



ETICHETTA NARRANTE DEL **BOTÌRO DI PRIMIERO DI MALGA** DEL CASEIFICIO DI PRIMIERO

Il Botìro di Primiero di malga è un burro che si ottiene lavorando panna cruda da latte vaccino, ottenuta per affioramento naturale. Ha un intenso colore che va dal giallo paglierino all'oro; il profumo è moderatamente aromatico, con note floreali ed erbacee vive. È di consistenza morbida e facilmente spalmabile.

Tra Medioevo e inizi Novecento, sono convissute e si sono contrapposte un'Europa del burro e una dell'olio. In questa geografia, Primiero si situava decisamente nell'area del burro, anzi: ne costituiva uno dei poli produttivi d'eccellenza. In questo senso, il Botìro è stato per secoli, è ancora, un elemento distintivo di Primiero che contribuisce a rendere leggibile e comprensibile il territorio nella sua peculiarità.

Il periodo di alpeggio dei bovini in malga, va da giugno a settembre. Latitudine, altitudine e alta piovosità sono i fattori che danno a Primiero un clima particolarmente adatto alla crescita dell'erba, che costituisce una premessa indispensabile per la pratica dell'alpeggio e per la susseguente produzione di Botìro.

Le attività d'allevamento scandiscono un calendario di spostamenti altitudinali dei bovini dove gli allevatori ottimizzano l'utilizzo della risorsa erba. Un calendario, strettamente correlato con i caratteri climatici del luogo, che prevedeva tradizionalmente il prealpeggio (*aiusùda*, verso maggio), l'alpeggio (*montegàr* o *cargàr* la malga) verso i primi di giugno o appena possibile, la discesa verso i prati/pascoli di mezza montagna (*desmontegàr* o *descargàr* la malga) entro settembre e infine la discesa a fine autunno dal post-alpeggio (*ferdina*). Nel complesso, il bestiame permane in malga circa 100 giorni. L'alto tasso di precipitazioni atmosferiche potrebbe talora a restringere il periodo dell'alpeggio a causa del persistere delle nevi primaverili e della possibilità d'improvvisi nevicate anche a fine estate.

In ogni caso, la produzione del Botìro di Primiero di Malga avrà luogo non prima di 8 giorni dall'inizio dell'alpeggio. Il periodo di attesa è indispensabile per garantire un ricambio metabolico nella bovina e il superamento dello stress da cambiamento ambientale (affaticamento, formazione dei gruppi, cambio del governo, ecc.)

Il territorio

Il territorio di produzione del Botìro di Primiero di malga è la Valle di Primiero, nel Trentino sud-orientale. La struttura di trasformazione è il Caseificio Sociale di Primiero situato nel paese di Mezzano a circa 700 metri di altitudine. Il caseificio per la produzione del Botìro raccoglie e lavora il latte di malga Rolle (1980 metri), malga Fosse (1954 metri) e malga Juribello (1868 metri) nel comune di Primiero San Martino di Castrozza. Queste malghe sono collocate nel territorio di Passo Rolle e sono posizionate all'interno del Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino. Quotidianamente il latte munto in malga è portato al Caseificio, dove avviene la trasformazione, ad un massimo di 32 chilometri di distanza dalla malga più lontana. Come accade nella quasi totalità del Trentino, la proprietà delle malghe è pubblica.

Gli animali

Sui 380 ettari complessivi di pascoli di queste tre malghe dedicate alla produzione del Botìro, pascolano all'incirca 360 vacche da latte. Le razze presenti sono: Bruna, Grigioalpina, Pezzata rossa, Frisona e incroci tra queste razze. 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, il latte passa poi in una sala apposita dove si trova anche la vasca di raffreddamento del latte. 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.

Gli animali dopo il periodo di alpeggio ritornano nelle stalle dove la stabulazione è libera per la quasi totalità delle aziende, con la mungitura che avviene nella sala dedicata.

La lavorazione e la stagionatura

Per la burrificazione è prescritto l'uso di zangola in legno o acciaio. Le zangole tradizionali sono in legno ed hanno forme e dimensioni molto diversificate a seconda della quantità di panna da lavorare e della forza motrice utilizzata. Le più diffuse in zona erano due: il *batilèt* (a pistone interno verticale mosso da un sistema di leve), usato per burrificazioni di piccole quantità o familiari e la zangola a botte rotante su asse longitudinale orizzontale (*sàngola*) usata per produzione maggiori.

Il procedimento di burrificazione inizia con il trasferimento della panna nella zangola, precedentemente risciacquata con acqua fresca, attraverso il numero minimo indispensabile di passaggi e travasi. In relazione alla temperatura della panna e della zangola, la zangolatura può richiedere tempi più o meno lunghi: a temperature inferiori

corrispondono tempi maggiori. Questo processo non deve protrarsi eccessivamente, in modo da evitare che la pasta burrosa si snervi assumendo una consistenza fondente e comportando così maggiori difficoltà nell'eliminazione del latticello e in fase di formatura.

La zangolatura porta alla formazione di "briciole" di burro sospese nel latticello, che viene poi eliminato mediante lo scarico della macchina. Successivamente le "briciole" di burro vengono lavate con dell'acqua fresca (a 7-8 °C).

L'impasto delle masse burrose viene fatto in una prima fase nella zangola-impastatrice, l'operazione si conclude con un'accurata lavorazione manuale, per eliminare il più possibile i residui di latticello e acqua. La formatura avviene mediante appositi stampi marchiatì di forma parallelepipedica che permette di ottenere pani compresi tra 125 e 1000 grammi.

I pani vengono poi stesi su carta per alimenti e conservati in cella a temperatura non superiore a 4 °C per favorirne l'asciugatura e la solidificazione.

È in ogni caso vietata l'aggiunta al Botìro di Primiero di malga di qualsiasi tipo di aroma o conservante.

Dopo ogni burrificazione dovrà essere effettuata un'accurata pulizia e risciacquatura della zangola e degli stampi.

Il congelamento casalingo del Botìro garantisce una conservazione molto maggiore dei 40 giorni ottenuti con il semplice raffreddamento, ma tende a far decadere le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Il Botìro di Primiero di malga è disponibile nei mesi di luglio e agosto su prenotazione, presso il punto vendita del Caseificio di Primiero.

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