignaioli

→ Tecnologie e soluzioni innovative per una gestione più efficace della risorsa idrica, dai pendii al fondovalle. Con Marco Bezzi, regional manager di WiseConn Europe, e Marco Grigolli, vignaiolo indipendente del Trentino. In assaggio i vini prodotti nei terrazzamenti della Vallagarina coinvolti nella sperimentazione.

15.00

Prati stabili: la biodiversità diventa formaggio

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi

→ La ricchezza di biodiversità dei prati stabili si riconosce nel bouquet di sapori e profumi dei formaggi. Un percorso di assaggio per comprendere il rapporto tra erbe, alimentazione animale, paesaggio e gusto.

16.00

Multifunzionalità: un modello per la montagna

Laboratorio del Gusto

Degustazione di salumi, formaggi, miele, vino e incontro con produttore

→ In montagna si è spesso cercato di applicare modelli produttivi di pianura, basati sulla quantità e sull'aumento costante della produzione. Quali alternative può offrire un'azienda multifunzionale? Un racconto attraverso gli assaggi di salumi, formaggi, miele e vino. In abbinamento, un calice di vino da vitigni resistenti PIWI coltivati in quota.

17.00

Ritorno al futuro: il sistema Turnario

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi

→ Resiste in Val di Pejo, nel Parco Nazionale dello Stelvio, un ultimo esempio di Caseificio Turnario. Una modalità elaborata dal mondo contadino di montagna per permettere a tutti di avere formaggio, ricotta e burro. Un vero e proprio museo vivente che ci parla di solidarietà e collaborazione. E che guarda lontano con la proposta anche di un formaggio realizzato con lo zafferano iraniano della Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en.

< I soci del Caseificio Turnario di Pejo



Alessandro Suffritti di Ciasa do Parè

18.00

Castagne in rete:

incontro con la Rete dei Castanicoltori

Drink&Talk

Degustazione di birra e incontro con produttore

→ Un incontro con la Rete dei Castanicoltori di Slow Food Italia, che mette in relazione comunità impegnate nella cura e nella valorizzazione della castanicoltura in diverse regioni italiane, con un focus sul Trentino. In assaggio la birra Castanea del Birrificio 5+.

19.00

Food Matters

SlowProject

Incontro con aperitivo

→ Un aperitivo con le realtà che lavorano sulle food policy in Trentino: Comune di Trento, Comune di Rovereto, associazioni e progetto Station For Transformation. Un confronto su come mettere in relazione azioni e progetti diversi e costruire una politica territoriale del cibo condivisa.



TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO
SEPTEMBER 24 - 27, 2026 TURIN CITY CENTER

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

10.00

Next Generation Cheese:
chi farà il formaggio domani?

SlowProject

Colazione

→ Un confronto sul ricambio generazionale nella zootecnia e nella produzione casearia di montagna. Formazione, accesso alla terra, condizioni di lavoro e capacità di rendere questi mestieri desiderabili diventano il punto di partenza per interrogarsi su chi produrrà il formaggio di domani.

11.00

Le mele storiche del Trentino
diventano Presidio Slow Food

Taste & Talk

Degustazione di mele e succhi di mela

→ Dopo cinque anni di studio e ricerca, è finalmente attivo il Presidio delle mele storiche del Trentino. Un progetto che tutela varietà antiche ma anche sistemi di allevamento estensivi. La presentazione del nuovo Presidio accompagna un percorso di assaggio tra varietà storiche, succhi e diversi profili sensoriali. Un'occasione per conoscere la biodiversità frutticola trentina e il lavoro necessario per conservarla e mantenerla viva nei campi.



12.00

Selvaggio Lagorai: formaggi e paesaggi

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi

→ Un percorso di assaggio dedicato agli alpeggi della catena del Lagorai, nel Trentino orientale. Ogni casaro interpreta a modo proprio la materia prima e ogni formaggio racconta un pascolo diverso, le erbe e il momento dell'estate in cui è stato prodotto. Un territorio da riscoprire e tutelare, attraverso i suoi paesaggi e i suoi formaggi. Durante l'incontro ricorderemo anche Marco Pompermaier, casaro scomparso all'inizio dell'estate dopo una vita dedicata ai formaggi del Lagorai.

14.30

Ecosistema Lago di Garda

Evento esterno

Palazzo di Città – Sala Carpanini

→ Ecosistema Garda mette in relazione le realtà Slow Food delle tre sponde per leggere il lago come un unico ecosistema, oltre i confini amministrativi. Pesca, olivicoltura, biodiversità, turismo, consumo di suolo, qualità delle acque e produzioni alimentari diventano parti connesse di una stessa riflessione sul presente e sul futuro del Garda.

15.00

Affinità gustative: formaggi e birre artigianali
trentine

Laboratorio del Gusto

Degustazione formaggi, birra

e incontro con esperta

→ Lisa Matzeu, coordinatrice della Guida alle Birre per il Trentino, conduce un percorso di assaggio dedicato al birrifico agricolo Bionoc, nel Primiero. Le sue birre incontrano una selezione di formaggi per raccontare, attraverso gli abbinamenti, la varietà della produzione casearia trentina.

17.00

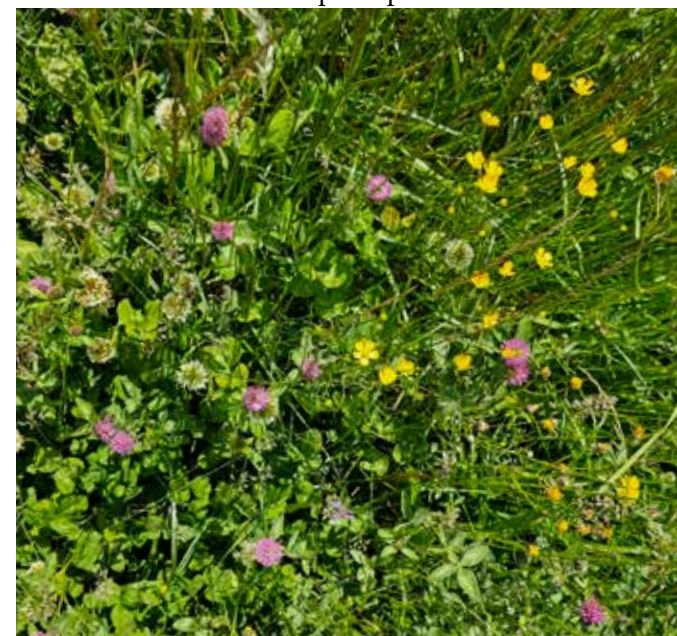
2005: Odissea nel formaggio

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi

→ Un formaggio stagionato per vent'anni diventa l'occasione per osservare l'azione del tempo. Profumi, consistenze ed

prato polifita in Val di Fiemme



evoluzione del gusto accompagnano una piccola ricerca sulla capacità del formaggio di trasformarsi e, allo stesso tempo, conservare memoria.

17.00

I Presidi Slow Food nei Territori di Vita: gestione
comunitaria delle risorse collettive

Evento esterno

Piazza San Carlo – Terre Alte

→ In Italia esistono terre di proprietà collettiva, dove le comunità si prendono cura del proprio "Territorio di Vita" con l'obiettivo di renderlo migliore per le generazioni future. Questi domini collettivi, riconosciuti dall'ordinamento italiano, interessano gran parte del territorio nazionale agro-silvo-pastorale. Il Dipartimento di Sociologia dell'Università di Trento, in collaborazione con Slow Food Trentino, ha mappato i Presidi Slow Food che ricadono in questi domini, indagando il rapporto fra i Presidi e le forme storiche di proprietà collettiva della terra. Ne emerge che gli enti collettivi restano fra i contesti più attivi, creativi ed efficaci nella tutela della biodiversità, dei paesaggi agropastorali e dei saperi materiali e immateriali.

18.00

Montagna 2050: assaggi di futuro

Taste & Talk

Degustazione di formaggi

→ Il percorso di Montagna 2050 ha attraversato diverse comunità montane, raccogliendo domande, idee e

prospettive sul futuro delle valli. Prodotti e storie accompagnano una riflessione su produzione, turismo, partecipazione e capacità delle comunità di immaginare il proprio futuro. Con il contributo di Fondazione Caritro.

19.00

Grigio Alpina: una razza,
un sistema di montagna

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi e vino

→ Una degustazione dedicata ai formaggi prodotti con latte di Grigio Alpina, per conoscere il legame tra questa razza, l'allevamento estensivo e i pascoli di montagna. L'assaggio diventa occasione per parlare di adattamento, biodiversità animale e territorio. In abbinamento, un calice di vino espressione delle nuove realtà vitivinicole trentine, in collaborazione con i Vignaioli Indipendenti del Trentino. e tipologie di formaggi Presidio Slow Food prodotte.



TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO
SEPTEMBER 24 - 27, 2026 TURIN CITY CENTER

Davide Pettenella: “Una nuova legge nazionale per la montagna che non prende atto dei cambiamenti in corso”

di Davide Pettenella
Dipart. Territorio e Sistemi Agro-forestali
Università di Padova

L'articolo 44 della Costituzione italiana afferma chiaramente la necessità di un intervento dello Stato a sostegno della montagna: “La legge dispone provvedimenti a favore delle zone montane”. Le motivazioni che la Costituzione indica alla base di questa azione di sostegno sono semplici e chiare: (lo Stato interviene) “al fine di conseguire il razionale sfruttamento del suolo e di stabilire equi rapporti sociali”. In effetti, già a partire dai primi anni del secolo scorso, il Parlamento si è confrontato con due grandi “questioni” nazionali relative al territorio: la questione meridionale e quella montana. Due territori, in parte coincidenti, che erano in generali condizioni di grande arretratezza economica e sociale.

Con il tempo queste due questioni si sono poste all'attenzione della politica in maniera diversa a seguito dei cammini di sviluppo locali e regionali. Per questa ragione, ad esempio, non abbiamo più un intervento straordinario per il Mezzogiorno e abbiamo più volte rivisto i confini delle Regioni italiane in ritardo di sviluppo. Per il periodo di programmazione comunitaria 2021-2027, ai fini dell'assegnazione dei fondi strutturali (il Fondo Europeo

di Sviluppo Regionale, il Fondo Sociale Europeo, il Fondo di Coesione, ...), le Regioni italiane del Meridione inserite nella categoria “meno sviluppate” sono solo la Basilicata, la Calabria, la Campania e il Molise.

Analogamente a quanto avvenuto nel Mezzogiorno d'Italia, la montagna italiana si è andata profondamente diversificando in termini di dinamiche demografiche e migratorie, sviluppo del settore turistico, tenuta dell'agricoltura, vulnerabilità degli ecosistemi, adeguatezza delle reti infrastrutturali e dei servizi sociali (educazione e sanità in primis). Diversi esperti della materia concordano che il concetto di “montagna” ha perso significato quando si vuole definire le relazioni tra l'ambiente fisico-naturale e le condizioni socio-economiche della popolazione locale e che è più corretto parlare di “montagne”, vista la diversità dei problemi, dei percorsi di cambiamento intrapresi e potenziali, degli esiti delle politiche in termini demografici e migratori, di crescita e distribuzione del reddito, di qualità delle condizioni ambientali, di prossimità ad una serie di servizi ritenuti importanti per la qualità della vita.

La nuova Legge per la Montagna, la Legge 131/2025 approvata il 12 settembre dello scorso anno, sembra ignorare la complessità di questi diversi processi evolutivi e imposta una serie di interventi a beneficio dei Comuni classificati come montani in base a soli criteri fisici: altitudine e pendenza. Solo sui Comuni che saranno selezionati in base a questi due criteri verrà attivata, peraltro con limitate risorse finanziarie pubbliche (circa 250 milioni di euro all'anno) e con il prevalente strumento

del credito d'imposta, una politica di sostegno pubblico. Si assume quindi che i Comuni montani, così definiti, abbiano caratteristiche di omogeneità in base alle quali “one solution fits for all” (una sola politica vale per tutti) e che le differenze in termini di reddito, andamento demografico e migratorio, accessibilità, prossimità di servizi sanitari e scolastici, non contino per definire le condizioni di disagio delle “terre alte” e motivare un intervento speciale di aiuto da parte dello Stato. Comuni come Ayas, Cavalese, Cortina d'Ampezzo, Ortisei sono in condizioni per nulla assimilabili a quelle di Castel del Rio dove, dagli anni '50, la popolazione è diminuita del 70% in condizioni di isolamento, assenza di turismo, marginalità dell'agricoltura.

Lo stato della montagna italiana è legato non solo alle specifiche e diversificate condizioni fisiche, ma all'impatto di molte politiche, oltre a quelle specifiche della montagna: le politiche di sviluppo rurale, delle aree interne, delle infrastrutture a rete, delle sistemazioni idrauliche, della tutela ambientale e paesaggistica, la politica forestale, quella energetica e climatica, quella sanitaria, delle aree metropolitane (che inglobano molti territori montani), dei piccoli Comuni, delle aree di confine. Queste politiche hanno avuto finora molta maggior capacità di incidere sullo sviluppo delle “terre alte” della politica ufficiale per la montagna. Il problema fondamentale per la politica della montagna è la mancanza di un esplicito e chiaro coordinamento di queste politiche perché agiscano in maniera selettiva e sinergica rispetto ai diversi problemi e potenzialità dei territori di montagna. È questo problema che una Legge per la montagna avrebbe dovuto affrontare, insieme al problema, ad esso strettamente collegato, della riforma delle autonomie locali: i Comuni non sono il solo soggetto istituzionale, e nemmeno sempre quello più rilevante, per governare lo sviluppo locale.

In effetti il Comma 4 dell'art. 2 stabilisce che, una volta definiti (erroneamente) i territori montani sulla base dei soli criteri di altitudine e pendenza, il Governo approvi, entro un anno dall'entrata in vigore della Legge 131/2025 (cioè entro il settembre 2026) “un decreto legislativo per il riordino delle ulteriori agevolazioni, comunque denominate, previste in favore dei comuni montani”. In altri termini, Il Governo ha la delega per rimodulare il sistema di sostegno ai Comuni montani stabiliti dalle normative precedentemente ricordate. Questo è probabilmente uno dei più complessi atti di riforma legislativa mai fatti nella storia della Repubblica: rimodulare la politica agricola comunitaria, la politica delle infrastrutture, quella energetica, ambientale, climatica, forestale, delle autonomie, per cogliere le specificità di un territorio, quello montano, peraltro malamente definito.

Ma questo non è certamente l'unico atto normativo che dovrebbe essere approvato “a cascata” della Legge 131/2025: per attuare la nuova legge saranno necessari almeno 15 decreti attuativi, a partire da quello che avrebbe dovuto essere approvato nel dicembre 2025: la Strategia per la Montagna Italiana, un documento che si pone un orizzonte di tre anni che certamente non è un orizzonte temporale adeguato a una visione strategica. Solo per fare un confronto, la Strategia Forestale nazionale ha un orizzonte temporale di venti anni e ha richiesto più di due anni per l'elaborazione in sede tecnica e per il, più che opportuno, processo di consultazione pubblica. C'è quasi da sperare che il processo di attuazione della nuova legge prosegua nel mancato rispetto della tempistica che si è dato. Non sarebbe certamente la prima volta nella storia delle politiche per la montagna italiana.

Il T Quotidiano,
23 gennaio 2026



< Altipiani Cimbri, foto di Andrea Contrini. Sopra Grumes in Val di Cembra, foto di Stefano Campo



Antropologia culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita, un corso all'Università di Trento con Slow Food Trentino

Il legame tra le filiere del cibo buono, pulito e giusto e i Domini collettivi è fatto di uno sguardo comune sugli ecosistemi. Ecosistemi considerati nella loro complessità di relazioni, unica visione in grado di comprenderne i delicati equilibri e di agire al loro interno senza spezzarli. Uno sguardo che si sintonizza sui tempi lunghi, che dà valore alle risorse non nella misura in cui sono monetizzate sul mercato, ma nella capacità di essere migliorate e messe a disposizione delle future generazioni.

A partire da questa prospettiva condivisa, per il secondo anno Slow Food Trentino sostiene il corso didattico di Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di vita presso il Dipartimento di sociologia e ricerca sociale dell'Università di Trento.

Docente titolare l'antropologa Marta Villa, che da decenni studia queste realtà sul campo e ha pubblicato diversi contributi scientifici sul tema. Numerosi saranno gli esperti ospitati nel corso, chiamati a offrire una panoramica articolata del mosaico italiano delle comunità che si prendono cura del proprio territorio attraverso forme di autogoverno delle risorse e che, nelle loro diverse espressioni operative, sono denominate A.S.U.C., proprietà collettive, assetti fondiari collettivi, Regole, consortele.

I Domini collettivi italiani rientrano nella definizione di Territori di Vita elaborata dall'ICCA Consortium. Marco Bassi, che ne è il rappresentante per l'Europa, ne lega la ragion d'essere alle stesse motivazioni che hanno portato gli Stati a siglare trattati importanti come la Convenzione delle Nazioni Unite sulla Biodiversità (CBD) e la Convenzione delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici. «Ma nei territori di vita – aggiunge Bassi – c'è una consapevolezza in più: ciò che stiamo innanzitutto distruggendo è il benessere di comunità reali, esponendole ai più svariati rischi ambientali e sradicandole dal rapporto sinergico che tali comunità hanno instaurato con gli elementi naturali in cui sono immerse e con i quali hanno costruito le loro risposte adattive, culturali e identitarie».

A partire dal riconoscimento di un legame profondo tra il futuro dei Territori di vita e la biodiversità, le produzioni di piccola scala e i saperi materiali legati alla cultura rurale, Slow Food Trentino ha elaborato un nuovo percorso che ha nell'insegnamento presso l'Università di Trento il proprio asse portante. «Territori di vita. Domini collettivi, agroecologia, comunità» è il titolo di un piano biennale che Slow Food Trentino dedica allo studio e alla divulgazione di questi temi. Tra le azioni previste vi è la mappatura dei Presidi Slow Food prodotti in queste aree. In Trentino ciò investe soprattutto la filiera casearia, in particolare le produzioni dell'alpeggio con il loro altissimo valore ecosistemico e culturale. Ma coinvolge anche altri ambiti, come quello del miele di alta montagna alpina. Nelle Terre Alte le api bottinano essenze pregiate quali rododendro, lupinella, timo serpillio, campanula e lampone, grazie



al lavoro degli apicoltori e alla disponibilità dei prati. Va ricordato infatti che nella nostra provincia circa il 60% del territorio è riconducibile a forme di proprietà collettiva. Sullo stesso ambito produttivo è prevista la realizzazione di un protocollo «Domini collettivi amici delle api», che nasce sull'esperienza dei programmi sviluppati in ambito urbano e mira a sensibilizzare sull'importanza di ospitare apiari e tutelare gli impollinatori anche in questi contesti.

In un costante dialogo tra città, cittadini e aree rurali, il progetto prevede incontri nelle scuole, produzione di materiale divulgativo e la realizzazione dei Quaderni dei Domini Collettivi, come restituzione pubblica delle lezioni universitarie. Le attività previste per il 2027 sono ancora più ambiziose e comprendono residenze di studio presso le comunità, una mostra fotografica itinerante, esperienze di volontariato agricolo e una summer school dedicata ai Domini Collettivi.

Per sostenere il progetto, Slow Food Trentino ha lanciato una raccolta fondi aperta a privati e associazioni, con l'obiettivo di mobilitare una comunità ampia e corresponsabile e di rendere partecipe anche chi non vive direttamente all'interno di un Dominio collettivo. Le esperienze coinvolte non riguardano solo il contesto locale. Slow Food Trentino sarà impegnata nell'animare la rete nazionale dell'associazione, alla ricerca di collegamenti e relazioni lungo tutta la penisola. L'inserimento delle attività in una geografia allargata sarà garantito dal coinvolgimento del già citato ICCA Consortium, della Rete Italiana dei territori di vita e della Federazione Italiana dei Domini Collettivi «Pietro Nervi e Paolo Grossi».

Proprio Paolo Grossi, già Presidente emerito della Corte Costituzionale e attento studioso dei Domini Collettivi, ha evidenziato in modo vivido il legame tra queste collettività e la Terra Madre - che di Slow Food è principale orizzonte di ispirazione. Nel suo volume «Il mondo delle terre collettive», Grossi parla di «collettività impegnata a valorizzare la terra nella sua fertilità, a non violentarla od alterarla, sì da trasmetterla con tutta la sua intatta carica vitale alle generazioni future» e aggiunge «nel pianeta degli assetti fondiari collettivi il rapporto uomo/terra non è riducibile all'emungimento di un forziere di ricchezza, né la terra è qui, in prima linea, ricchezza. Si tratta, al contrario, di un rapporto complesso, un rapporto fondamentale, che impegna i componenti di una comunità in tutta la loro integralità. Il rapporto non si esaurisce in una dimensione economica o tecnico-agronomica, ma investe quella spirituale e culturale. Qui la terra non è solo porzione di una valle o di una montagna, ma altresì di un costume, di una storia, e si crea fra uomo e terra una relazione forte, una familiarità che investe anche la sfera del sentimento». Esattamente ciò che Slow Food è impegnata a difendere, valorizzare e divulgare da quarant'anni.

Il T Quotidiano,
27 febbraio 2026



< Proprietà A.S.U.C. Saone. Sopra: località Sant'Anna, A.S.U.C. di Sopramonte



SABATO 26 SETTEMBRE

10.00

Un turismo caseario è possibile?

SlowProject

Colazione

→ Formaggi e luoghi di produzione diventano il punto di partenza per discutere di visite, accoglienza e relazione con chi lavora. Un confronto su un turismo capace di sostenere le filiere, rispettando tempi, spazi e lavoro di malghe e caseifici.

11.00

Burro e olio:

due culture tra Alpi e Mediterraneo

Laboratorio del Gusto

Degustazione di burro di alpeggio e olio extravergine e incontro con esperti

→ Burro e olio raccontano due modi diversi di abitare, coltivare e trasformare il paesaggio. Da un lato il mondo alpino ed europeo del latte, dell'alpeggio e della conservazione attraverso il burro; dall'altro quello mediterraneo dell'olivo. Un assaggio comparato per leggere, attraverso il gusto, il rapporto tra clima, economie rurali, pratiche alimentari e identità dei territori, con il Garda come punto d'incontro tra mondo alpino e Mediterraneo.



Prati nella conca di Fuciade

12.00

Slow Grains:

panificazioni di montagna

Laboratorio del Gusto

Degustazione pani e incontro con produttrice

→ Un approfondimento sui cereali di montagna attraverso una degustazione di pani preparati per l'occasione da Debora Di Cicco. Il percorso sarà anche un modo per conoscere la rete Slow Grains di Slow Food Italia.

13.00

Affinità gustative:

abbinamento con il vino

Drink&Talk

Degustazione vino e formaggi

→ I vitigni autoctoni custodiscono biodiversità, paesaggi e cultura locale e raccontano il lavoro dei vignaioli che continuano a coltivarli. Il laboratorio mette in dialogo vini e formaggi del Trentino. In degustazione l'Enantio a piede franco, Presidio Slow Food, e il Groppello di Revò, prodotto dell'Arca del Gusto.

14.00

Viaggio nel tempo con formaggi e Vino Santo

Laboratorio del Gusto

Degustazione con formaggio, vino e incontro con i vignaioli

→ Una degustazione di Vino Santo Trentino Presidio

Slow Food e formaggi stagionati trentini prodotti nello stesso anno. Un viaggio lungo quindici anni tra due prodotti simbolo del Trentino, per osservare come il tempo ne trasformi profumi, consistenze e gusto. Con la partecipazione di un giovane vignaiolo dei Vignaioli del Vino Santo Trentino.

15.00

Il gusto del prato

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi e incontro con esperta

→ Con Lisa Angelini, botanica e ricercatrice del MUSE – Museo delle Scienze. Dieci anni dopo, cosa è cambiato nei prati delle nostre Alpi? Il ricampionamento botanico del MUSE racconta una trasformazione silenziosa: i prati più estensivi sono diminuiti, lasciando spazio a forme di gestione più intensive. Attraverso le piante, il fieno e i formaggi possiamo leggere questi cambiamenti e scoprire come le scelte agricole, l'uso del territorio e le dinamiche socioeconomiche influenzino ciò che arriva sulla nostra tavola. In degustazione, i formaggi di aziende che mantengono e valorizzano i prati estensivi.

16.00

Formaggi di Presidio e vini di territorio: l'abbinamento secondo i vignaioli

Drink&Talk

Degustazione di formaggi Presidio Slow Food e vini

→ Alcuni formaggi Presidio Slow Food sono stati affidati a vignaioli del territorio, chiedendo loro di cercare l'abbinamento più adatto tra le proprie etichette. Ne nasce un percorso di assaggio in cui il vino non accompagna semplicemente il formaggio, ma lo interpreta, mettendo in relazione pascoli, latte crudo, vitigni, suoli e sensibilità produttive diverse. Un laboratorio per capire come l'abbinamento possa diventare racconto del territorio e dialogo tra chi custodisce biodiversità in malga, in caseificio e in vigna. In collaborazione con i Vignaioli Indipendenti del Trentino.

17.00

Memory sensoriale:

variazione in 4 tempi

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi

→ Stessi prati, stesse vacche, stesso casaro. Ma le 4 forme che assaggiamo sono di giugno, luglio, agosto, settembre 2025: riusciremo a coglierne le differenze? In degustazione il formaggio di Malga Valsolero, dove il casaro Michele Stroppa produce Formaggio di malga del Lagorai Presidio Slow Food.

18.00

Affinità gustative: formaggi e birre artigianali trentine

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi, birra e incontro con esperta

→ Lisa Matzeu, coordinatrice della Guida Birre per il Trentino, abbina formaggi e birre, presentando l'impegno nel sociale del birrificio 5+ di Mattarello.



TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO
SEPTEMBER 24 - 27, 2026 TURIN CITY CENTER

DOMENICA 27 SETTEMBRE

10.00

Cibo pace e solidarietà

SlowProject

Colazione

→ Un progetto che accompagna ogni azione di Slow Food in Trentino per riflettere su povertà alimentare, crisi climatica, migrazioni e cibo nei contesti di conflitto. Facciamo il punto sulle attività organizzate nel 2026 e sulle nuove prospettive di azione che coinvolgono tutti i progetti di Slow Food sul territorio.

10.30

Donne che salvano la montagna

SlowProject

Colazione

→ Un progetto dedicato alle donne che lavorano nelle Terre Alte, tra malghe, pascoli e filiere agroalimentari. Formazione sul campo, trasmissione dei saperi, confronto tra generazioni e coinvolgimento di studentesse e studenti universitari diventano strumenti per rendere visibile il contributo femminile alla biodiversità, alla cura del territorio e alle comunità di montagna. Un incontro per raccontare il progetto e riflettere su condizioni di lavoro, stereotipi, competenze e nuove possibilità per chi sceglie

di costruire il proprio futuro nelle Terre Alte. Contributo finanziario della Provincia autonoma di Trento.

11.00

Viticultura e piccolo allevamento:
una sinergia vitale

Taste & Talk

Degustazione di vino e incontro con i produttori

→ La presenza di animali che vivono e pascolano nel vigneto è un aiuto fondamentale per mettere in atto pratiche rigenerative del suolo e stimolare interazioni funzionali positive. Testimonianza e degustazione di vini biologici della Val di Cembra.

12.00

Rassegna stampa con Lumen

Taste & Talk

Degustazione di formaggi,
vino e incontro con esperti

→ LUMEN slowjournal porta a Terra Madre il suo format di lettura e commento delle notizie del giorno. Un appuntamento per intrecciare attualità, biodiversità, filiere del cibo, crisi climatica e migrazioni, con lo sguardo di



< Christian Delladio, a Tesero, mostra il suo fieno

un'associazione giovanile impegnata nella divulgazione, nella ricerca e nella sostenibilità sociale e ambientale. In abbinamento, un calice di vino selezionato in collaborazione con i Vignaioli Indipendenti del Trentino.

13.00

Anno FAO dei pascoli e dei pastori

Taste & Talk

Degustazione di formaggi

→ L'Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori 2026 è stato per Slow Food Trentino l'occasione per costruire un percorso di approfondimento fatto di una mostra, Laboratori del Gusto, incontri e interviste a pastori e allevatori. A Terra Madre raccogliamo alcuni degli spunti emersi e li accompagniamo con una degustazione di prodotti di pecora e capra. Un confronto sulla situazione della pastorizia e della transumanza nei nostri territori, sul ruolo dei pascoli nella cura della montagna e sul diverso valore che queste pratiche assumono anche in altre parti del mondo.

14.00

Affinità gustative:

il miele di alta montagna alpina

Laboratorio del Gusto

Degustazione formaggio e miele

→ Il miele di alta montagna alpina Presidio Slow Food è il frutto del lavoro di apicoltori che scelgono di portare le api sopra i 1.400 metri per bottinare essenze particolari. Così facendo aiutano l'impollinazione in alta montagna svolgendo un'importante attività ecosistemica. Nel laboratorio saranno degustati mieli provenienti dagli stessi areali dei formaggi in abbinamento.

< Gregge dei fratelli Manuel e Michael Rigotti

15.00

Slow Food e Università di Trento:
un corso sui Territori di vita

SlowProject

Incontro con esperta

→ Per il secondo anno Slow Food Trentino sostiene, presso il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento, il corso di Antropologia culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita, tenuto da Marta Villa. Un percorso che porta dentro l'Università comunità, studenti, ricercatori ed esperti per conoscere forme di gestione collettiva delle risorse radicate nella storia ma ancora capaci di interrogare il presente. Lezioni, testimonianze dirette e attività di ricerca sul campo mettono in dialogo antropologia, storia, diritto, biodiversità e governo del territorio, per comprendere come le comunità custodiscono e trasformano i propri Territori di Vita.

16.00

Sfalciare i prati, nutrire la montagna

Laboratorio del Gusto

Degustazione di formaggi

→ Un percorso di assaggio che coinvolge gusto e olfatto per leggere il legame tra prati stabili, alimentazione animale, biodiversità e paesaggio. I formaggi prodotti con latte di vacche alimentate con fieno di montagna raccontano il valore dello sfalcio e il ruolo che questa pratica continua ad avere nella cura del territorio.

17.00

Il tagliere che racconta il Trentino

Taste & Talk

Degustazione di formaggi

→ Le Osterie del Trentino valorizzano le produzioni casearie e diventano ambasciatrici di territori, produttori e filiere. Per la terza edizione, Slow Food Trentino assegna un riconoscimento alla proposta che, nel corso dell'ultimo anno, ha saputo raccontare al meglio questa relazione attraverso il proprio tagliere. In abbinamento, un calice di metodo classico trentino selezionato in collaborazione con i Vignaioli Indipendenti del Trentino.

18.00

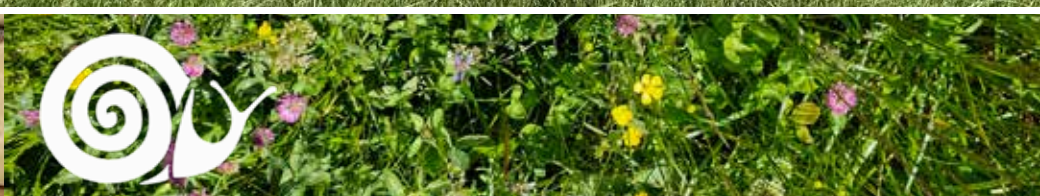
L'ultimo assaggio di Terra Madre:

#neverendingTerraMadre

Drink&Talk

Brindisi finale

→ Chiudiamo le quattro giornate con una degustazione condivisa dei prodotti incontrati nello Spazio Trentino. Un ultimo assaggio per raccogliere relazioni, domande e idee nate durante Terra Madre e riportarle nei territori, perché il percorso continui anche dopo Torino.



TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO
SEPTEMBER 24 - 27, 2026 TURIN CITY CENTER

Il futuro del formaggio di malga del Lagorai

Giuliano Comin ha discusso una tesi di laurea al Dipartimento di economia e management dell'Università di Trento dal titolo "Malghe del Lagorai: innovare il modello di business valorizzando la tradizione. Quando dal passato arriva il futuro", con relatore il professor Michele Andreus e correlatrice, la professoressa Marta Villa.

Come nasce la scelta di dedicarsi a questo tema?

«Sono cresciuto in una cantina dove si stagiona il formaggio, grazie all'attività di mio padre a Telve, proprio ai piedi del Lagorai. Dopo aver frequentato la facoltà di Economia a Trento fino al 2005, una volta conclusi gli esami ho scelto di dedicarmi al teatro e da allora lavoro come attore professionista. Negli ultimi anni ho portato nelle valli trentine lo spettacolo "Novanta giorni: racconto di una stagione in malga", tratto da un breve romanzo di Francesco Gubert. In queste occasioni ho incontrato molti malghesi e mi sono confrontato con le loro difficoltà, tra chiusure e trasformazioni che spesso hanno snaturato il senso stesso della malga. Da qui è nato il bisogno di approfondire: capire se fosse possibile individuare un modello capace di garantire sostenibilità economica alla malga da formaggio, senza perdere il legame con la storia e la cultura del Lagorai. Per questo ho deciso di tornare all'Università e sviluppare la mia tesi».

Qual è la situazione che hai trovato nel Lagorai?

«Fotografare la situazione del Lagorai è particolarmente

complesso. Le malghe sono ancora numerose, ma spesso non nel senso storico del termine: molte vengono monticate con manze o cavalli e non sono più coinvolte nella filiera del latte. Nel resto del Trentino altre malghe hanno abbandonato la trasformazione in loco, conferendo il latte ai caseifici di fondovalle, senza quindi partecipare alla fase produttiva. Una modalità che, peraltro, remunera sempre meno chi pratica l'alpeggio. Ho individuato meno di venti malghe che insistono nella caseificazione in malga. Anche tra queste, però, alcune sono oggi costrette a vendere parte del latte, non riuscendo a trovare sufficiente mercato per trasformarlo interamente in formaggio. Ho intervistato sei di queste realtà per comprendere le criticità che rendono sempre più difficile proseguire questa attività, ma anche per cogliere le potenzialità del sistema malghe nel Lagorai. Le difficoltà tecniche non mancano, ma il nodo principale riguarda la capacità di costruire e trasmettere valore al cliente. Tradizionalmente, il mercato dei formaggi di malga era rappresentato soprattutto dai locali, che ancora oggi costituiscono la quota principale della clientela. Tuttavia, sono cambiate le abitudini: un tempo si acquistavano "pezze" intere da stagionare nei volti, mentre oggi questa pratica si è quasi del tutto persa.

Il consumatore locale, inoltre, è molto sensibile al prezzo, al punto che i formaggi di malga vengono spesso venduti a cifre inferiori rispetto a quelli industriali. Per superare questa contraddizione, è necessario rendere la comunità protagonista di un percorso di valorizzazione. Un percorso che deve riguardare anche il visitatore dei nostri territori».

In un contesto trentino in cui si parla tanto di enoturismo, di autenticità e di esperienze, cosa vuol dire dare valore al

formaggio di malga?

«Le modalità principali sono due. La prima è una valorizzazione che possiamo definire materiale e che passa dalla stagionatura. Dalla mia ricerca emerge che oltre la metà del formaggio prodotto in alpeggio viene venduto entro i tre mesi. Ma stagionare significa permettere al formaggio di esprimere appieno gli aromi e i sapori della malga, aumentando in modo significativo la qualità del prodotto.

In passato, sul Lagorai, non sono mancati progetti in questa direzione. Quello che è mancato, però, è stata una reale prospettiva di commercializzazione. Il secondo elemento è invece più immateriale, ma altrettanto decisivo: riguarda la costruzione di una narrativa di prodotto. Nel mio studio ho analizzato un caso emblematico come quello dello Storico Ribelle in Val Gerola, cercando di individuare elementi utili per il Lagorai.

Ho preso in esame anche alcuni tentativi significativi avviati nei decenni passati, come la fondazione della Libera associazione dei pastori e malghesi del Lagorai con il marchio "Originale Malga del Lagorai" nel 2004, e la nascita, nel 2012, del Presidio Slow Food del formaggio di malga del Lagorai. Esperienze importanti, che però hanno scontato un limite: non si sono concentrate abbastanza sulla valorizzazione, in particolare sul piano commerciale e comunicativo».

A quali conclusioni sei arrivato e quali proposte hai fatto nel tuo lavoro?

«Con questa tesi ho voluto stimolare una riflessione e aprire un dibattito, cercando di accendere l'interesse dell'intera comunità attorno a un patrimonio inestimabile che rischiamo concretamente di perdere. Usando una metafora del mondo che mi è proprio, quello teatrale, ho immaginato questo percorso come la creazione di un'opera dedicata al formaggio del Lagorai. Ho scritto un vero e proprio "copione di prodotto", delineando come portarlo sul mercato e individuando il suo pubblico di riferimento. Ho proposto di definire un "Autentico Lagorai", capace di rivolgersi a un segmento di mercato preciso: coloro che amano la montagna, la rispettano e desiderano mantenerla viva. Il focus del copione è far comprendere che la malga produce il formaggio ma, a sua volta, la stessa montagna come la conosciamo è un prodotto della malga. Non siamo davanti esclusivamente a un'eccellenza gastronomica e all'alto valore organolettico. L'unicità di questo formaggio non è legata solo alle essenze dei prati, alla lavorazione artigianale, all'assenza di fermenti industriali e alla cultura del casaro. Dobbiamo sapere trasmettere anche le ricadute positive della sua produzione, la sua capacità di mantenere un equilibrio con il paesaggio e le risorse della montagna che vogliamo salvare. Come drammaturgo ho provato a suggerire anche le necessarie indicazioni di "allestimento scenico". Una vera valorizzazione del Lagorai dovrebbe passare dalla creazione di un centro di stagionatura: un



luogo che diventi al tempo stesso polo commerciale e spazio di divulgazione culturale. Il progetto immagina qui anche un'osteria e un museo della malga, in collaborazione con realtà locali come l'ecomuseo.

Mi sono poi ispirato alla figura storica dei kròmeri, gli ambulanti che per secoli partivano dalle valli del Lagorai per commerciare in tutta Europa. Questa figura potrebbe essere aggiornata, formando veri e propri ambasciatori dell'"Autentico Lagorai", capaci di raccontare il prodotto e il territorio in eventi e manifestazioni, contribuendo a costruire consapevolezza e valore.

Tra le idee inserite nella ricerca c'è anche qualche provocazione: ad esempio una "forma di investimento" in cui la forma è proprio quella del formaggio di malga. Un "Lagorai bond" il cui valore cresce nel tempo con la stagionatura, e con una sorta di cedola pagata in natura.

La promozione del "prodotto" Autentico Lagorai non si configura come l'unico obiettivo di questa "opera(zione) di valorizzazione"; ma è piuttosto, in una economia di mercato, il veicolo più immediato ed efficace per portare avanti un "progetto di territorio", che coinvolga, in ultima analisi, un'intera comunità. Perché nella volontà di valorizzare la produzione casearia delle malghe del Lagorai, non ci sono solo degli "obiettivi attuali" da raggiungere, ma una "finalità storica" da portare avanti nel tempo; come una storia che non si vuole smettere di raccontare: la "nostra storia".

Il T Quotidiano
10 aprile 2026

< Pascoli di Malga Casapinello

In questa pagina: Michele Stroppa di Malga Valsolero



Intervista a Stefano Mayr sulla situazione dei pascoli

Nelle scorse settimane Stefano Mayr, naturalista e tecnico ispettore del biologico, ha compiuto un'ampia esplorazione tra Lagorai, Primiero e Vanoi per conto di ICEA, visitando complessivamente una ventina di pascoli ovin e caprini. Un'occasione per osservare gli effetti di un'estate segnata da temperature elevate e siccità e confrontarsi direttamente con gestori e pastori. Analizzare quanto sta accadendo sui pascoli assume un significato particolare dopo l'approvazione lo scorso luglio della nuova EU Livestock Strategy, con cui la Commissione europea riconosce la specificità dei sistemi di pascolo montano e indica adattamento climatico, utilizzo delle risorse locali e tutela delle aree rurali tra le priorità per il futuro della zootecnia europea.

Che situazione hai trovato in questa calda estate 2026? C'è una generale sofferenza. Alcuni pascoli sono ancora molto belli, ma pochissimi si trovano in buone condizioni. Quelli attorno a Passo Rolle, basati sulle arenarie di Val Gardena, stanno reagendo abbastanza bene grazie a un suolo più fertile e a un maggiore ristagno idrico, che rende le piante più resistenti al caldo.

È invece sfavorevole la condizione dei pascoli ovin con pendenze elevate ed esposizione a sud. L'erba è estremamente dura e ha uno scarso valore pabulare, cioè è ridotta la frazione commestibile. I pastori devono quindi spostarsi maggiormente alla ricerca dei luoghi dove rimane un po' di erba.

Anche le vacche devono essere mosse con maggiore frequenza. Le superfici migliori vicine alle malghe sono già esaurite e quelle rivolte a sud sono secche. È necessario portare gli animali nel bosco o nelle zone vicine ai torrenti, dove si trova vegetazione più legata all'acqua, che però non ha un grande valore nutritivo.

Queste condizioni possono incidere sulla durata della stagione d'alpeggio?

In molti non sanno se riusciranno a concludere la durata standard: 70 giorni per gli ovin e 90 per i bovini. Questi tempi minimi sono legati anche alla contribuzione riconosciuta per i servizi ecosistemici svolti dalle attività in quota. In circostanze eccezionali è possibile una deroga, come è già accaduto in passato per specifici pascoli, e quest'anno è probabile che qualche malga chieda di poter scendere prima.

D'altra parte, portare ad agosto in fondovalle animali che in quota, almeno durante la notte, godono di temperature più fresche ha conseguenze sul loro benessere. Si può però essere costretti a farlo per evitare di trasportare in montagna il foraggio, con un duplice problema. Quel fieno servirebbe per il resto dell'anno e, utilizzandolo in estate, si rischia di doverlo poi acquistare altrove, con costi maggiori e perdendo parte del legame con il territorio.

Alimentare gli animali con erba medica o fieno proveniente dalla pianura rompe infatti quella vecchia economia circolare legata all'ecosistema. Si compromette il circolo che caratterizza la zootecnia estensiva di montagna, introducendo alimenti costituiti da essenze estranee al territorio.

Anche la fienagione è compromessa dalle condizioni attuali?

Siamo nel periodo del secondo o del terzo taglio, a seconda delle quote. Con caldo e siccità si rischia di effettuare un taglio e poi fermarsi perché non c'è ricrescita.

A queste temperature le graminacee tendono a filare: la pianta sotto stress accelera per arrivare a seme, concentrando le energie nella crescita dello stelo e nel completamento del ciclo annuale. Le specie che hanno bisogno di maggiore umidità entrano in riposo ancora prima. Negli strati più bassi non rimane quasi nulla.



A livello di flora cosa sta succedendo?

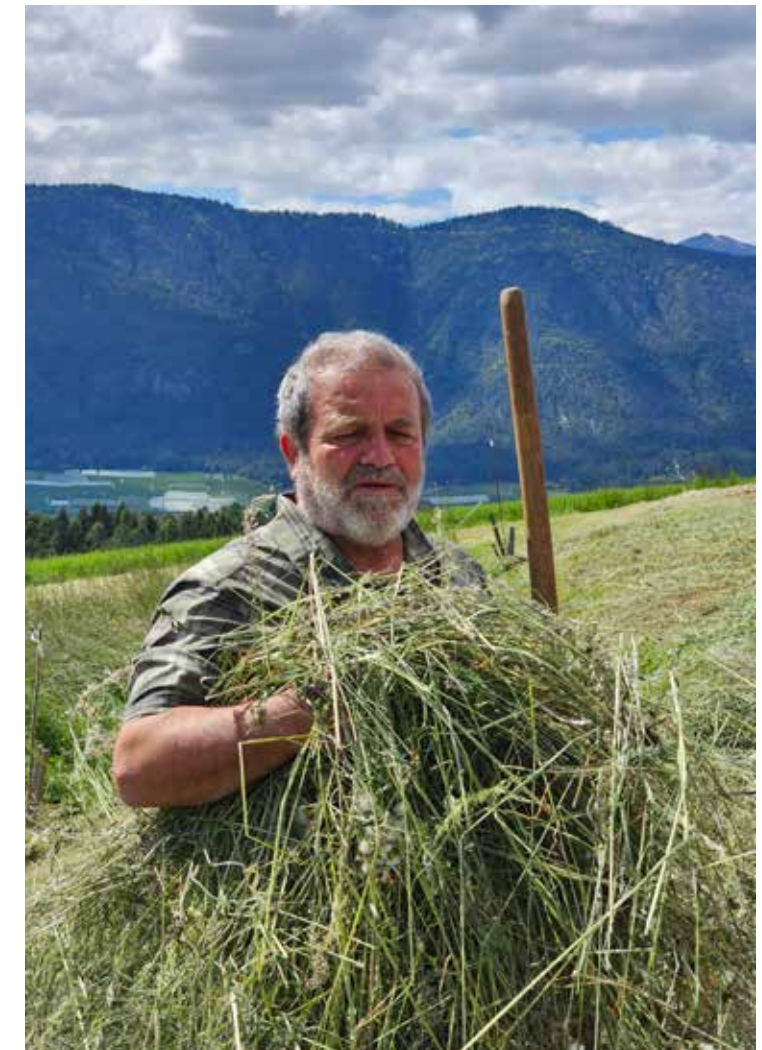
C'è stato un anticipo generale delle fioriture, secondo un andamento che si conferma anno dopo anno. Il periodo di maggiore interesse per il pascolo, che si traduce anche nei migliori prodotti di alpeggio, si è spostato verso metà giugno. Anche il rododendro sta anticipando la fioritura, con conseguenze per il miele.

Le fioriture più varie e ricche si sono esaurite intorno alla prima settimana di luglio. Sono poi comparse quelle estive, come epilobio e campanule, che normalmente troviamo ad agosto. C'è una rincorsa della stagione. Ora siamo già verso i fiori autunnali, mentre in molti luoghi non c'è quasi più nulla di fiorito.

Cosa si può fare rispetto a una situazione di questo tipo?

Bisognerà ragionare sui criteri di assegnazione delle malghe e farlo a livello di area, con maggiore dinamismo. Sarà necessario, ad esempio, comprendere quali siano più adatte al bestiame da latte. Non sono scelte facili, perché si inseriscono in un settore già fortemente in difficoltà.

A questo si aggiunge un quadro generale di degrado delle superfici utilizzabili. La minore presenza di animali rispetto al passato favorisce l'ingresso della vegetazione arborea e di piante nitrofile. Il pascolo effettivamente buono è quindi già molto inferiore rispetto agli ettari ufficiali e la siccità rischia di ridurlo ulteriormente.



Per quanto riguarda l'acqua, un tempo esistevano sistemi radiali di canalizzazione a caduta che permettevano di distribuirli attraverso i pascoli. Ripristinarli potrebbe essere un intervento importante. Anche le pozze di alpeggio hanno un ruolo: recuperare quelle esistenti e legarle a una gestione tradizionale significa mantenere piccoli punti di biodiversità, con vegetazione palustre e piccoli anfibi. Una ricchezza che non si trova in un bacino con fondo in plastica.

È difficile capire come tutto questo potrà evolvere. Quest'anno ci sono condizioni molto dure e i malghesi stanno cercando di fare il possibile per portare avanti l'attività. Servono sicuramente interventi strategici di lungo periodo. Al tempo stesso bisogna evitare che emergenze di questo tipo, che la crisi climatica sta rendendo anno dopo anno la normalità, diventino il presupposto per scelte dannose per l'equilibrio degli ecosistemi e per il futuro dell'alpeggio.

Il T Quotidiano
14 agosto 2026



Malga Campo a Pejo Incontro con Luca Podetti

L'anfiteatro che si staglia davanti a Malga Campo è di quelli che lascia senza fiato. Le Dolomiti di Brenta, il gruppo Adamello-Presenella, il massiccio dell'Ortles Cevedale con il Vioz e punta San Matteo, si aprono proprio di fronte alla terrazza. Un panorama da cartolina che potrebbe facilmente richiamare le consuete schiere di turisti. Se poi si aggiunge la cura riservata a ogni dettaglio, con il giardino di erbe aromatiche e i fiori di ogni colore a impreziosire i muri in pietra, il luogo avrebbe tutte le caratteristiche per essere definito "instagrammabile". Luca Podetti è invece riuscito a creare un'oasi di tranquillità. Una decina di tavoli, un servizio attento e scrupoloso, pronto a raccontare le scelte che hanno portato ogni ingrediente nel piatto. L'automobile bisogna lasciarla ben prima di arrivare alla malga: «Avremmo potuto far aprire la strada e creare

un ampio parcheggio – racconta Luca – ma non abbiamo voluto». Si lavora in malga innanzitutto per prendersi cura di un territorio e di un paesaggio, e questa stessa cura ritorna nell'accoglienza, nei piatti e nella produzione casearia. Malga Campo è un luogo aperto, inclusivo e ospitale, immerso in una delle più belle geografie dell'arco alpino, che ha saputo costruire la propria identità senza lasciarsi sopraffare dalla capacità attrattiva del contesto. Non escludendo, ma lavorando su prenotazione, rinunciando ai grandi numeri, concentrando energie e attenzione sulla qualità del progetto.

Siamo in Val di Pejo. Malga Campo appartiene agli usi civici di Celentino ed è stata monticata fino agli anni Ottanta. Nel 2010, dopo trent'anni di abbandono, prese forma il progetto di recupero. L'allora presidente dell'ASUC ebbe l'intuizione di confrontarsi con un amico, albergatore e cuoco. Disegni e render finirono così nelle mani di Luca

Podetti, che poté portare nel progetto la propria esperienza e rivederne alcuni aspetti. In particolare la superficie del pascolo era troppo limitata per sostenere le dimensioni inizialmente previste per sala di mungitura, stalla e caseificio. Gli spazi agricoli furono quindi ridimensionati per la gestione di circa quindici capi, ampliando il ristorante e ricavando alcune camere, le cucine e i locali di servizio. I lavori iniziarono nel luglio 2012, grazie all'impegno dell'ASUC, del GAL e del BIM, al quale si aggiunse un importante investimento dello stesso Podetti, che sarebbe poi diventato il gestore della struttura, aperta nel 2015. Ne è nato un complesso nel quale la parte agricola convive con la ristorazione, affidata a una sala interna molto curata e alla terrazza esterna, mentre al piano superiore trovano spazio le camere. Nel corpo del vecchio caseificio sono state conservate le attrezzature d'epoca, quasi a formare un piccolo museo dell'alpeggio. Ci sono poi i locali di stagionatura e altri ambienti sviluppati negli anni per ampliare la proposta di ospitalità, dai bagni di fieno a quelli di siero di latte. All'esterno, proprio per la stagione 2026, è stato inaugurato un percorso Kneipp che si inoltra verso il ripido versante roccioso coperto da conifere e larici.

Malga Campo rimane fortemente legata alla sua componente agricola. Le vacche appartengono al fratello di Luca, Alberto, che porta avanti l'attività zootecnica di famiglia. Durante il resto dell'anno la stalla si trova a Commezzadura e il latte viene conferito al Caseificio Sociale Presanella di Mezzana. Circa cinquanta animali, di cui trentacinque in lattazione, che in estate vengono distribuiti su diversi alpeggi della Val di Sole e Pejo. Fino allo scorso anno la trasformazione del latte in malga comprendeva anche le produzioni fresche. «Quest'anno – prosegue Luca – ci limitiamo al nostrano semigrasso stagionato e alla ricotta, oltre allo yogurt e al gelato destinati al ristorante. È stata una decisione sofferta, resa necessaria dalla richiesta di nuovi e importanti interventi strutturali per poter continuare con la produzione del fresco. Il nostro caseificio risale a pochi anni fa e non è economicamente sostenibile intervenire nuovamente». A preoccupare è il futuro stesso delle produzioni casearie in montagna, e la capacità delle istituzioni di riconoscerne il valore, costruendo condizioni che ne rendano possibile la permanenza. Nel frattempo Luca sceglie di non affidarsi soltanto alla speranza che le cose cambino e lavora sulla multifunzionalità, così come insegna la cultura contadina. «Oggi purtroppo non possiamo essere sicuri che il futuro della malga continuerà a poggiare sulla produzione di formaggio. È una prospettiva drammatica, ma non



Luca Podetti

possiamo dipendere esclusivamente dalla parte agricola. Per questo stiamo cercando di riequilibrare il modello economico, lavorando sulla ricettività e su una ristorazione di qualità. Cerco di portare i valori del pascolo e dell'alpeggio anche in cucina, recuperando ricette, selezionando gli ingredienti localmente e utilizzando anche ciò che cresce spontaneamente. Ma il mondo dell'alpeggio nasce per produrre formaggio e la cura del territorio passa da questa filiera. Questo dovremmo ricordarcelo sempre».

È la malga del futuro? Può certamente rappresentare uno dei modi in cui oggi il mondo dell'alpeggio può essere reinterpretato: mantenendo un forte legame con ciò che lo ha preceduto e con la funzione agricola della malga, rispettando ambiente, animali e persone, ma senza rinunciare alla possibilità di sperimentare nuove forme di gestione, accoglienza e sostenibilità economica.

Il T Quotidiano
23 agosto 2026



Malga Cambroncoi Incontro con Giorgia Borsato

«Dal trentesimo giorno di malga ho prodotto tutto il formaggio Nostrano con la tecnica del lattoinnesto che mi ha insegnato Marco». Con queste parole Giorgia Borsato, casara a Malga Cambroncoi, mostra con orgoglio le forme nella sala di stagionatura. Si tratta di una tecnica che permette di ottenere i fermenti a partire dallo stesso latte lavorato in malga, rafforzando il legame tra il formaggio, la materia prima e quello specifico ambiente di produzione. A metà giugno Marco Pompermaier, casaro storico del Lagorai, è salito fino in cima alla Val dei Mocheni, in questo alpeggio a pochi chilometri da passo Redebus. Con un filo di voce, ormai provato dalla malattia, ha trascorso la giornata accanto a Giorgia per trasmetterle i saperi necessari per produrre il formaggio utilizzando fermenti autoprodotti. «L'esperimento quel giorno non è riuscito, il formaggio non è venuto. Nei giorni successivi ho provato a ripercorrere i passaggi, ho acquistato delle attrezzature specifiche e poi tutto ha funzionato». All'inizio di luglio Marco è venuto a mancare e il senso di quella giornata si è trasformato in un'eredità e in un nuovo impegno. «Queste forme daranno il loro meglio dopo qualche mese di stagionatura, ma già adesso si sente una differenza nei sapori, una ricchezza nuova». L'emozione è ancora forte

nel ricordare gli insegnamenti di Marco. «L'anno scorso ho vinto il concorso con il mio nostrano, avrei potuto continuare a fare il formaggio come avevo sempre fatto. Ma mi piace sperimentare e innovare».

L'alpeggio di Malga Cambroncoi ha una storia antichissima. Oggi Maurizio Casagrande, il pastore che la gestisce, vi porta circa cinquanta vacche, soprattutto di razza Grigio Alpina, ma anche Rendena, Pezzata Bianca e Pezzata Rossa. «A inizio stagione – ricorda Giorgia - lavoravo sette quintali e mezzo di latte al giorno. Dopo il gran caldo e la siccità delle ultime settimane siamo scesi attorno ai cinque». Per la prima volta è stato necessario ricorrere alle cisterne per abbeverare gli animali. Un'attenta gestione del pascolo nelle prime settimane di alpeggio ha permesso di conservare alcune aree più in basso, attorno a Malga Pec, da utilizzare a fine agosto. L'acqua è stata un problema anche per l'agriturismo annesso alla malga, dove in cucina lavora Alessia, la figlia di Giorgia. Il piccolo ristorante rimane aperto durante tutto il resto dell'anno nei fine settimana. È qui che viene consumata gran parte della produzione del caseificio. Nostrano, ricotta e tosella entrano nei piatti insieme a polenta, cavolo cappuccio e carne di maiale. A completare l'ospitalità ci sono anche tre camere.

Tenere insieme tutte queste attività significa per Giorgia cambiare continuamente lavoro e letteralmente vestito.

«La mia giornata inizia alle tre e mezza, quando mi alzo e scendo in caseificio per travasare il latte della sera e scremarlo. Poi mi cambio e vado in stalla, dove fino alle sei e mezza mi dedico alla mungitura. Altro cambio e ritorno in caseificio: fino alle undici lavoro il latte e poi ci sono le pulizie». Nel frattempo arriva l'ora del servizio in agriturismo, dove Giorgia aiuta in cucina e in sala. Nel primo pomeriggio bisogna tornare in caseificio per girare le forme e occuparsi della sala di stagionatura. Alle 16.30 ricomincia la mungitura e al termine, un nuovo cambio per il servizio serale. Da quest'anno Giorgia è affiancata da una giovane aiutante, Maria Eccel, che ha scelto la malga anche per rivivere i ricordi dell'infanzia trascorsa tra gli animali dello zio in montagna. «Quest'anno sono stata fortunata che Maria si sia unita a noi. Trovare collaboratori per la stagione è difficile. È un periodo breve e molto intenso, in cui si vive in un mondo a parte. L'attrattiva di questa scelta è sempre più ridotta. Bisognerebbe riuscire a distribuire il lavoro tra più persone, ma la sostenibilità economica di una malga non lo permette».

Ecco che l'entusiasmo di Giorgia si scontra con le ombre che il futuro proietta sul sistema malghe. Ricondurre queste attività a modelli economici pensati per un'impresa di fondovalle obbliga a un continuo contenimento dei costi, che si riflette anche sulla possibilità di organizzare diversamente il lavoro e di rispondere pienamente alle esigenze del lavoro contemporaneo. Servirebbero inoltre investimenti strutturali, come le vasche di raccolta dell'acqua piovana. La proprietà della malga, l'ASUC di Sant'Orsola, non può sostenere da sola questi investimenti che avrebbero bisogno di inserirsi in un quadro più ampio, capace di renderli sostenibili e ammortizzabili attraverso l'attività della malga.

Come accade in molte altre realtà, anche a Cambroncoi si cerca quindi di far quadrare i conti attraverso la multifunzionalità e il rapporto con il turismo. In collaborazione con l'ufficio turistico dell'Altopiano di Piné ogni settimana la malga ospita gruppi di escursionisti, mentre il rapporto ha permesso di aderire al progetto «Adotta una mucca». Arrivano così famiglie da tutta Italia, che spesso pernottano e scoprono con curiosità il mondo dell'alpeggio e la filiera del latte. Anche questo contribuisce a trasmettere il valore del formaggio e a creare consapevolezza sul lavoro necessario per produrlo. Un valore che spesso fatica però a tradursi nel prezzo finale, ancora troppo vicino a quello di prodotti industriali rispetto a una produzione che incorpora saperi, fatica, sacrificio e impegno e che, soprattutto, contribuisce a mantenere in



Giorgia Borsato. Foto di Michele Azzali

equilibrio territori fragili come quelli di montagna.

Una parte consistente del lavoro di Giorgia riguarda la sicurezza igienico-sanitaria. La pulizia dei locali e degli strumenti, insieme all'attenzione per il benessere e l'alimentazione degli animali, è indispensabile per ottenere un latte di qualità e trasformarlo mantenendo un forte legame con quello specifico alpeggio, con il periodo dell'anno e con il metodo di lavorazione. Le analisi sulle cagliate, diventate negli ultimi anni parte integrante del lavoro del casaro per scongiurare il rischio di STEC, risultano impegnative soprattutto dal punto di vista logistico. Anche su questo fronte sarebbe importante sviluppare nuove modalità di raccolta dei campioni o investire in ricerca e innovazione per rendere possibili alcune verifiche direttamente in loco, mantenendo il massimo rigore dei controlli ma integrandoli meglio nelle attività quotidiane della malga.

Il T Quotidiano
30 agosto 2026



Malga Telvagola Incontro con Anna Sarcletti e Irene Piazza

A fine settembre entreranno in applicazione le disposizioni della Direttiva (UE) 2024/825 – Empowering Consumers for the Green Transition, destinate a rendere più rigoroso l'uso dei claim ambientali e dei marchi di sostenibilità, chiedendo una maggiore corrispondenza tra le parole utilizzate e ciò che effettivamente rappresentano. Se un analogo esercizio di verifica riguardasse il lessico della montagna, probabilmente bisognerebbe rimettere mano a buona parte del suo vocabolario. E una delle prime parole a finire sotto esame sarebbe la parola “malga”.

Questa insegna identifica oggi realtà molto diverse: ristoranti stellati, alberghi, aree camper, locali che organizzano dj set e après-ski in pieno inverno. Eppure «malga» continua anche a indicare un sistema molto più antico e complesso, fatto di animali, persone, saperi, prati, infrastrutture e tecniche, che si attiva ogni estate con l'alpeggio. Un sistema che, in alcuni casi, si presenta

incompleto: il latte viene prodotto in quota ma conferito ai caseifici di fondovalle per la trasformazione; altrove l'attività viene mantenuta in vita soprattutto per accedere ai contributi, perdendo parte delle funzioni che storicamente la definivano.

È nella sua accezione più completa che questo termine sembra trovare senso a Malga Telvagola, in Valmalene, poco distante da Passo del Brocon. «L'ambiente montano, per il clima, la disponibilità di erba e di acqua, è quello d'elezione per le vacche. La pratica dell'alpeggio è la massima espressione della nostra idea di allevamento», racconta Anna Sarcletti, che da sei anni gestisce con Irene Piazza questo luogo a poco più di 1.600 metri. Anna, classe 1985, è cresciuta in Val di Non e ha studiato Scienze storiche all'Università di Trento, Irene, poco più che trentenne e con diciassette stagioni di malga alle spalle, è originaria di Feltre e laureata in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione all'Università di Padova. In questo lembo estremo del Lagorai si è affinato il loro progetto, anno dopo anno, definendo una visione determinata da scelte ben precise. La prima riguarda le razze allevate: esclusivamente autoctone, Grigio Alpina e

Bruna Originale. Da qualche stagione salgono in alpeggio anche capre e maiali provenienti dall'azienda di fondovalle. Per il resto dell'anno l'attività si concentra infatti sui Colli Berici, a Selma Agricola Sermondi, dove all'allevamento si affiancano la panificazione, la produzione di fermentati e quella orticola. Anche lì le vacche vivono al pascolo, ma la malga rimane il centro del progetto di Irene e Anna: «I novanta giorni di malga non sono una parentesi, sono gli altri nove mesi ad esserlo. Programmiamo i parti in primavera per avere la maggior parte del latte proprio nella stagione di alpeggio. In questo modo abbiamo una qualità altissima. E soprattutto l'alimentazione è quasi esclusivamente di erba con una minima integrazione di mangimi. Questa gestione ha importanti conseguenze anche sul piano della sostenibilità economica». Per evitare che l'erba venga a mancare, anche in stagioni siccitose come questa, la gestione del pascolo è molto attenta. Gli animali vengono spostati con recinti di dimensioni ridotte, secondo una tecnica che Irene ha imparato dal padre e affinato negli anni attraverso l'esperienza e il confronto con altri allevatori. La dimensione delle parcelle cambia in base alla capacità nutritiva del prato, osservata giorno per giorno. Lasciare le razze rustiche completamente libere significherebbe infatti permettere loro di selezionare soltanto le essenze più appetibili, favorendo nel tempo la diffusione delle specie meno gradite. «Quando arriviamo a quattro dita dal colletto dell'erba spostiamo gli animali. Le deiezioni restano sul terreno e lo nutrono, passiamo alla parcella successiva e poi, al momento giusto, torniamo su quella iniziale. Il prato non è semplicemente un prato: è un pascolo che coltiviamo e custodiamo e che le vacche abitano». Nelle zone dove le infestanti sono più presenti entrano invece in gioco i maiali, che contribuiscono a riequilibrare il pascolo e rappresentano una componente importante dell'organizzazione aziendale.

Il risultato di queste scelte si ritrova nei formaggi, capaci di esprimere il territorio, la razza, la manualità della casara e perfino le specificità di ogni singola giornata. Fino al 2020, a Malga Telvagola, il latte veniva prodotto in quota e trasformato a valle. Con Irene e Anna è iniziata anche la caseificazione in malga, insieme a una maggiore apertura verso chi arriva fin quassù. «Crediamo che la migliore ricetta per capire il nostro lavoro sia vederlo con i propri occhi. Non siamo una fattoria didattica. Ma ci piace incontrare le persone, e spiegare loro le nostre scelte». Questa relazione passa anche attraverso la piccola attività di ristorazione negli spazi esterni della malga. «Siamo contadine che offrono una cucina contadina. Gli



ingredienti che serviamo sono il frutto del lavoro di tutto l'anno. Non mettiamo nel piatto cibi prodotti altrove».

«La montagna – conclude Anna – diventerà sempre più importante per l'allevamento. Per questioni climatiche e di disponibilità di risorse, alle quote più basse sarà sempre più difficile allevare. Chi la vive e ci lavora da anni dovrà in qualche modo farsene sentinella: i prati, l'acqua e gli altri elementi di questo ecosistema fanno sempre più gola. Dobbiamo ricordare che c'è malga e malga». Non è soltanto una questione terminologica. Le parole con cui nominiamo la montagna determinano anche ciò che scegliamo di riconoscere come parte di un sistema di relazioni costruito nel tempo, capace di mantenere in equilibrio attività umane e ambiente. Restituire alle parole la loro precisione significa scegliere con quali strumenti affrontare il futuro. Una sfida complessa in aree sottoposte a stress climatico e antropico e a un crescendo di interessi economici, energetici e politici che considerano la montagna come riserva di risorse da sfruttare, sottraendo progressivamente capacità di scelta e di governo alle comunità che le abitano.

Il T Quotidiano
5 settembre 2026



Malga Zocchi Incontro con Graziella Marisa

Malga Zocchi sotto la pioggia battente di un giorno di settembre è un'immagine plastica del mondo dell'alpeggio. Non ci sono turisti o escursionisti, le nuvole basse nascondono panorami da cartolina e cancellano le quote superiori. Solo il lavoro dei malghesi non si fa meno frenetico e il tintinnio dei campanacci è costante. In questi giorni, si è registrata la prima vera pioggia della stagione, al termine di un'estate difficile per la famiglia Iseppi, che dagli anni Settanta porta le vacche su questo pascolo. Siamo a poco meno di 1.700 metri di quota, in una valletta nel cuore del Pasubio. L'alpeggio pare letteralmente strappato al bosco: una radura di circa 80 ettari che si apre circondata da larici e altre conifere. La malga è a mezza costa, leggermente rialzata rispetto al fondo della conca. Un paesaggio costruito dalla secolare interazione tra l'uomo e la montagna. Solo quarant'anni

fa, il percorso che oggi sale nel bosco dal parcheggio Al Sasso, trecento metri di dislivello più in basso, era immerso nei prati, gli alberi comparivano solo a chiudere le creste della montagna. Alcune ricerche hanno riportato alla luce documenti relativi alla contesa per questi luoghi tra Trambileno e Vallarsa già nel XV secolo. Stabilire a chi appartenessero prati, boschi e sorgenti significava decidere chi potesse utilizzare risorse fondamentali per l'economia delle comunità di montagna. Una vicenda che attraversa la storia e che ha lasciato tracce nell'assetto proprietario attuale: Malga Zocchi si trova nel comune di Trambileno, ma appartiene al vicino Comune di Vallarsa, che ne ha curato il restauro e la assegna in gestione. Graziella Marisa e il figlio Raffaele Iseppi lavorano qui insieme ai collaboratori che ogni estate salgono in malga con le vacche. Il rumore del generatore ci ricorda, in sottofondo, che l'alpeggio è fatto anche di mancanze. Soprattutto di quelle risorse che altrove diamo per scontate, illimitate e irrinunciabili. Qui la corrente elettrica non

arriva e, appena non serve più ad alimentare il caseificio e la cucina, il generatore viene spento. In una giornata di pioggia battente, diventa ancora più evidente il valore dell'acqua. I prati sono attraversati da piccoli impluvi e drenaggi, al centro della valletta c'è una raccolta d'acqua per le vacche, alimentata da alcune sorgenti più in alto, verso la Bocchetta di Foxi. Eppure è quasi asciutta. L'estate 2026 è stata calda e siccitosa: prati che seccano prima, meno erba disponibile, animali da spostare più spesso, meno latte. In breve, una stagione d'alpeggio più complicata. Ogni due giorni i gestori hanno dovuto scendere a valle per riempire le cisterne. Le conseguenze si sentono anche nelle altre attività che si svolgono l'estate. Nei prati della vicina Vallarsa la famiglia Iseppi raccoglie il fieno che nutrirà le vacche da ottobre a maggio. Anche qui le rese saranno inferiori e forse appena sufficienti a evitare di dover acquistare fieno dalla pianura. Scarsità d'acqua significa averne meno a disposizione anche in cucina. Da diciassette stagioni Graziella propone accoglienza e ristorazione agrituristica per completare l'offerta dell'azienda. Così una porzione di gnocchi di fioretta servita in un piatto monouso finisce per raccontare le condizioni in cui si lavora in malga. E gli gnocchi raccontano anche qualcos'altro di questi luoghi. Siamo sulle montagne dei confini aspramente combattuti durante la Prima guerra mondiale, come ricordano i cimiteri militari lungo la strada che sale da Rovereto. La cultura rurale e contadina delle valli del Pasubio, invece, quei confini li attraversa. La ricetta degli gnocchi di fioretta è comune a tutte le valli del Pasubio. È una preparazione nata dalla necessità di non sprecare nulla. Quando la ricotta comincia ad affiorare, viene raccolta ancora fresca e unita alla farina per preparare piccoli gnocchi, poi cotti in acqua bollente. La stessa capacità di fare molto con poco si ritrova nel cosiddetto "musso", un prodotto affumicato ottenuto dai frammenti di cagliata rimasti nella caldaia dopo la produzione del formaggio. Vengono raccolti e compattati in una sorta di pagnotta, poi salata e affumicata. Anche i maiali entrano in questo sistema di riutilizzo delle risorse: si nutrono del siero che rimane dalla lavorazione del latte. Raffaele produce ogni giorno i prodotti tradizionali dell'alpeggio. Il nostrano è un formaggio semigrasso, ottenuto unendo il latte crudo della mungitura serale a quello del mattino. Lasciato stagionare era la dispensa per l'inverno, un formaggio nato per dare sapore a un piatto di polenta ma che oggi è in grado di raccontare, attraverso aromi e sapori, l'ecosistema dell'alpeggio. Durante il resto dell'anno il latte prodotto dalla famiglia viene conferito, quello dei mesi estivi può essere lavorato direttamente in malga grazie alla lungimiranza degli



allevatori di queste montagne che, quando aderirono alla SAV (Società Agricoltori Vallagarina), pretesero di poter continuare a trasformare autonomamente il latte prodotto durante l'alpeggio.

In questi giorni scocca l'ora di "scargar" la malga. Le vacche lasciano la Valle dei Zocchi e imboccano i sentieri storici verso il fondovalle: Cheserle, Malga Montesel, Pian del Levro, Forte Pozzacchio, Dosso, fino a Valmorbia e poi alla stalla in località Tezze. Un percorso che gli animali più vecchi conoscono ormai quasi da soli. Finisce così la stagione in quota e ricomincia quella a valle, mentre i prati di Malga Zocchi restano nuovamente vuoti fino all'estate successiva. Poi il ciclo potrà ricominciare, ma soltanto se continueremo a garantire le condizioni che permettono al sistema delle malghe di esistere.

Il T Quotidiano
12 settembre 2026



Vi invitiamo a visitare il sito
www.slowfoodtrentinoaltoadige.com
a iscriverci alla nostra newsletter
e seguire i canali social dell'associazione
FB [slowfoodtaas](#)
IG [slowfoodtrentino](#)
YouTube [slowfoodadigegarda7566](#)

Slow Food Trentino Alto Adige APS
slowfoodtaas@gmail.com
www.slowfoodtrentinoaltoadige.com
C.f. 94045730226

Il presente materiale è stato stampato compensando la
quantità di Co2 prodotta per la sua realizzazione.



TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO
SEPTEMBER 24 - 27, 2026 TURIN CITY CENTER