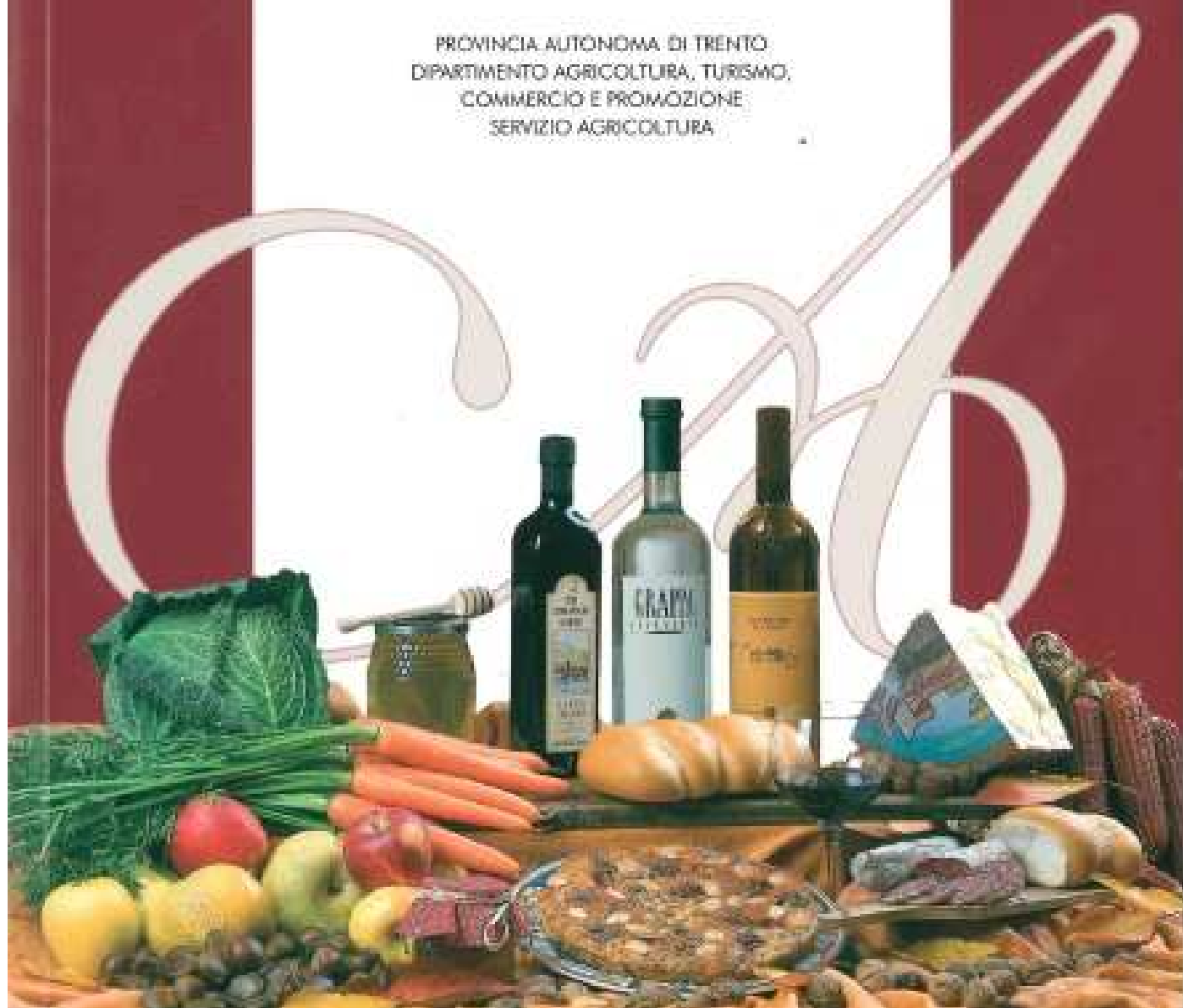


Atlante

DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL TRENTINO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, TURISMO,
COMMERCIO E PROMOZIONE
SERVIZIO AGRICOLTURA



Atlante



DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL TRENINO



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

Dipartimento Agricoltura, Turismo, Commercio e Promozione
Servizio Agricoltura

ATLANTE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL TRENTINO

© 2009-2012 – Tutti i diritti riservati
Finito di stampare nel mese di dicembre 2012

Progetto editoriale

Provincia autonoma di Trento

Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione

Testi: Giulio Bazzanella, Giorgio Gilli, Ernesto Miclet

Coordinamento editoriale: Fabrizio Dagostin

Foto: Marco Simonini, AD Nadia Baldo e archivio fotografico

Dipartimento Agricoltura, Turismo, Commercio e Promozione

Grafica: Artimedia

indice

PRESENTAZIONE	pag.	9
LE PRODUZIONI TIPICHE	pag.	11
D.O.P. Sprezza delle Giudicarie	pag.	14
D.O.P. Grana Padano - Trentingrana	pag.	16
D.O.P. Mela Val di Non	pag.	18
D.O.P. Susina di Dro	pag.	20
D.O.P. Olio extravergine di oliva "Garda - Trentino"	pag.	22
D.O.P. Asiago	pag.	24
D.O.P. Provolone Valpadana	pag.	26
I.G.P. Mortadella Bologna	pag.	28
LE PRODUZIONI TRADIZIONALI	pag.	31
PRODOTTI TRADIZIONALI CHE INTERESSANO TUTTO IL TERRITORIO PROVINCIALE	pag.	32
<i>Capitolo primo</i>		
Carni fresche e loro preparazione	pag.	39
Barbusto	pag.	40
Brusti	pag.	40
Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone	pag.	41
Carèn de pegora en salamoia	pag.	41
Came fumada di Siror	pag.	42
Came salada del Trentino	pag.	42
Came salada di capra o pecora	pag.	44
Came salmistrada della Valle di Cembra o, se affumicata "Came fumada"	pag.	44
Came di cavallo affumicata	pag.	45
Ciughe	pag.	45
Cotechino di maiale trentino	pag.	46
Figadèt	pag.	47
Fritole	pag.	47
Lardo e Lardo fumà trentino	pag.	48
Lucanica cauriota fresca o affumicata	pag.	49
Lucanica di capra o pecora	pag.	49
Lucanica mochena di cavallo	pag.	50
Lucanica mochena piccante	pag.	50
Lucanica mochena stagionata o affumicata	pag.	51
Lucanica secca della Val di Cembra	pag.	52
Luganega del Trentino	pag.	52
Mortandela	pag.	54
Mortandela affumicata della Val di Non	pag.	54
Pancetta affumicata trentina	pag.	55

Pancetta arrotolata all'aglio	pag.	56
Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone	pag.	57
Pasta di lucaniche	pag.	58
Pezate de agnelo	pag.	58
Probusto	pag.	59
Salame all'aglio di Caderzone	pag.	60
Salame all'aglio della Val Rendena	pag.	60
Salamella fresca all'aglio di Caderzone	pag.	61
Salsiccia trentina fresca	pag.	62
Scorzèta	pag.	62
Speck del Trentino	pag.	63

Capitolo secondo

Formaggi	pag.	67
Canestrato	pag.	70
Caprino	pag.	70
Casàda	pag.	72
Casolèt	pag.	72
Dolomiti	pag.	74
Fontal	pag.	74
Misto capra	pag.	76
Montagna	pag.	76
Monte Baldo e Monte Baldo Primo Fiore	pag.	77
Monteson	pag.	77
Nostrano	pag.	78
Nostrano de Casel	pag.	79
Nostrano di malga e Nostrano d'Alpe	pag.	80
Nostrano di Primiero	pag.	80
Provola e Caciotta a pasta filata	pag.	81
Puzzone di Moena	pag.	82
Ricotta e Ricotta affumicata	pag.	83
Ricotta di capra fresca o affumicata	pag.	83
Tosèla	pag.	84
Tre Valli	pag.	85
Vezzena	pag.	86

Capitolo terzo

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	pag.	91
Asparago di Zambana	pag.	92
Broccolo di Torbole e Santa Massenza	pag.	92
Carota della Val di Gresta	pag.	93
Cavoli Cappucci della Val di Gresta	pag.	94
Crauti trentini	pag.	94

Mais nostrano di Storo	pag. 96
Mais Spin	pag. 96
Marone trentino	pag. 98
Noce del Bleggio	pag. 99
Patata trentina di montagna	pag. 100
Pere antiche trentine	pag. 101
Sedano Rapa della Val di Gresta	pag. 102
Verde	pag. 103
Marmellata di frutti di bosco	pag. 104
Marmellata di mirtilli rossi	pag. 104
Marmellata di ribes	pag. 105

Capitolo quarto

Paste fresche, pane, biscotti e dolci

	pag. 108
Canederli trentini	pag. 110
Canederlo al formaggio	pag. 111
Cuccalar	pag. 113
Gratini	pag. 113
Strangolapreti	pag. 114
Bechi-panzalini	pag. 114
Bina	pag. 115
Gramolato	pag. 115
Pan co' le fritole	pag. 116
Pan de segàla	pag. 117
Pan de sòrc	pag. 117
Pane di molche	pag. 118
Basini de Trent	pag. 118
Brazedèl	pag. 119
Buzòla	pag. 120
Cròfani	pag. 120
Grostoli	pag. 121
Pinza	pag. 121
Stràuli	pag. 122
Strudel	pag. 123
Torta de fregolòti	pag. 123
Tortolèti coi puriòni	pag. 124
Zelten	pag. 124
Gelato artigianale trentino	pag. 125

Capitolo quinto

Prodotti di origine animale

	pag. 129
Miel de rasebèch	pag. 130
Miele del Trentino	pag. 131

<i>Capitolo sesto</i>	
Pesce	pag. 135
Sisam	pag. 136
Trota del Trentino	pag. 137
<i>Capitolo settimo</i>	
Grassi	pag. 141
Burro/Burro di malga del Trentino	pag. 143
<i>Capitolo ottavo</i>	
Bevande analcoliche, distillati e liquori	pag. 147
Amaro Valle di Ledro	pag. 148
Birra di Fiemme	pag. 148
Distillati di frutta	pag. 149
Genziana	pag. 150
Ginepro	pag. 150
Grappa giovane trentina	pag. 151
Imperatoria	pag. 152
Picco Rosso	pag. 152
Sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero	pag. 153
Sciroppo di sambuco	pag. 154
Stomatica Foletto	pag. 155
LE PRODUZIONI VITIENOLOGICHE	pag. 159

indice delle ricette

Broccolo in Crosta	pag. 93
Canederli dolci	pag. 112
Canederli Trentini	pag. 111
Caprino trentino in foglie di vite	pag. 71
Carciofi e Vezzena	pag. 87
Casolèt e pere	pag. 73
Castagnaccio	pag. 98
Cipolle gratinate al Fontal trentino	pag. 75
Come fare una buona polenta	pag. 97
Cotechino di maiale trentino con fasòi en bronzon	pag. 46
Crauti trentini, maiale e polenta	pag. 95
El Sisam	pag. 136
Fagiano con Pancetta nostrana all'aglio Caderzone	pag. 57
Formaggio Tre Valli alla grappa	pag. 85
Frittelle di mele alla grappa giovane trentina	pag. 151
Gnocchi al Puzzone di Moena	pag. 82
Grostoli	pag. 121
Mele, noci del Bleggio e Casolèt	pag. 73
Minestra d'orzo alla Trentina	pag. 42
Nocino	pag. 99
Pere agli amaretti	pag. 101
Polenta e Tosèla	pag. 84
Porni e Nostrano de Casel	pag. 79
Probusti	pag. 59
Provola affumicata trentina e altro formaggio fritto	pag. 81
Smacafam	pag. 53
Spinaci crudi e Vezzena	pag. 86
Strangolapreti	pag. 114
Stràuli o Stràboli	pag. 122
Strigoli con speck del Trentino e asperula	pag. 63
Tortel de patate	pag. 100
Trote del Trentino alla grappa giovane trentina	pag. 137
Zelten	pag. 125
Zuppa di Crauti trentini e Pancetta affumicata trentina	pag. 55

PRESENTAZIONE

Negli elementi di identità e nelle caratteristiche naturali di un territorio, la moderna domanda turistica individua motivazioni irrinunciabili, determinanti; e nulla, meglio della produzione tipica di una terra, esaltata dal rapporto ospite ospitante attraverso le iniziative enogastronomiche, è in grado di esprimere questi valori. Viaggiare e fare vacanza sempre più significa anche conoscere, con curiosità e gusto, abitudini e cultura alimentari delle popolazioni, le vocazioni produttive dei luoghi. In questi termini sono proprio i prodotti tipici a svolgere il delicato ed essenziale ruolo di messaggeri ed ambasciatori di una buona offerta di ospitalità. Le produzioni agroalimentari tipiche e tradizionali trentine assumono quindi una posizione importante, costituendo una preziosa opportunità, assieme al sistema di tutela delle aree di montagna, dei paesaggi rurali e delle bellezze naturali, per far conoscere, insieme, ambiente e tradizioni. Il prodotto tradizionale, così faticosamente scoperto, deve essere di conseguenza promosso e valorizzato perché in esso vi si possono ritrovare le radici culturali di un territorio e dei suoi abitanti, la promessa di un appuntamento con il cibo fatto di suggestioni, qualità, immagini diventando quindi la "miniera" di cui va in cerca il cittadino del nostro tempo, curioso e consapevole. L'"Atlante dei prodotti tipici e tradizionali trentini" costituisce quindi una mappa di questa miniera, ideato anche col proposito di ricondurci alla conservazione del patrimonio di diversità naturale e culturale della nostra provincia, salvaguardando e promuovendo le produzioni tradizionali, tipiche e locali quale importante occasione per il riconoscimento e lo sviluppo dei valori storici, culturali, ambientali strettamente connessi al territorio e alle identità locali. Potremmo definire questo strumento informativo come un'opportunità per far conoscere un percorso affascinante attraverso la memoria della cultura gastronomica trentina, attraverso specialità che raccontano le storie di vita dei contadini e della gente di montagna, una specie di viaggio per non dimenticare costumi alimentari, in taluni casi vecchi di secoli, per ribadire la sopravvivenza dei prodotti tipici e tradizionali, per valorizzare il modello alimentare trentino, ma anche per far conoscere, magari, luoghi e valli meno noti ai grandi flussi turistici. Rivolgo un particolare apprezzamento e ringraziamento a coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questa nuova pubblicazione, sostenuta dall'interesse dei produttori giustamente attenti alla valorizzazione del loro lavoro: un'opera che di certo sarà accolta con favore anche dai consumatori e dai numerosi ospiti del Trentino, che individueranno nell'Atlante una preziosa fonte di informazioni e suggerimenti nella convinzione che il messaggio di genuinità e freschezza legato alle nostre produzioni tipiche sia anche uno stimolante invito ad apprezzare questa nostra terra calata fra le montagne.

– Tiziano Mellarini –
Assessore all'Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione

LE PRODUZIONI TIPICHE

La globalizzazione e la crescente liberalizzazione dei mercati, hanno mutato il quadro competitivo internazionale, con la conseguente creazione di nuove situazioni nei vari comparti, specie nel settore agricolo e agroalimentare. Ciò rappresenta un rischio per le produzioni di massa, soprattutto per gli operatori di dimensione economica ridotta quali quelli del nostro territorio, ma può costituire un'opportunità per le produzioni agroalimentari di qualità, se sostenute da una attività di orientamento del consumatore e da una forte politica di valorizzazione e tutela.

Le produzioni "tipiche" o "del territorio" o di "nicchia" fanno parte della storia e della tradizione produttiva e gastronomica del nostro territorio, rappresentando importanti "attuatori" di sviluppo socioeconomico per le stesse aree di origine. Il loro successo di mercato che, nel tempo si è andato consolidando anche al di fuori del territorio di provenienza, ha purtroppo trovato ostacoli in prodotti succedanei che, in maniera inopportuna, ne hanno utilizzato il medesimo nome.

Pertanto bisogna orientare i consumatori a privilegiare la qualità alla quantità e favorire una domanda più consistente di prodotti agricoli e agroalimentari aventi un'origine geografica determinata.

Bisogna mirare a valorizzare il legame dei prodotti con il territorio di provenienza, conferendo loro originalità, forte identità e tradizionalità, tutti elementi fortemente richiesti da un crescente segmento di consumatori, disposti anche a riconoscere un maggiore prezzo in cambio di garanzie adeguate. L'Unione europea, allora Comunità economica europea, nel 1992 emanò i regolamenti n. 2081 e n. 2082, considerati due capisaldi nella politica di qualità per il settore agroalimentare. Il primo riguarda la protezione delle denominazioni di origine protetta (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) dei prodotti agricoli ed alimentari, abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006; il secondo, abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 509/2006 del 20 marzo 2006, riguarda le loro attestazioni di specificità (AS o STG). Tali regolamenti mirano a garantire il consumatore sull'origine e la specificità di un determinato prodotto e, nello stesso tempo, a proteggere i produttori impegnati in produzioni artigianali. Con questi regolamenti furono istituite, e sono mantenute, le tre categorie (DOP, IGP, STG) che riconoscono la qualità dei marchi nazionali a livello europeo.

Quindi oggi in Europa un prodotto può essere denominato con una indicazione geografica che ne definisca la provenienza solo rispettando un apposito disciplinare, cioè norme di produzione prestabilite e riconfermate durante le varie fasi che portano alla registrazione come DOP o IGP e superando i controlli in merito all'effettivo rispetto di tali norme. Altrimenti, la sua qualità può essere garantita nel rispetto di uno schema produttivo, una sorta di ricetta, anch'essa definita e controllata, che in qualsiasi parte d'Europa permetta di ottenere produzioni con caratteristiche di qualità elevata (STG o AS).

Si ritiene opportuno, al fine di comprenderne meglio il significato, descrivere cosa nascondono queste sigle, utilizzando alcune frasi estratte dagli ultimi regolamenti che le codificano.

Per DOP, cioè Denominazione di Origine Protetta, si intende il “nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi fattori naturali e umani e
- la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata”.

Insomma il legame tra il prodotto e la zona deve essere essenziale: non deve essere possibile ricreare le stesse condizioni altrove. È l'equivalente europeo della DOC per il vino.

Per IGP, cioè Indicazione Geografica Protetta, si intende il “nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata”.

Anche la denominazione IGP, come la DOP, identifica il prodotto con il territorio. Tuttavia, questo legame è più blando. L'identificazione geografica può essere protetta anche se una o più fasi di produzione avvengono in territori diversi (ad esempio, le materie prime provengono da un'altra regione) e anche se non è dimostrato che le caratteristiche specifiche del prodotto siano dovute alla sua regione di provenienza.

Per STG, cioè Specialità Tradizionale Garantita, si intende il prodotto che si differenzia da altri simili in quanto ha:

- una specificità, ossia: un “elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria”;
- una tradizionalità, ossia: “un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale” identificato in almeno 25 anni.

Inoltre il prodotto STG deve essere ottenuto utilizzando materie prime tradizionali, ovvero abbia una composizione tradizionale, ovvero abbia subito un metodo di produzione e/o trasformazione di tipo tradizionale.

Essa offre la possibilità di tutelare le denominazioni di prodotti ormai divenuti “generici” e cioè non più legati a particolari aree di produzione (come la Mozzarella o la Pizza Margherita), ma che abbiano mantenuto “una ricetta tradizionale”, indipendentemente dal territorio. Qualsiasi produttore di tutta l'area europea, rispettando le prescrizioni e i vincoli richiesti, può utilizzare la specialità tradizionale.

Una migliore comprensione dell'applicazione dei criteri illustrati potrà venire dalla lettura delle schede delle DOP e IGP riconosciute che vengono presen-

tate in questo volumetto. Per alcune la procedura è stata semplice e rapida; altre hanno incontrato ostacoli più o meno problematici; tutte, comunque, sono l'espressione di un sistema produttivo che cerca di fare del perseguimento dell'alta qualità il proprio cavallo di battaglia.

I MARCHI

L'Unione europea, allo scopo di uniformare e rendere facilmente riconoscibili i prodotti ottenuti nel rispetto dei regolamenti (CEE) n. 2081 e n. 2082, ora sostituiti dai regolamenti (CE) n. 510/2006 e n. 509/2006, ha studiato e pubblicato alcuni marchi identificativi. Infatti esistono tre marchi, qui riprodotti, il cui uso da parte del produttore, peraltro, di solito è facoltativo.

Essi non rendono immediatamente rilevabile la differenza fra i tre tipi di tutela e ciò evidenzia la scelta comunitaria volta alla uniformità promozionale che, anche se criticabile, nella sua semplicità porterà in futuro a capire, con un semplice colpo d'occhio, di trovarsi di fronte ai prodotti agricoli o alimentari migliori d'Europa.



Assodato che l'uso del marchio europeo è facoltativo, si vuole evidenziare come le denominazioni non sono di proprietà o di uso esclusivo dei promotori, ma possono essere utilizzate da tutti coloro che ne rispettano il disciplinare di produzione approvato; da chiunque, quindi, ottenga il prodotto in questione nella zona di produzione prevista e secondo le regole prescritte, compreso l'inserimento nel sistema di controllo messo in pratica dagli organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali alla certificazione del prodotto.

D.O.P. SPRESSA DELLE GIUDICARIE



Area di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclò tutti in provincia di Trento.



Cenni storici

La tradizione lattiero-casearia di questo territorio si fa risalire a tempi molto antichi come dimostra la "Regola di Spinale e Manez" del 1249 "... unum pensum casei sani et pulcri sicci de monte (Spinali)" ("un peso di formaggio sano e bello da monte – Spinale"). Dall'inizio del 1900 i richiami ed i riferimenti alla Spressa prodotta nella zona si fanno più precisi e numerosi.

Forma

Cilindrica, a scalzo leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente ondulate, con diametro da 30 a 35 cm, altezza dello scalzo da 8 a 11 cm e peso da 7 a 10 kg.

Crosta

Irregolare, elastica, color grigio brunato o ocre scuro

Pasta

Semicotta, semidura, compatta ed elastica (caratteristica quest'ultima più accentuata per il prodotto giovane), con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore bianco o paglierino chiaro, con sapore netto, intenso e dolce, più deciso nella versione stagionata, con un appena percettibile sapore amarognolo.

Metodo di produzione

Prodotto semimagro ottenuto dalla lavorazione di latte (escluso quello di malga) crudo di due o tre munte, parzialmente scremato per affioramento naturale, che viene riscaldato in caldaia di rame ed addizionato con caglio di origine bovina. La coagulazione, per la quale occorrono dai 20 ai 50 minuti, si ottiene alla temperatura di 35 °C; dopo aver operato il taglio della cagliata quando i suoi componenti hanno raggiunto la dimensione di chicchi di riso, la pasta viene sottoposta alla semicottura alla temperatura di 42 °C. Dopo la

sosta sotto siero, che si protrae fino ad un massimo di 65 minuti, la cagliata viene estratta e posta nelle apposite fascere marchianti. Trascorse 24 ore, la forma viene sottoposta a salatura, a secco o in salamoia, con un trattamento che varia da 4 a 12 giorni. Quindi ha inizio il processo di maturazione in appositi locali a temperatura ed umidità controllati per un periodo minimo di 3 mesi per il prodotto “giovane” e di 6 mesi per quello “stagionato”.



D.O.P. GRANA PADANO TRENTINGRANA



Area di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Trento. Esclusivamente con riferimento alla produzione del latte, la zona di origine si estende anche all'intero territorio amministrativo dei comuni di Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena nella provincia autonoma di Bolzano. Quest'area è ricompresa nella più ampia zona di produzione della D.O.P. "Grana Padano" che comprende la province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì, Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini

Cenni storici

Il Grana Padano – Trentingrana si produce fin dal 1926, quando il signor Marchesi di Rumo imparò l'arte del casaro in quel di Mantova e poi, rientrato in provincia, trasformò il latte del caseificio di Cloz secondo le tecniche acquisite ottenendo il formaggio grana che si diffuse rapidamente in tutta la provincia.

Forma

Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate, diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm e peso da 24 a 40 kg.

Crosta

Di colore scuro o giallo dorato naturale, dura e liscia con spessore di 4-8 mm.

Pasta

Di colore bianco o paglierino, dura, con struttura finemente granulosa, con caratteristica frattura radiale a scaglie e con occhiatura praticamente inesistente o, talvolta, appena percettibile; dall'aroma e sapore fragrante e delicato.

Metodo di produzione

È un formaggio a pasta cotta, ottenuto da latte crudo di due munte, di cui quella della sera scremata per affioramento naturale. Al latte mescolato delle due munte, riscaldato nelle tradizionali caldaie in rame, è aggiunto il sieroinnesto. **Non è ammesso l'uso del lisozima.** Ottenuta la cagliata si procede alla spinatura al fine di ridurre la cagliata in granelli delle dimensioni di poco superiori di un chicco di riso, procedendo quindi alla cottura. Viene quindi lasciata depositare sul fondo della caldaia, dove riposa per oltre un'ora. Vie-

ne poi immessa nelle apposite fascere, per almeno 48 ore, che imprinono i contrassegni d'origine "**Trentino**" e quindi in salamoia per un periodo di circa 25 giorni. Terminata questa fase il prodotto inizia il lungo percorso della maturazione nei magazzini con condizioni di temperatura e umidità controllati e dove le forme sono frequentemente spazzolate e girate. All'età di 9 mesi ogni forma viene controllata e solo quelle idonee diventano "**Trentingrana**" e proseguono nella maturazione. Al compimento di circa 18 mesi ogni forma è ulteriormente controllata prima di essere immessa al consumo.



D.O.P. MELA VAL DI NON



Area di produzione

Comprende l'intero territorio dei comuni di Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malé, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Pejo, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffré, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tenno, Vermiglio e Vervò tutti in provincia di Trento.



Cenni storici

Percorrendo un po' a ritroso nella storia troviamo tracce di coltivazione della mela risalenti a diversi secoli fa: ne sono testimonianza documentazioni quali la Carta di Regola di Cles del 1641 ed anche diversi toponimi nelle stesse valli di Non e di Sole, uno per tutti Malé, derivato dal latino Maletum ovvero "Meleto" o "luogo delle mele", così come Malosco.

Il Prodotto

Le varietà di mele che possono fregiarsi della DOP sono esclusivamente la Golden Delicious, la Red Delicious e la Renetta del Canada appartenenti alle categorie commerciali Extra e I[^], e che presentano le seguenti caratteristiche:

Metodo di produzione



Golden Delicious:
forma tronco-conica oblunga, colore dal verde al giallo, a volte con faccetta rosata, con polpa croccante, succosa dal sapore dolce acidulo. Il contenuto minimo in zuccheri deve essere pari a 12° Brix ed il calibro minimo di 65 mm;



Red Delicious:
forma tronco-conica oblunga, colore rosso su fondo verde, con polpa pastosa e sapore prevalentemente dolciastro. Il contenuto zuccherino minimo deve essere pari a 9° Brix ed il calibro minimo di 65 mm;



Renetta Canada:
forma tronco conica o appiattita, colore giallo verdastro con buccia rugosa, con polpa da croccante e decisamente acidula a pastosa e dolce, a seconda dell'epoca di consumo. Il contenuto zuccherino minimo deve essere pari a 9° Brix ed il calibro minimo di 65 mm.

Le tecniche di coltivazione dei meleti atti a produrre la DOP “Mela Val di Non” sono riconducibili a quelle tradizionali, che si sono mantenute costanti nel tempo, con l'obiettivo di mantenere il giusto equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza ottenere produzioni di elevata qualità. A tal fine i sistemi di allevamento adottati sono quelli a pieno vento e a fusetto, con densità d'impianto non superiore a 4.800 piante/ettaro in cui la produzione non può superare le 68 ton/ettaro. Viene praticato l'inerbimento del terreno tra le file, con sfalcio dell'erba nei mesi estivi. L'apporto di elementi nutritivi sotto forma minerale costituisce una pratica integrativa di modesta quantità. Il controllo del carico produttivo avviene mediante una corretta gestione delle operazioni di potatura ed interventi di diradamento. La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano nei mesi di agosto, settembre, ottobre e prima quindicina di novembre a seconda della maturazione fisiologica delle varietà.



D.O.P. SUSINA DI DRO



Descrizione

La Denominazione di Origine Protetta "Susina di Dro" riguarda il frutto fresco delle cultivar di susine appartenenti al gruppo delle susine europee. Le varietà utilizzate sono Prugna Nera di Dro, Stanley, Lepotica, Katinka, Prugna d'Ente, Hauszwetsche. Le caratteristiche del prodotto: all'atto dell'immissione al consumo sono le seguenti: i frutti freschi devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei, di forma ovale, moderatamente allungata, con polpa compatta, ricoperti dalla caratteristica pruina biancastra. La colorazione tipica dei frutti freschi è con buccia di colore da rosso-violaceo a blu-viola scuro, con presenza di patina pruinosa, a volte con piccole superfici verdastre e polpa di colore giallo o verde-giallo. Le caratteristiche chimiche riguardano gli zuccheri con valore minimo alla raccolta di 9.0 °Brix e i polifenoli con valore minimo di 900 mg/Kg. Le caratteristiche organolettiche della "Susina di Dro" DOP si distinguono per un delicato gusto dolce-acidulo-aromatico e per la gradevole consistenza pastosa.

Territorio di produzione

La zona di produzione della DOP "Susina di Dro", è situata nella provincia di Trento ed è corrispondente alla porzione di Bacino Idrografico del Fiume Sarca per la parte ricadente nei seguenti Comuni: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano e Trento, quest'ultimo limitatamente alle frazioni di Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga e Baselga del Bondone.

Come si fa

Le tecniche di coltivazione degli impianti coltivati atti a produrre la DOP "Susina di Dro" sono riconducibili a quelle tradizionali, che si sono mantenute costanti nel tempo, con l'obiettivo di mantenere il giusto equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza ottenere produzioni di elevata qualità. A tal fine i sistemi di allevamento adottati sono quelli a pieno vento o tipo Spin-del a forma piramidale nei frutteti giovani con portainnesti a ridotta vigoria, con densità d'impianto non superiore a 2.500 piante/ettaro. Il mantenimento della struttura e della fertilità del terreno è prioritario per l'ottenimento di susine di elevato pregio qualitativo. Al fine di mantenere e accrescere la dotazione di sostanza organica, e di conseguenza la vitalità microbiologica dei terreni ed il necessario equilibrio nutrizionale, è obbligatoria la costituzione di un cotico erboso permanente tra i filari di susino, lasciando crescere l'erba, che poi verrà sfalcata e pacciamata sul luogo. Sono da ritenersi pratiche normali la pratica del diserbo lungo il filare, la concimazione minerale, la difesa fitosanitaria, l'irrigazione. Il controllo del carico produttivo viene eseguito attraverso una opportuna gestione delle operazioni di potatura. La potatura deve essere eseguita manualmente nel periodo compreso tra il primo ottobre e il trentun marzo. La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano nei mesi di luglio, agosto e settembre, rispettando la scalarità di maturazione

tipica dei diversi microclimi vallivi e collinari. Le susine denominate DOP “Susina di Dro” devono essere confezionate nella zona di produzione per evitare deterioramenti dei frutti ed ammuffimenti della massa.

Un po' di storia

L'area agricola di produzione della DOP “Susina di Dro” già nel 1284 era definita con la dicitura “di Dro” come punto di riferimento storico-agricolo nei 42 capitolati delle Carte di Regola del “Piano del Sarca”. Successivamente il Massarello, segretario del Concilio di Trento (1545-1563), scriveva in merito a “le pruna provenienti dal castello di Riva” e che la produzione di quella frutta “non è accidentale o fuor dell'usato, ma ogni anno sempre maturano a quest'epoca ciocchè parve a tutti cosa assai maravigliosa”. Anche Agostino Perini in “Statistica del Trentino” confermava nel 1852 la coltivazione de “le brugne nere” in quell'area. La susinicoltura industriale decolla nel 1911 con la costituzione del Consorzio Cooperativo “Lega dei Contadini del Bacino Arcense”, che già alla sua nascita contava 650 soci. Nel 1941 il suo Consiglio di Amministrazione si impegnò in un costoso ampliamento dei magazzini e nella realizzazione di un moderno impianto di essiccazione della “Susina di Dro” che all'inizio degli anni '60 arrivò a produrre 150 tonnellate di prugne secche. L'uso del nome è testimoniato dai libri contabili.

A pagina 112 proponiamo una ricetta particolare: i canederli dolci con le susine di Dro.



D.O.P. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “GARDA - TRENINO”



Area di produzione

Comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano in provincia di Trento.

Per i comuni di Lasino, Padergnone e Vezzano i territori interessati riguardano esclusivamente le parti rivierasche in località S. Massenza, Sarche e Toblino, limitrofe al lago di Toblino-S. Massenza.



Cenni storici

La coltura dell'olivo sulle sponde del lago di Garda è stata praticata fin da tempi antichissimi, ma dobbiamo arrivare al 1106 per avere un documento attestante una donazione di olivi, da parte di tre chierici alla Pieve di Riva del Garda, della varietà "Ranza" sul Monte Brione, ma è probabilmente da ascrivere ai romani il merito di aver introdotto questa coltura che, oltre a connotare in modo inconfondibile il paesaggio lacustre, con il pregiato olio che produce nobilita da sempre la cucina locale.

Caratteristiche

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione d'origine controllata "Garda-Trentino" risulta di un colore verde con riflessi dorati ed una fragranza tipica consistente in un gradevole e leggero profumo fruttato con caratteristica sensazione di fieno e mandorla ed un sapore sapido, leggermente fruttato, talvolta leggermente piccante negli oli giovani.

Metodo di produzione

Le tecniche colturali devono essere quelle tradizionali e caratteristiche del territorio trentino, dove negli ultimi anni, per combattere la mosca dell'olivo, si sono diffuse tecniche biologiche, o a bassissimo impatto ambientale. La produzione non deve superare i 50 q.li/ha. L'inizio della raccolta (effettuata esclusivamente a mano) si ha al termine del periodo di insolazione delle olive, da novembre in poi e comunque entro il 15 gennaio di ogni anno, quando le olive possiedono le migliori caratteristiche organolettiche.

La molitura e le relative operazioni di oleificazione devono avvenire entro 5 giorni dalla raccolta delle olive. La resa massima delle olive in olio non deve superare il 22%.

Dopo la spremitura, per mantenere fresche ed integre la tipicità e la salubrità dell'olio extravergine di oliva del "Garda-Trentino", lo si conserva al buio in locali freschi. Due, tre settimane dopo la spremitura e, se necessario, di nuovo dopo 6 mesi, l'olio viene separato dalla impurità mediante travaso o filtrazione evitando il contatto con l'aria. Per gustare tutte le sue peculiari caratteristiche l'olio va consumato entro l'anno.



D.O.P. ASIAGO



Area di produzione

Interessa l'intero territorio amministrativo delle province di Vicenza e di Trento, nonché parte del territorio delle province di Padova e di Treviso.



Cenni storici

Le sue origini risalgono all'anno mille, epoca in cui veniva ricavato dal latte di pecora. Intorno al 1500, le pecore lasciano il posto ai bovini, e, di conseguenza, il latte ovino venne sostituito con quello vaccino nella produzione dell'Asiago. Nacque così la tecnica casearia ancora oggi in uso nelle malghe e nei caseifici della zona di produzione.

Nei primi anni venti del secolo scorso fu poi introdotta una nuova tecnica di produzione a più breve stagionatura, così che oggi l'Asiago viene prodotto in due tipologie differenti, "d'allevato" (stagionato) o "pressato" (fresco).

Forma

Per l'Asiago "pressato" la forma è circolare con scalzo diritto e altezza tra 11 e 15 cm, facce piane, diametro tra 30 e 40 cm e peso compreso tra 11 e 15 kg. Per l'Asiago "d'allevato" la forma è circolare con scalzo diritto e altezza tra 9 e 12 cm, facce piane, diametro tra 30 e 36 cm e peso compreso tra 8 e 12 kg.

Crosta

Sottile ed elastica per l'Asiago "pressato" e liscia e regolare per quello "d'allevato".

Pasta

Di colore bianco leggermente paglierino; occhiatura marcata ed irregolare con sapore delicato e gradevole per l'Asiago "pressato" e di colore paglierino o leggermente paglierino; occhiatura di piccola e media grandezza con sapore dolce o fragrante per quello "d'allevato".

Metodo di produzione:

L'Asiago "d'allevato" è ottenuto da latte vaccino di una o due munte parzialmente scremato, crudo o termizzato a 57/68 gradi Celsius, eventualmente aggiunto di Lisozima (E1105). Il coagulo si ottiene usando caglio liquido o in polvere, dopo circa 20-30 minuti di cottura. La cagliata ottenuta viene rotta con lo spino o la lira, riducendo il coagulo a grumi della grandezza inferiore alla nocciola (chicco di frumento o riso). Dopo opportuna cottura la cagliata viene estratta e posta nelle fascere per imprimervi il marchio DOP. Vi è poi la salatura nelle salamoie che dura alcuni giorni e successivamente il trasferimento nei magazzini di stagionatura. A seconda del periodo di stagionatu-

ra si distinguono tre tipi di Asiago "d'allevo": "mezzano", maturo in 4/6 mesi, "vecchio" maturo dopo almeno 10 mesi e "stravecchio" con maturazione superiore ai 15 mesi.

L'Asiago "pressato" si differenzia da quello "d'allevo", innanzitutto perché il latte di vacca utilizzato è intero, crudo o pastorizzato a 72 gradi Celsius. Anche la tecnica di produzione risulta diversa in alcune fasi come per esempio la rottura della cagliata dalla quale si ottengono dei granuli della grandezza di una noce. Il prodotto è pronto per il consumo dopo almeno 20 giorni di stagionatura.



D.O.P. PROVOLONE VALPADANA



Area di produzione

Nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Mantova, Milano, Padova, Rovi- gno, Trento, Verona e Vicenza.



Cenni storici

Il Provolone nasce durante la seconda metà del XIX secolo dal felice con- nubio tra la cultura casearia delle "paste filate" proveniente dal meridione d'Italia e la vocazione lattiero-casearia della Valle Padana. La denominazione "Provolone" compare per la prima volta nel 1871, nel "Vocabolario di agri- coltura" di Canevazzi-Mancini, in cui per "Provolone" si intende una provola di grandi dimensioni. La dizione "Valpadana" si affianca a quella di "Provolone" nel 1993, a coronamento di una tradizione secolare.

Forma

A salame, a melone, a pera anche con una testolina sferica, detta fiaschetta, o tronco-conica, con peso variabile da 500 gr fino a 60-100 kg. Può presentare delle insenature formatesi con il passaggio delle corde di sostegno. Il sapo- re risulta essere delicato con profumi di latte cotto e di burro per la qualità dolce, mentre è piccante con profumo ed aromi di animale nelle forme sta- gionate oltre i 90 giorni.

Crosta

Si presenta sottile, lucida e liscia, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno.

Pasta

Compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura, di colore legger- mente paglierino.

Metodo di produzione

Formaggio semiduro a pasta filata ottenuto dalla lavorazione di latte di vac- ca intero. La coagulazione del latte è ottenuta con l'impiego di caglio di vi- tello lattante ovvero di capretto e di agnello, questi ultimi utilizzati da soli o congiuntamente. La pasta ottenuta viene spostata dalla caldaia polivalente (fermentazione naturale lattica in modo continuativo), in apposite vasche di sgrondo).Viene poi trasferita sulle tavole di maturazione. In seguito viene fila- ta, mettendo la pasta in acqua a circa 70 °C, per essere filata a mano o a mac- china e modellata nelle forme tradizionali. Le forme così ottenute vengono immediatamente introdotte in acqua corrente affinché possano raffreddarsi e rassodarsi. Segue la fase di salatura in salamoia per un periodo che varia dai 12 ai 15 giorni avendo cura di rivoltare le forme per ottenere uniformità di

penetrazione del sale. Successivamente verranno legate con idonee corde e disposte in modo caratteristico ed appese per la fase della stagionatura per un periodo minimo di 30 giorni per il prodotto "dolce" e di 90 giorni per il prodotto "piccante".



I.G.P. MORTADELLA BOLOGNA



Area di produzione

Comprende l'intero territorio delle seguenti regioni o province: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Trento, Toscana, Marche e Lazio.



Cenni storici

Il nome risale all'epoca Romana; secondo alcune fonti deriva da Mortarium ("mortai"), usato per schiacciare la carne di maiale. Rappresenta il più conosciuto salame cotto della tradizione bolognese, con origini storiche risalenti al 1661 quando il cardinale Farnese pubblica a Bologna un bando, che codifica la preparazione della mortadella e le attribuisce l'attuale denominazione Bologna.

Forma

Ovale o cilindrica.

Caratteristiche

Il prodotto deve essere compatto, di consistenza non elastica; al taglio la superficie deve essere vellutata, di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15%, le quadrettature bianche perlacee di tessuto adiposo che rappresentano il cuore della Mortadella. L'odore è tipico, aromatico ed il sapore delicato, senza tracce di affumicatura.

Metodo di produzione

Viene utilizzata una miscela di carni suine, ottenute dalla muscolatura striata appartenente alla carcassa, che vengono opportunamente sgrassate e tritate attraverso tre passaggi in apposite macchine tritacarne (l'ultima delle quali prende il nome di "sterminio") a temperatura mai superiore a 1 °C; vengono quindi preparati i cubetti di grasso suino provenienti dalla gola (la parte grassa più pregiata).

L'impasto di tutti i componenti, che comprendono anche spezie ed in alcuni casi erbe aromatiche e pistacchi, avviene in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica; viene poi insaccato in involucri naturali o sintetici (le pezzature variano da 500 gr a 50 kg) e quindi cotto in apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che vanno da poche ore fino ad un'intera giornata.

In ogni caso la temperatura "a cuore" del prodotto non deve mai essere inferiore a 70 °C; segue una docciatura con acqua fredda ed una sosta in cella di raffreddamento per stabilizzare il prodotto.

A questo punto il prodotto è pronto per il consumo.



LE PRODUZIONI TRADIZIONALI

Negli ultimi anni l'**Unione Europea** ha introdotto nuove normative per regolamentare le procedure per una corretta preparazione dei prodotti alimentari e se da un lato queste normative hanno contribuito ad ottenere prodotti sempre più sicuri da un punto di vista igienico e di difficile sofisticazione, dall'altro lato hanno introdotto notevoli difficoltà ai processi produttivi di specialità agroalimentari di antica tradizione che, proprio per il carattere tipicamente artigianale, non garantiscono gli standard igienici definiti dalle normative stesse per cui rischiano di essere messi al bando a beneficio di prodotti realizzati su scala industriale, spersonalizzati e privi di ogni aggancio con il territorio e quindi privi di identità.

Per evitare che un così vasto patrimonio gastronomico andasse perduto l'**UE** ha quindi stabilito la concessione di deroghe ai prodotti con chiare caratteristiche tradizionali affinché gli stessi continuassero ad essere prodotti con gli antichi sistemi, richiedendo ai singoli stati membri l'individuazione delle specialità per le quali richiedere, qualora necessarie, le deroghe.

L'Italia, attraverso un decreto apposito (**Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350**) emanato dal **Ministero alle politiche Agricole e Forestali** ha istituito l'**Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali**.

Con il termine di **prodotti agroalimentari tradizionali** si intendono quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio di riferimento, secondo regole tradizionali, per un periodo di tempo non inferiore ai venticinque anni. Sono quindi prodotti che sopravvivono nel tempo in virtù di specifiche caratteristiche.

I prodotti tradizionali rimangono una delle ultime risorse vere e genuine, legate ai luoghi di produzione visti come ambienti con caratteristiche uniche, del tutto particolari: terreni e clima per la crescita di ortaggi e frutta, particolari alpeggi che garantiscono un sapore autentico al latte ed ai formaggi, oppure l'umidità ed i venti per la stagionatura dei salumi.

La presenza di questi fattori particolari sfuggono ad ogni logica industriale, non permettono una uniformità e standardizzazione dei processi produttivi, ma ci consegnano delle specialità uniche, inconfondibili, ricche di sapore e squisite

L'elenco di seguito proposto raccoglie quindi prodotti diversi come: salumi, carni lavorate, lattiero-caseari, vegetali, bevande, dolci e grassi del territorio provinciale.

PRODOTTI TRADIZIONALI CHE INTERESSANO TUTTO IL TERRITORIO PROVINCIALE

CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Brusti, o Baldonazzi
Cotechino di maiale trentino
Lardo e Lardo fumà trentino
Pancetta affumicata trentina
Pasta di lucaniche o Pasta de luganeghe
Salsiccia trentina fresca,
o Luganegheta, o Salziza
Speck del Trentino
Luganega del Trentino

FORMAGGI

Caprino
Dolomiti
Fontal
Misto capra
Nostrano
Nostrano de Casel
Nostrano di malga
e Nostrano d'Alpe
Tosèla

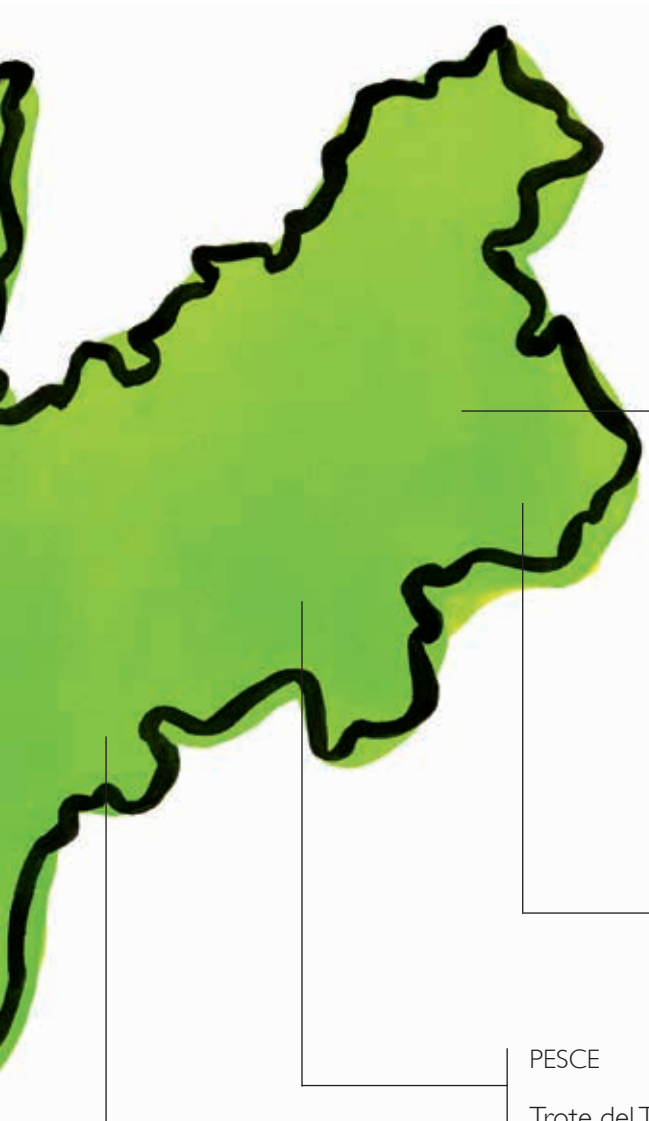
PRODOTTI VEGETALI

Crauti trentini
Marmellata di frutti di bosco,
o Conserva de impòmbore, giasene, more
Marmellata di mirtilli rossi,
o Conserva de garnètole
Marmellata di ribes,
o Conserva de ùa spinèla
Patata trentina di montagna

GRASSI

Burro / Burro di malga
del Trentino





PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI

Basini de Trent
Bechi-panzalini, o Filone a due tagli
Bina
Brazedèl
Canederli trentini
Canederlo al formaggio,
o Gnoches da formài
Gelato artigianale trentino
Gramolato o Pan taià
Grostoli o Crostoli
Pan co' le frìtole
Pan de segàla
Strangolapreti
Strudel
Torta de fregolòti
Zelten o Celteno o Pane di frutta

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Miel di rasebèch (rododendro)
Miele trentino

PESCE

Trote del Trentino

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Distillati di frutta
Grappa giovane trentina

VALLE DELL'ADIGE

Carni fresche e loro preparazione

- Carne salmistrada della Valle di Cembra o Carne fumada
- Lucanica secca della Valle di Cembra

Formaggi

- Montagna
- Provola e Caciotta a pasta filata

Prodotti vegetali

- Asparago di Zambana
- Broccolo di Torbole e Santa Massenza
- Marone trentino
- Pere antiche trentine
- Susina di Dro

VALLE DI NON

Carni fresche e loro preparazione

- Mortandela affumicata della Valle di Non

Formaggi

- Monteson

Prodotti vegetali

- Pere antiche trentine

VALLE DI SOLE

Carni fresche e loro preparazione

- Càren de pégora en salamoia (carne di pecora in salamoia)

Formaggi

- Casolèt

Prodotti vegetali

- Pere antiche trentine

Paste fresche, pane, biscotti e dolci

- Gratini

VALLI GIUDICARIE E RENDENA

Carni fresche e loro preparazione

- Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone
- Ciuighe
- Pancetta arrotolata all'aglio, o Pancéta ligada al'ai, della Val Rendena
- Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone
- Salame all'aglio di Caderzone
- Salame all'aglio della Val Rendena
- Salamella fresca all'aglio di Caderzone

Prodotti vegetali

- Mais nostrano di Storo
- Marone trentino
- Noce del Bleggio

Bevande analcoliche, distillati e liquori

- Genziana (acquavite di genziana)
- Ginepro (acquavite di ginepro) o Gin distillato
- Imperatoria (acquavite di imperatoria)

VALLE DEI LAGHI - BASSO SARCA, TENNESE, GARDA E LEDRO

Carni fresche e loro preparazione

- Carne salada del Trentino

Formaggi

- Monte Baldo e Monte Baldo Primo Fiore

Prodotti vegetali

- Broccolo di Torbole e Santa Massenza
- Marone trentino

Paste fresche, pane, biscotti e dolci

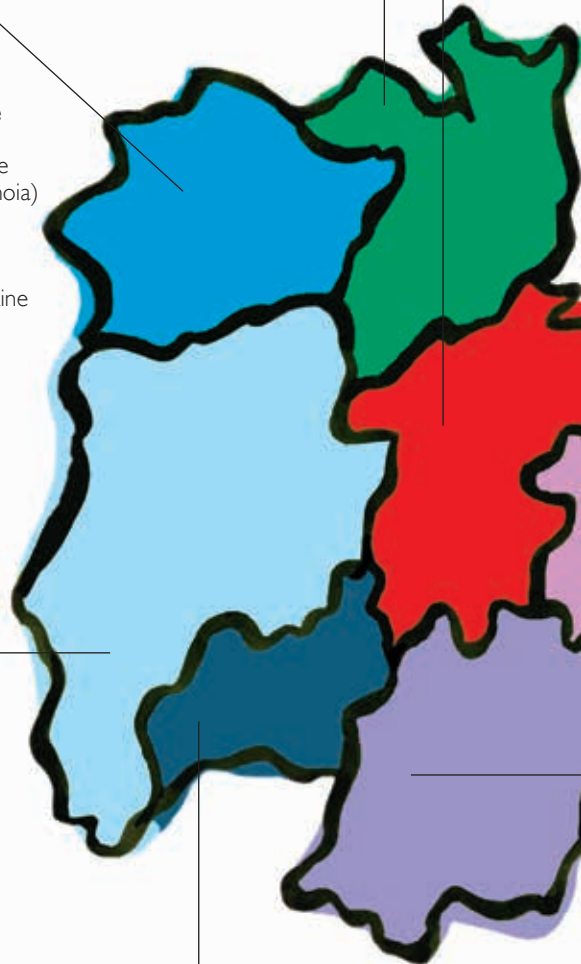
- Pane di molche o Pam de molche

Pesce

- Sisam

Bevande analcoliche, distillati e liquori

- Amaro Valle di Ledro
- Picco Rosso
- Sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
- Stomatica Foletto





VALLE DI FIEMME

Carni fresche e loro preparazione

- Carne salada di capra o di pecora
- Lucanica di capra o di pecora

Formaggi

- Puzzone di Moena, o Nostrano della Val di Fassa o Sprezz Tsaori
- Ricotta di capra fresca o affumicata o Poina de caora fresca o fumada

Paste fresche, pane, biscotti e dolci

- Stràuli o Stràboli o Fortaies

Bevande analcoliche, distillati e liquori

- Birra di Fiemme

VALLE DI FASSA

Formaggi

- Puzzone di Moena o Nostrano della Val di Fassa o Sprezz Tsaori

Paste fresche, pane, biscotti e dolci

- Stràuli o Stràboli o Fortaies

PRIMIERO

Carni fresche e loro preparazione

- Carne fumada di Siror
- Figadèt
- Fritole o Sizole
- Lucanica cauriota fresca o affumicata
- Scorzèta

Formaggi

- Casàda
- Nostrano di Primiero
- Ricotta e Ricotta affumicata o Poina e Poina fumada
- Ricotta di capra fresca o affumicata o Poina de caora fresca o fumada

Paste fresche, pane, biscotti e dolci

- Buzòla
- Cròfani
- Pan de sorc
- Pinza
- Stràuli o Stràboli o Fortaies
- Tortolèti coi puriòni

Prodotti vegetali

- Mais Spin

Bevande analcoliche, distillati e liquori

- Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (dùlzen)

BASSA VALSUGANA

Carni fresche e loro preparazione

- Barbusto o Moretto
- Mortandela
- Pezate de agnelo o Pezate

Formaggi

- Provola e Caciotta a pasta filata
- Vezzena

Prodotti vegetali

- Mais Spin
- Marone trentino
- Verde o verdòle

VALLAGARINA

Carni fresche e loro preparazione

- Carne di cavallo affumicata
- Probusto

Formaggi

- Canestrato
- Monte Baldo e Monte Baldo Primo Fiore
- Tre Valli
- Vezzena

Prodotti vegetali

- Carota della Val di Gresta
- Cavoli cappucci della Val di Gresta
- Marone trentino
- Sedano rapa della Val di Gresta

ALTA VALSUGANA

Carni fresche e loro preparazione

- Lucanica mochena di cavallo
- Lucanica mochena piccante
- Lucanica mochena stagionata o affumicata
- Mortandela

Formaggi

- Montagna
- Vezzena

Prodotti vegetali

- Mais Spin
- Marone trentino
- Pere antiche trentine

Paste fresche, pane, biscotti e dolci

- Cuccalar



Capitolo Primo



Carni fresche e la loro preparazione

CARNI FRESCHE E LA LORO PREPARAZIONE

Fin dall'antichità l'uomo si è trovato nella necessità di individuare dei modi per conservare il cibo per farsene scorta per le stagioni difficili e "di magra". Risalgono quindi alla preistoria i primi metodi per la conservazione della carne: essiccata al sole, o affumicata, o trattata in modo da preservarsi il più a lungo possibile.

Nel corso dei secoli le tecniche si affinarono e alle carni furono aggiunti ingredienti, che, oltre a garantirne una migliore conservazione, le aromatizzarono e le trasformarono in pietanze particolarmente gustose ed apprezzate. Già i Romani gustavano molto gli insaccati, ma un notevolissimo impulso alla loro conoscenza ed al loro consumo venne dai Longobardi (ai quali vengono fatti risalire vocaboli che si ritrovano ancora nei nomi di vari insaccati e carni quali "skinko", che divenne "stinco", "wurst" che tuttora, in tedesco, indica tutti gli insaccati e da cui sembrerebbero derivare i termini "barbusto" e "brusto", ecc.).

Anche nel Trentino la tradizionalissima "luganega", era fatta secondo ricette che variavano di valle in valle e di paese in paese, ma addirittura, spesso, ogni famiglia custodiva un suo personalissimo metodo "segreto" di produzione, tramandato di padre in figlio, che dava al proprio salume una qualità specifica. Anche le caratteristiche del territorio, così simile e nello stesso tempo così diverso, ed i contatti con le regioni confinanti, che avevano usi e costumi distinti, contribuirono molto ad ampliare la varietà del prodotto.

Ad esempio, la povertà delle Giudicarie e della zona di San Lorenzo in Banale può essere definita "la madre" delle ciuighe, per la produzione delle quali si aggiungono, a testa, frattaglie, sangue e interiora del maiale, delle rape tritate; l'emigrazione degli abitanti della Val Rendena verso il Mantovano nella stagione invernale, invece, consentì di apprendere i segreti e le tecniche di quelle zone già famose per la produzione dei salumi.

Ma la nostra terra, accanto ai salumi, è ricca anche di altre gustose pietanze a base di carne fresca o trattata, a cominciare dalla "carne salada", a quella salmistrata, o affumicata, alle "pezate de agnelo", ecc. tutti prodotti che rispecchiano un mondo tipico contadino, abituato ad usufruire, per vivere, di ogni produzione che questa terra di montagna era in grado di offrire.





Barbusto MORETTO

Insaccato di puro suino da consumarsi fresco, previa cottura ai ferri o in acqua. L'impasto è ottenuto utilizzando carne (spalla e pancetta), cuore e polmoni (in misura massima del 20 % del peso totale del composto) opportunamente macinati ed aggiunti di sale, pepe, cannella, aglio ed eventuali conservanti a norma di legge, che vengono amalgamati lavorando l'impasto con le mani o in apposite impastatrici. Il prodotto così ottenuto viene insaccato in budelli di maiale del diametro di 40 mm, legati ogni 10 cm con spago alimentare e riposti in luogo fresco per l'asciugatura per un periodo di circa 8-10 giorni. Il suo nome sembra derivi dal tedesco Schwarz-Wurst (Salame "moro") ed era prodotto fin dal XVIII secolo nella bassa Valsugana, ai confini con la provincia di Vicenza.



Zona di produzione
Bassa Valsugana

Brusti BALDONAZZI

Insaccato di colore marrone o marrone scuro, di consistenza morbida, con pasta cremosa e profumo gradevolissimo di spezie, ottenuto dalla cottura del sangue di suino miscelato con sangue di vitello e latte con l'aggiunta di farina bianca 00, sale, pepe, spezie (particolare importanza è rivestita dalla santoreggia), cipolle, porri e strutto da utilizzarsi per la pre-bollitura delle cipolle e dei porri. Una volta miscelato il tutto e fatto riscaldare si insacca, ancora caldo, in appositi budelli di maiale. Da consumarsi freschissimo, sia crudo che cotto alla brace. Prodotto menzionato nella cucina trentina già a partire dal XVIII secolo.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone

Insaccato di puro suino, ottenuto da polpa scelta di animali con peso morto superiore a 120 kg, stagionato per almeno 40 giorni, da consumarsi allo stato crudo. La polpa macinata, lavorata a mano o con impastatrice, viene aggiunta di una salamoia secca composta di sale, pepe nero macinato, aglio tritato e eventuali conservanti a norma di legge ottenendo un impasto omogeneo che viene successivamente insaccato in budelli di manzo del diametro di 42-44 mm e della lunghezza di circa 3 m, successivamente legato con spago alimentare ottenendo delle porzioni lunghe circa 15 cm.



Zona di produzione
Val Rendena

Carèn de pegora en salamoia

CARNE DI PECORA IN SALAMOIA



Carne di pecora lavorata, ottenuta dai muscoli delle cosce e della schiena tagliati in porzioni del peso variabile da 350 a 450 gr; poste in contenitori alimentari, cosparse di sale e pressate per ridurre al minimo la presenza di aria. I contenitori vengono quindi chiusi e riposti in locali freschi ed asciutti per almeno due mesi. Il prodotto all'atto del consumo al taglio si presenta di colore roseo con bordo esterno netto, odore caratteristico appena pronunciato, sapore più o meno salato e che richiama l'erba di montagna. Prodotto tradizionale della val di Sole dove l'allevamento delle pecore è menzionato in molti capitoli delle antiche Carte di Regola già a partire dal 1522. Prodotto da utilizzare per la preparazione di arrosti, di spezzatino, della tradizionale "minestra de òrz", o lesso.



Zona di produzione
Val di Sole



RICETTA

Minestra d'orzo alla Trentina (Orzèt alla trentina)

In una pentola versate i 3 litri d'acqua, calate l'osso del prosciutto avvolto in una garza, poi le verdure tritate grossolanamente e fate cuocere, adagio, per almeno un'ora. Aggiungete l'orzo (precedentemente lavato), incoperchiate e lasciate cuocere per almeno 4 ore. Ora, togliete l'osso, scarnitelo e la polpa ricavata tritatela finemente, poi aggiungetela al brodo. Dopo aver aggiunto il burro, mescolate più volte e portate in tavola la vivanda fumante cosparsa del formaggio grattugiato.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

180 gr di orzo perlato,
 un osso di prosciutto
 con ancora carne attaccata,
 una patata,
 una carota,
 un porro,
 2 pugni di pisellini,
 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
 3 litri di acqua,
 25 gr di burro,
 formaggio grattugiato
 DOP Grana Padano-Trentingrana.





Carne fumada di Siror

Carne affumicata di manzo, da consumarsi allo stato crudo, ottenuta utilizzando la parte del girello estratta dalla coscia disossata del manzo. Sgrassata e introdotta in una rete tipo arrosto, è quindi posta in un apposito contenitore cosparsa di una salamoia secca costituita da sale, pepe, alloro, ginepro, rosmarino ed eventuali altre spezie naturali, conservanti (potassio-nitrato) e antiossidante E300, per un periodo di 15 giorni, durante il quale viene periodicamente rivoltata in modo da amalgamare la salatura. Asciugata in apposito locale e quindi affumicata in forno con segatura di legno di foglia con aggiunta di rami di ginepro, viene posta in un locale di stagionatura per un periodo di almeno un mese.



Zona di produzione
Comune di Siror
(Primiero)

Carne salada del Trentino



Carne lavorata di manzo dalla forma oblunga, affusolata, da consumarsi cruda, lessa, o cotta ai ferri. Al taglio si presenta di colore rosso rubino uniforme in cui alle volte possono essere presenti delle variazioni di tonalità dal rosso rubino della zona centrale della fetta al rosso scuro in corrispondenza della superficie esterna, di sapore sapido, moderatamente saporito, gradevole; profumo delicato, leggermente aromatico e speziato con consistenza tipica della tessitura muscolare e poca resistenza alla masticazione. Si ottiene dal taglio di carne "punta d'anca" cosparsa di una salamoia a secco composta da sale, pepe, aglio e da pimento, ginepro e alloro, da soli o congiuntamente, riposta in contenitori alimentari per un periodo che va dai 15 ai 30 giorni a seconda delle dimensioni dei singoli pezzi. Può essere venduta intera o affettata. I primi accenni storici della presenza di questo prodotto sul nostro territorio risalgono ancora al 1700.



Zona di produzione
Basso Sarca
e **Tennesse**



Carne salada di capra o pecora

Carne lavorata ed aromatizzata in pezzi da 0,4 a 1,5 kg, che al taglio si presenta di colore rosso scuro con bordo esterno violaceo, di consistenza elevata ed odore caratteristico appena pronunciato. Da consumarsi cruda o cotta. Si ottiene utilizzando i muscoli delle cosce e della schiena di pecore o capre posti in contenitori alimentari e cosparsi di una salamoia a secco composta da sale, pepe, aglio, achillea, timo, ginepro ed altri aromi a seconda della personale ricetta dettata dal gusto del consumatore e dalla tradizione familiare. Dopo alcuni giorni, al fine di insaporire la salamoia liquida che si viene a comporre, viene aggiunto un poco di vino bianco. Dopo circa 20 giorni è pronta per il consumo. Produzione particolarmente diffusa in valle di Fiemme, dove da sempre è presente l'allevamento degli ovicaprini.



Zona di produzione
Valle di Fiemme



Carne salmistrada della Valle di Cembra o, se affumicata, "Carne fumada"

Carne lavorata, da consumarsi cruda o cotta, ottenuta dai quarti posteriori di animali diversi quali manzo, suino, cavallo, asino, castrato, capra, cervo o capriolo, dal profumo caratteristico e aromatico, tenera al taglio, di un bel colore rosso vivo. Se sottoposta ad affumicatura prende il nome di "Carne fumada" che si presenta esternamente di colore più scuro e con il caratteristico profumo e sapore dei prodotti affumicati. Le porzioni di carne utilizzate, del peso di circa 1-2 kg per il manzo ed il cavallo e di molto inferiore per le altre specie, vengono riposte in appositi contenitori e cosparse di una salamoia secca composta da sale, pepe nero, bacche di ginepro, alloro, cannella e fiori di garofano, il tutto inumidito da vino bianco. Lasciata riposare per almeno 20 giorni, viene quindi posta in appositi locali per una breve stagionatura. L'eventuale affumicatura avviene in appositi locali utilizzando legno di vite o di faggio cosparsi di aghi di ginepro.



Zona di produzione
Valle di Cembra



Carne di cavallo affumicata

Carne lavorata ed affumicata ottenuta dalla fesa, dal girello o dalle parti anteriori del cavallo (in quest'ultimo caso si ha una carne più grassa) dal profumo caratteristico, speziato. I pezzi di carne utilizzati vengono posti in appositi contenitori, ove rimangono per almeno 25 giorni, cosparsi di una salamoia secca composta da sale, aglio, ginepro, erbe aromatiche, spezie e conservanti (nitrati). Trascorso tale periodo la carne viene affumicata utilizzando legno di faggio e successivamente stagionata per almeno 10 giorni anche se i migliori risultati si hanno con una stagionatura di almeno un mese. È particolarmente valorizzata se viene consumata con pane casereccio, o di segale, leggermente spalmato di burro fresco Trentino, condita con olio extravergine di oliva DOP "Garda Trentino", limone ed erba cipollina oppure abbinata a formaggi freschi vaccini o caprini.



Zona di produzione
Rovereto
(Vallagarina)

Ciughe

Insaccato prodotto esclusivamente nel periodo invernale ed ottenuto da carni di suino e rape da consumarsi fresco, preferibilmente cotto, da solo o con l'aggiunta dei crauti trentini. Le carni utilizzate sono quelle di seconda scelta come, ad esempio, quelle derivanti dallo spolpo della testa o la pancetta grassa, alle quali vengono aggiunte le rape (precedentemente macinate e fatte riposare per 24 ore in apposite casse forate per favorire la fuoriuscita dell'acqua), il sale, il pepe nero macinato, l'aglio tritato e gli eventuali conservanti a norma di legge. Il tutto viene passato per il tritacarne e l'impasto è poi rimiscolato a mano per alcune volte. Si procede quindi all'insaccaggio in budello di manzo del diametro massimo di 40 mm, procedendo quindi alla legatura dividendo il budello in porzioni di circa 10 cm. Prima di essere posto in vendita, il prodotto è sottoposto ad una leggera affumicatura.



Zona di produzione
Giudicarie Esteriori





Cotechino di maiale trentino



Insaccato di puro maiale da consumarsi cotto. Per la sua produzione vengono utilizzate le cotenne (40 % circa) abbinate a carni di seconda scelta opportunamente macinate al fine di ottenere un impasto omogeneo che viene successivamente insaccato in budello di manzo del diametro di 40-45 mm e della lunghezza media di 25 cm, legato alle estremità con spago alimentare. Prodotto conosciuto fin dai primi anni del 1800. Particolarmente indicato accompagnato ai crauti trentini, al purè di patate ed alle lenticchie.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale

RICETTA

Cotechino di maiale trentino con fasòli en bronzon

Mettere in ammollo i fagioli secchi almeno 12 ore prima di cucinarli. Bollire per un paio di ore il cotechino che verrà in seguito unito ai fagioli. Risciacquare i fagioli, cuocerli in abbondante acqua per un'ora a fuoco lento e, una volta cotti, scolarli e conservare l'acqua di cottura. Preparare un soffritto con cipolla, carota, sedano e la costa d'aglio sminuzzati, aggiungervi i fagioli e bagnare con il vino rosso mantenendo un fuoco vivace per qualche minuto. Proseguire la cottura lentamente aggiungendo, al bisogno, l'acqua di cottura dei fagioli, per 15/20 minuti, aggiungere il concentrato di pomodoro, le foglie di alloro e il cotechino, tagliato a fette. A fine cottura – dopo circa 30 minuti in totale – unire il prezzemolo e aggiustare di sale e pepe.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 gr di fagioli secchi (borlotti),
un bicchiere di vino rosso,
concentrato di pomodoro,
una cipolla bianca,
una carota della val di Gresta,
una costa di sedano,
2 foglie di alloro,
olio extravergine di oliva
DOP Garda-Trentino,
una costa d'aglio,
sale, pepe, prezzemolo q.b.





Figadèt

Insaccato di puro suino da consumarsi fresco, preferibilmente fritto in padella utilizzando burro Trentino. L'impasto è composto per il 70 % da fegato e cuore e per la parte rimanente da tagli diversi di carne. Passato al tritacarne, vengono aggiunti sale, pepe nero, cannella ed aglio tritato; il tutto è rimescolato più volte a mano, o con apposite impastatrici. Si passa quindi all'insaccatura in budello naturale del diametro di 44-46 mm legato con spago alimentare in porzioni della lunghezza di 8-10 cm. È prodotto tutto l'anno e, considerato che non sono utilizzati conservanti, può essere mantenuto in frigorifero per non più di una settimana.



Zona di produzione
Primiero

Fritole SIZOLE



Pezzettini di lardo cotto consumati freschi, o utilizzati per condire il minestrone, la minestra d'orzo, o per fare il pane. Per avere questo prodotto è necessario friggere la parte grassa e compatta della schiena del maiale (lardo). Una volta che il grasso ha raggiunto la forma liquida viene filtrato in appositi contenitori dove, solidificando, diventa "strutto" (da utilizzare in sostituzione del burro o dell'olio) ed i piccoli pezzettini che rimangono sul filtro costituiscono le "Fritole".



Zona di produzione
Primiero



Lardo

LARDO FUMÀ TRENTINO

Carne lavorata di maiale da utilizzare cruda, affettata molto fine. Per ottenere questo prodotto si prende la parte più alta della spalla, quella caratterizzata da una venatura rosa, che rende questo prodotto particolarmente saporito; si elimina la cotenna e si deposita in appositi contenitori alimentari, con l'aggiunta di una salamoia secca costituita da sale, pepe nero macinato, bacche di ginepro ed alloro (possono essere aggiunte anche altre spezie a seconda della località di produzione), ove si lascia per almeno 10 giorni durante i quali viene continuamente rivoltato al fine di amalgamare la salatura. Dopo tale periodo il lardo viene posto in locali freschi, asciutti e scuri per almeno 20 giorni per l'asciugatura ed una breve stagionatura. Per ottenere il lardo "fumà", dopo la stagionatura si procede all'affumicatura in appositi locali con legno di foglia e rami di ginepro.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale





Lucanica cauriota fresca o affumicata



Insaccato di puro maiale che può essere consumato allo stato fresco cotto in acqua, alla griglia, nei crauti, nel risotto o in umido. Se stagionato, va consumato affettato, accompagnato con pane di segale. La carne utilizzata è la polpa di maiale, che viene macinata ed aggiunta di sale, pepe nero macinato, aglio tritato, chiodi di garofano e cannella in polvere, nonché conservanti a norma di legge. L'impasto così ottenuto viene lavorato a mano o in impastatrice e successivamente insaccato in budello di maiale del diametro di 40 mm che viene poi diviso, con spago alimentare, in porzioni lunghe circa 10 cm, dal peso medio di 150 gr. Il prodotto viene quindi posto in un locale asciugatura per un periodo di due, tre giorni e quindi stagionato per almeno 40 giorni in appositi locali a temperatura e umidità controllate. L'eventuale affumicatura avviene in appositi locali prima della stagionatura.



Zona di produzione
Valle del Vanoi

Lucanica di capra o pecora

Insaccato di pecora o capra e suino da consumarsi allo stato crudo accompagnato da pane di segale o bianco della tradizione trentina. La polpa di capra o di pecora aggiunta della polpa di maiale (in quota variabile dal 30 al 50%) viene macinata, aggiunta di una salamoia secca composta di sale, pepe nero macinato, aglio tritato e eventuali conservanti a norma di legge e lavorata a mano o con impastatrice per ottenere un impasto omogeneo che successivamente viene insaccato in budello naturale del diametro di 35-45 mm e legato in porzioni della lunghezza di circa 12-15 cm. Posto ad asciugare in appositi locali per circa una settimana viene poi stagionato per un periodo minimo di 30-40 giorni.



Zona di produzione
Valle di Fiemme





Lucanica mochena di cavallo

Insaccato di carni equine e suine da consumarsi allo stato crudo. È ottenuto dalla macinatura della polpa scelta di cavallo e maiale aggiunta di una salamoia secca composta di sale, pepe nero macinato, pimento, aglio tritato e conservante a norma di legge, successivamente impastata a mano o con impastatrice al fine di ottenere un prodotto molto omogeneo che viene insaccato, in budello di manzo del diametro di 48-50 mm e della lunghezza di circa 4 m, legato con spago alimentare ottenendo delle porzioni lunghe circa 15 cm. Il prodotto così ottenuto viene posto, per circa 2 giorni, in appositi locali di asciugatura e quindi stagionato per almeno 30-40 giorni.



Zona di produzione
Valle dei Mocheni



Lucanica mochena piccante

Insaccato di puro suino da consumarsi allo stato crudo dopo un adeguato periodo di stagionatura ottenuto dalla polpa scelta che viene macinata e successivamente aggiunta di sale, pepe nero macinato, peperoncino macinato, aglio tritato, pepe nero in grani e conservanti a norma di legge. L'impasto viene lavorato a mano o in impastatrice per amalgamare i vari ingredienti. Successivamente viene insaccato in budello di manzo del diametro di 50 mm e suddiviso in porzioni della lunghezza di circa 15 cm. Viene quindi posto negli appositi locali di asciugatura per circa 2-3 giorni e poi collocato nei locali di stagionatura a temperatura ed umidità controllate per un periodo di almeno 30-40 giorni.



Zona di produzione
Valle dei Mocheni





Lucanica mochena stagionata o affumicata

Insaccato di puro suino da consumarsi allo stato crudo, possibilmente accompagnato da pane di segale o bianco della tradizione trentina. È ottenuto dalla polpa scelta di suino, che viene macinata e successivamente aggiunta di sale, pepe nero macinato, aglio tritato e conservanti a norma di legge. L'impasto viene lavorato a mano, o in impastatrice, per amalgamare i vari ingredienti e quindi insaccato in budello di manzo del diametro di 50 mm e suddiviso in porzioni della lunghezza di circa 15 cm. Viene quindi posto negli appositi locali di asciugatura per circa 2-3 giorni e poi stagionato, a temperatura ed umidità controllate, per un periodo di almeno 30-40 giorni. Il prodotto prende il nome di lucanica mochena affumicata se dopo il periodo di asciugatura viene sottoposto ad affumicatura per un periodo di almeno 12 ore acquisendo il caratteristico profumo e sapore.



Zona di produzione
Valle dei Mocheni





Lucanica secca della Val di Cembra

Insaccato ottenuto dalla lavorazione di carne di manzo e/o di suino da consumarsi allo stato fresco o stagionato (in questo ultimo caso si possono assaporare tutte le sue caratteristiche organolettiche se accompagnato con pane di segale o bianco della tradizione trentina). La polpa scelta di manzo e suino viene macinata ed aggiunta di sale, pepe nero macinato, aglio tritato e conservanti a norma di legge; il tutto è lavorato a mano, o con impastatrice, al fine di amalgamare il più possibile i vari ingredienti ed ottenere così l'impasto da insaccare in budelli naturali del diametro di 40 mm legati con spago alimentare ogni 15 cm. L'insaccato si pone quindi in appositi locali di asciugatura per un periodo di circa 36-48 ore e successivamente nei locali di stagionatura, a temperatura ed umidità controllate, per un periodo minimo di 30 giorni.



Zona di produzione
Valle di Cembra

Luganega del Trentino

Insaccato ottenuto dalla lavorazione di carne di suino da consumarsi allo stato fresco o, soprattutto, per poterne apprezzare tutte le caratteristiche organolettiche, stagionato e accompagnato con pane di segale, o bianco, della tradizione trentina. Le frazioni muscolari ottenute da tutta la carcassa di suino vengono macinate ed aggiunte di sale, pepe nero macinato, aglio fresco tritato e conservanti a norma di legge; il tutto è lavorato a mano, o con impastatrice, al fine di amalgamare il più possibile i vari ingredienti ed ottenere così un impasto omogeneo da insaccare, in budelli naturali, ottenendo un prodotto con un diametro massimo di 45 mm, legati successivamente con spago alimentare ogni 15-20 cm. L'insaccato viene posto quindi in appositi locali di asciugatura per un periodo di circa 24 ore e successivamente posto in vendita come prodotto fresco, oppure collocato in appositi locali di stagionatura a temperatura ed umidità controllate per un periodo minimo di 4 settimane.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



**INGREDIENTI PER 6 PERSONE:**

250 gr di farina bianca Tipo 00,
50 gr di farina di grano saraceno,
½ litro di latte,
un cucchiaio di olio extravergine di oliva
DOP Garda-Trentino,
200 gr di "luganega" del Trentino fresca,
30 gr di pancetta affumicata trentina,
30 gr di lardo Trentino,
sale, pepe q.b.

RICETTA
Smacafam

Mettete in una terrina le farine e aggiungete, mescolando bene, il latte, un cucchiaio di olio extravergine di oliva, il sale, mezza "luganega" sminuzzata, parte della pancetta affumicata, il lardo tagliato a dadini – che dovrà essere soffitto in precedenza – e una spruzzata di pepe. Imburrate e infarinate una tortiera di rame, mettetevi l'impasto e ponetevi sopra la "luganega" rimasta tagliata a fettine sottili, nonché il rimanente della pancetta affumicata. Mettete quindi in forno a 200 °C per circa 40 minuti, finché avrà preso un bel colore dorato. Servite con verdura fresca, preferibilmente "dent de cagn" (dente di leone-tarassacco), che si trova in abbondanza a fine carnevale, epoca di maggior gloria per questo singolarissimo, irripetibile piatto della cucina trentina.





Mortandela

Carne e frattaglie di suino ottenute dalla lavorazione della polpa, del sottogola, del guanciale, della lingua e del fegato macinati con apposito tritacarne per ottenere un impasto al quale si aggiungono sale, pepe nero macinato, spezie varie ed una piccola quantità di vino rosso o bianco. Il tutto viene lavorato a mano, o con impastatrice meccanica, per ottenere il giusto amalgama dei vari componenti. Con l'impasto così ottenuto, con le mani si formano delle specie di polpette dal peso variabile da 100 a 250 gr che vengono disposte negli appositi retini di maiale opportunamente chiusi e disposte ad asciugare, su delle assi in legno cosparse di farina gialla, per un periodo di circa 4-5 giorni. Da consumarsi cruda o cotta.



Zona di produzione
Alta e Bassa
Valsugana



Mortandela affumicata della Val di Non



Polpetta di carni macinate di suino di forma sferica irregolare, leggermente schiacciata, di colore marrone affumicato, tendente al grigio con il protrarsi della stagionatura, con odore tipico, speziato, intenso, gradevole, caratteristico dei prodotti affumicati con sentore di ginepro e sapore sapido, saporito, deciso, con punte aromatiche di pepe, pimento, aglio. Il peso varia da 80 a 350 gr. L'affumicatura viene eseguita utilizzando legno di faggio e/o pioppo e/o ginepro, nonché bacche di ginepro per un periodo di circa 12 ore. Il prodotto viene quindi posto nei locali di stagionatura per un periodo che si può protrarre fino a 120 giorni. Da consumarsi cruda o cotta (non stagionata).



Zona di produzione
Valle di Non



Pancetta affumicata trentina

Carne lavorata di puro suino, da consumarsi sia cruda che cotta (nei crauti, nei canederli, nella carbonara o in altre pietanze o salse), caratterizzata da un aroma dolce, grande morbidezza e delicatezza grazie alla giusta venatura di grasso nobile bianchissimo. Alla carne proveniente dal ventre, tagliato assieme alla cotenna, con peso iniziale oscillante tra i 2 ed i 3 chilogrammi, vengono aggiunti sale e pepe nero macinato. I pezzi di carne vengono quindi posti in apposite vasche per almeno una settimana al fine di accumulare gli aromi, e successivamente in appositi locali per l'asciugatura, per almeno 24 ore. Effettuata l'asciugatura si procede all'affumicatura, utilizzando legno di ginepro, per un periodo di circa 5 giorni ed infine si esegue la stagionatura per un periodo minimo di 40 giorni.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale

RICETTA

Zuppa di Crauti trentini e Pancetta affumicata trentina

Introdurre tutto a freddo in una pentola e far cuocere per 3-4 ore aggiungendo eventualmente ancora acqua o brodo. Attendere che la minestra abbia raggiunto la consistenza desiderata, perché solo così sarà pronta da servire.

INGREDIENTI:

½ kg di crauti trentini,
100 gr di pancetta affumicata trentina,
un osso salmistrato, 2 litri d'acqua,
una cucchiata di farina bianca
e una di farina gialla.





Pancetta arrotolata all'aglio

PANCÈTA LIGADA AL'AI, DELLA VAL RENDENA

Carne lavorata di puro suino da consumarsi come affettato o come ingrediente per cucinare. La carne proviene dal ventre e, ottenuto il taglio, con l'eliminazione della cotenna, i pezzi di carne vengono cosparsi di sale, aglio e aromi e disposti in appositi contenitori per 12 giorni. Trascorso tale periodo i pezzi di pancetta vengono asciugati a freddo ed ulteriormente aromatizzati con aglio tritato, pepe bianco macinato ed infine arrotolati ed insaccati in appositi budelli protettivi e legati. Il prodotto viene quindi posto in appositi locali di stagionatura, per un periodo minimo di 60 giorni, a temperatura ed umidità costante.



Zona di produzione
Valle Rendena





Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone

Carne lavorata di puro suino da consumarsi sia cruda che cotta (nei crauti, nei canederli, nella carbonara o in altre pietanze o salse). La carne proviene dal ventre ed i singoli pezzi vengono cosparsi di sale e disposti in appositi contenitori per 7-10 giorni. Trascorso tale periodo i pezzi di pancetta vengono sciacquati con acqua fredda per togliere il sale in eccesso, viene eliminata la cotenna e quindi vengono cosparsi di sale fino, aglio tritato e pepe bianco macinato ed infine arrotolati e legati con spago alimentare. Il prodotto viene quindi posto in appositi locali di stagionatura per un periodo che varia dai 60 ai 100 giorni a temperatura ed umidità controllate.



Zona di produzione
Caderzone
(Valle Rendena)

RICETTA

Fagiano con Pancetta nostrana all'aglio Caderzone

Amalgamare pancetta, salvia, un pizzico di pepe e di sale. Farcire il fagiano con il composto, tenendone da parte un po' per spalmarlo esternamente. Cucire le due aperture del fagiano e fissare le ali e le cosce in modo che rimangano vicino al corpo e cuocerlo con un po' di burro in casseruola, bagnandolo con la grappa. A cottura quasi ultimata, tagliare il fagiano a pezzi distribuendovi sopra il ripieno, aggiungere la panna e cucinare ancora il tempo necessario per amalgamare il sugo di cottura. Servire su uno zoccolo di purè di piselli.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

un fagiano ben frollato,
100 gr di pancetta nostrana
all'aglio Caderzone tritata,
50 gr di burro, un cucchiaino di salvia
tritata, 1 bicchierino di grappa
al ginepro, ¼ di litro di panna,
sale e pepe.





Pasta di lucaniche

PASTA DE LUGANEGHE

Carne di suino e bovino tritata e speziata da consumarsi fresca cotta alla griglia. L'impasto si ottiene macinando polpa di maiale (60%), pancetta (20%), lardo di maiale (10%) e polpa magra di manzo (10%) ed aggiungendo una salamoia secca costituita da sale, pepe nero macinato e spezie varie a seconda della tradizione familiare o del luogo di produzione, nonché conservanti a norma di legge. Essendo un prodotto fresco va conservato in frigo e consumato entro breve tempo oppure, se confezionato sotto vuoto, può essere conservato per periodi leggermente più lunghi.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale

Pezate de agnelo

A CASTELNUOVO VALSUGANA, PEZATE

Carne lavorata di ovino (femmine o castrati) opportunamente divisa in pezzi del peso di circa 250 gr; compreso l'osso, che vengono riposti in appositi contenitori e cosparsi di una salamoia secca composta da sale, pepe nero macinato, bacche di ginepro, aglio tritato, alloro e conservante a norma di legge. Le "Pezate" devono rimanere nei contenitori a contatto con la salamoia per almeno 3 settimane facendo in modo che il liquido che si verrà a formare vada a coprire i pezzi di carne. Successivamente si procede all'asciugatura e quindi il prodotto viene posto in vendita. Le "Pezate" devono essere consumate previa cottura e possono essere particolarmente apprezzate se accompagnate ai "Crauti".



Zona di produzione
Castelnuovo
(Bassa Valsugana)





Probusto

Tradizionale insaccato di puro suino da gustare sia cotto in acqua che alla piastra. Per ottenere questo gustoso insaccato viene utilizzata carne di tagli diversi che viene macinata, insaporita con un'apposita salamoia secca composta da sale, pepe nero macinato, paprica dolce, pimento, macis, vitamina C, addensante e conservante a norma di legge ed insaccata in budello naturale. Il prodotto viene quindi opportunamente asciugato in appositi locali, e poi sottoposto ad affumicatura ed a cottura al vapore. Dopo questa operazione il prodotto è pronto per essere messo in commercio.



Zona di produzione
Vallagarina

ANTICA RICETTA DEI

Probusti

Pestare bene la carne con una pestarola (mezzaluna) e tagliare il grasso a piccoli dadi. Mettere in una piccola padella un po' d'acqua e 7-8 spicchi d'aglio che devono essere tolti quando l'acqua avrà preso l'odore dell'aglio. Aggiungere poi all'acqua la carne e il grasso pestati, pepe, garofani e cannella in polvere e un po' di sale. Riporre quindi il tutto nelle budella di manzo, ben lavate con acqua tiepida e fregare e stropicciare con il sale. Appena riempiti i salsicciotti o le mortadelle, a scelta, metterli per quattro o cinque giorni ad affumicare e farli poi cuocere nell'acqua.

INGREDIENTI:

16 libbre (circa 9 kg) di carne di manzo,
2 libbre (1,12 kg) di grasso di manzo,
7-8 spicchi d'aglio, pepe,
chiodi di garofano,
cannella in polvere, sale.





Salame all'aglio di Caderzone

Insaccato di puro suino da consumarsi crudo. Per la produzione viene utilizzata esclusivamente polpa scelta macinata ed aromatizzata con una salamoia secca costituita da sale, pepe nero macinato, aglio tritato e conservante a norma di legge, il tutto amalgamato a mano o con impastatrice per ottenere un impasto omogeneo che viene successivamente insaccato in budello naturale del diametro di 60-65 mm e della lunghezza di 40 cm legato alle estremità con spago alimentare. L'insaccato viene quindi posto in apposito locale per l'asciugatura per circa una settimana e poi nei locali di stagionatura per un periodo che può variare da 50 a 75 giorni.



Zona di produzione
Caderzone
(Valle Rendena)



Salame all'aglio SALAM DA L'AI, DELLA VAL RENDENA

Insaccato di puro suino da consumarsi crudo. Per la produzione di questo gustoso e caratteristico insaccato viene utilizzata esclusivamente polpa scelta macinata ed aromatizzata con una salamoia secca costituita da sale, pepe nero macinato, aglio tritato, noce moscata e conservante a norma di legge, il tutto amalgamato a mano o con impastatrice per ottenere un impasto omogeneo che viene successivamente insaccato in budello naturale di bovino del diametro di 60-65 mm. L'insaccato viene quindi posto in apposito locale per l'asciugatura a freddo per 2 giorni e, successivamente, a caldo con diverse temperature progressivamente calanti per altri 7 giorni e poi nei locali di stagionatura per un periodo che può variare da 30 a 60 giorni.



Zona di produzione
Valle Rendena





Salamella fresca all'aglio di Caderzone

Insaccato fresco di puro suino da consumarsi crudo, cotto alla griglia, lessato, in umido o quale ingrediente in varie salse e pietanze. Per la sua produzione vengono utilizzati i tagli di carne non utilizzati per la produzione del salame all'aglio di Caderzone, macinati ed aromatizzati con una salamoia secca costituita da sale, pepe nero macinato, aglio tritato e conservante a norma di legge; il tutto è amalgamato a mano, o con impastatrice, per ottenere un impasto omogeneo che viene successivamente insaccato in budello di manzo del diametro di 40-42 mm e della lunghezza di 3 m, legato con spago alimentare in porzioni della lunghezza di circa 15 cm. L'insaccato viene quindi posto in apposito locale di asciugatura per un giorno dopodiché è pronto per il consumo.



Zona di produzione
Caderzone
(Valle Rendena)





Salsiccia trentina fresca

LUGANEGHETA O SALZIZA

Insaccato fresco di puro suino da consumarsi previa cottura. Per la produzione di questo gustoso e caratteristico insaccato vengono utilizzate pancette e spalle macinate. L'impasto viene aromatizzato con una miscela di spezie (che ogni produttore predispone secondo una propria ricetta) e conservante a norma di legge; il tutto è amalgamato a mano o con impastatrice aggiungendo dell'acqua affinché raggiunga la giusta morbidezza ed omogeneità. Successivamente viene insaccato in budello naturale di montone del diametro di 24-28 mm e legato con il tipico sistema ad intreccio. Può essere conservato in frigorifero per non più di una settimana.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



Scorzèta

Insaccato di puro suino da consumarsi cotto, accompagnato da crauti, o fagioli, o purea di patate, o lenticchie. Per la produzione di questo caratteristico prodotto della salumeria trentina si macinano assieme polpa, testa, pancetta e cotiche crude ottenendo un impasto al quale si aggiunge una salamoia secca composta da sale, aglio tritato, cannella, coriandolo, noce moscata, ginepro, macis e chiodi di garofano; il tutto viene poi lavorato a mano, o in impastatrice, per ottenere un composto omogeneo che verrà insaccato in budello di manzo del diametro di 44-46 mm che si legherà con spago alimentare, ottenendo pezzi da 8-10 cm, del peso di circa 150 gr; che si appendono in luogo fresco per 12 ore per l'asciugatura prima di essere posto in vendita.



Zona di produzione
Primiero





Speck del Trentino



Carne lavorata di puro suino che si ottiene dalla coscia posteriore che viene arrotondata, rifilata e mondata e quindi disposta in appositi contenitori, cosparsa di una salamoia secca composta di sale, pepe nero, bacche di ginepro ed eventuali altre spezie a seconda della tradizione locale e conservanti a norma di legge per un periodo minimo di 3 settimane durante le quali si procede a continue massaggiature e rivoltamenti dei pezzi di carne. Terminata la salatura si procede all'affumicatura con specifico legno e ginepro a cui segue la stagionatura da 90 a 180 giorni.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale

RICETTA

Strigoli con speck del Trentino e asperula

La pasta si ottiene impastando farina con un goccio d'acqua e sale fino ad ottenere una palla elastica. Fate riposare per circa 20 minuti, poi stendete l'impasto sulla spianatoia con il matterello fino ad ottenere uno strato molto sottile. Tagliate a listarelle larghe circa due centimetri. Prendete con le mani, un'estremità della sfoglia appena tagliata e strofinatela fra i palmi in modo da farla avvolgere su se stessa fino ad ottenere una spirale. Tagliate la pasta con le dita, riducendola in pezzetti – gli "strigoli" – di circa cinque centimetri l'uno, lunghi e grossi come un fusillo. Preparate la salsa, rosolando la cipolla tritata e l'aglio nell'olio; aggiungete lo speck tagliato a fettine e lasciate insaporire per qualche minuto; aggiungete il pomodoro fresco sminuzzato e l'asperula tritata grossolanamente: cuocete a fuoco vivo per poco tempo. Nella pentola con acqua salata bollente, versate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per la pasta:

½ kg di farina di frumento tipo 00

Per la salsa:

2 fette di speck del Trentino tagliate a "julienne",
una cipolla,
uno spicchio d'aglio,
olio extravergine di oliva
DOP Garda – Trentino,
un pomodoro maturo,
5 ciuffetti di Asperula,
formaggio grattugiato
DOP Grana Padano-Trentingrana,
sale q.b.

gli "strigoli", fateli affiorare, scolate con un mestolo forato, versateli nel tegame col soffritto e "spadellateli" aggiungendo ancora una manciata di asperula e DOP Grana Padano-Trentingrana grattugiato. Servite caldo, in un piatto.





Capitolo Secondo



Formaggi

FORMAGGI

Secondo la normativa italiana, "il nome di formaggio o cacio è riservato al prodotto ottenuto dal latte intero, parzialmente scremato o scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e sale". L'arte di fare il formaggio ha origini antichissime (la leggenda vuole che fosse stata rivelata dagli dei al mitico pastore Aristeo) ed il più antico documento sulla produzione risale al III millennio a.C. e appartiene alla civiltà sumera. Ma è con la civiltà greca e con quella romana poi che l'arte casearia si afferma, raccontata, tra gli altri, da Catone, da Varrone, da Columella e da Plinio il Vecchio, che ci descrivono i metodi di produzione e le proprietà alimentari dei formaggi, che costituivano uno degli ingredienti principali dell'alimentazione del popolo romano. Anche nella nostra provincia la produzione del formaggio si perde nei tempi; basti pensare alla "Domenica Casolariae" del XIII secolo, cioè alla fiera della "Casolaria", mercato che rappresentava probabilmente l'unica occasione d'acquisto, in una società agricola imperniata su un'economia di autoconsumo. Nei documenti d'epoca sono citati non solo formaggi di produzione locale (formài brentegaro, rabbiano, spressa, ecc.), ma anche di altri luoghi (formài veronese, bressano, lodigiano, ecc.), freschi e stagionati. È però con il 1921, quando venne costituita, presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, la Scuola di Caseificio, che ebbe inizio quel lento, ma costante miglioramento della tecnica di caseificazione e della qualità e diversificazione dei prodotti.



GLOSSARIO

Al fine di una migliore comprensione dei procedimenti per l'ottenimento dei vari tipi di formaggio, si ritiene utile proporre un glossario su alcuni termini tecnici:

Cagliata: massa gelatinosa ottenuta per coagulazione della caseina del latte.

Caglio: sostanza acida estratta da una parte dello stomaco (abomaso) di ruminanti lattanti.

Coagulazione: fase in cui si ha la precipitazione delle caseine, la separazione del siero e la formazione della cagliata (la sostanza liquida assume una consistenza gelatinosa).

Fascere: stampi in cui si raccoglie la cagliata estratta dalla caldaia, ponendola a sgocciolare (formaggi molli) o in pressatura (formaggi duri).

Latte innesto: per la preparazione del latte innesto naturale viene utilizzato il latte, che viene scaldato a bagnomaria fino alla temperatura massima di 65 °C, e comunque non oltre i 68 °C, e quindi raffreddato lentamente a 44-50 °C, temperatura alla quale viene mantenuto per circa 5-6 ore fino ad ottenere un'acidità di 7-9 °SH per 50 cc. Si procede quindi al raffreddamento, lo si pone in cella a 4-6 °C e, quando presenta un'acidità massima di 10-15 °SH per 50 cc, è pronto per essere utilizzato.

Innesto: aggiunta al latte di microrganismi selezionati, sviluppatasi naturalmente nel latte (latte-innesto) o nel siero (siero-innesto) necessari per l'acidificazione del latte.

Insilato: alimento per il bestiame costituito da cereali, generalmente mais, raccolti prima della completa maturazione, trinciati e conservati per l'alimentazione invernale.

Occhiatura: presenza all'interno della pasta del formaggio di bolle d'aria di piccole dimensioni, formatesi durante la maturazione.

Rottura della cagliata: azione meccanica con la quale si procede allo sminuzzamento della cagliata al fine di favorirne la separazione e lo spurgo del siero. Si effettua con particolari strumenti detti spino o lira.

Salamoia: soluzione satura di acqua e sale.

Salatura: ultimo, in ordine di tempo, dei trattamenti a cui viene sottoposto il formaggio prima della stagionatura; l'azione del sale è conservante, antisettica e osmotica. Può essere fatta a secco o in salamoia.

Scalzo: faccia laterale della forma; può essere dritto, convesso, o concavo.

Siero: liquido residuo della lavorazione del formaggio, ricco di proteine e assai povero di grassi.

Stagionatura: fase terminale della fabbricazione che determina le condizioni finali del formaggio.



Canestrato



Formaggio prodotto nella zona della Vallagarina ed ottenuto da latte vaccino intero di due munte termizzato. La forma è cilindrica con diametro di 20-22 cm, altezza dello scalzo di 10-12 cm e con peso variabile da 3 a 3,5 kg. La crosta è rugosa; la pasta, semicotta, è compatta e di colore bianco o giallo paglierino chiaro, con occhiatura rada e piccola, con gusto saporito e piccante. Il prodotto deve essere stagionato almeno tre mesi prima dell'immissione al consumo, ma la stagionatura può raggiungere anche i sei mesi; in quest'ultimo caso il formaggio può essere utilizzato anche da grattugia. Prodotto già a partire dalla seconda metà del secolo scorso in Vallagarina, il suo nome deriva da "canestro", ossia dallo stampo di legno forato in cui veniva posta la cagliata per lo sgrondo del siero. Oggi viene prodotto anche con l'aggiunta di pepe.



Zona di produzione
Vallagarina

Caprino

Formaggio diffuso soprattutto nelle zone della val di Fiemme e delle valli Giudicarie è ottenuto da latte di capra intero di una o due munte pastorizzato. La forma è cilindrica con diametro di 19-21 cm, con altezza dello scalzo di 6-9 cm, con peso variabile da 2 a 3 kg, e con crosta dura e liscia. La pasta è sostenuta, compatta, di colore bianco o paglierino, con occhiatura rada, piccola, sparsa dal caratteristico sapore. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 15-20 giorni, ma può essere destinato anche ad una breve stagionatura da 45 a 90 giorni. In quest'ultimo caso il sapore risulta più spiccato, saporito. I primi riscontri della lavorazione del latte di capra si hanno già a partire dai primi anni del secolo scorso.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



RICETTA

Caprino trentino in foglie di vite

Mettere il caprino in un tegame, spruzzarlo con l'olio, coprirlo con le foglie di vite sgocciolate e lasciare marinare per una notte. Tagliare il formaggio in 16-18 cubetti, condire con peperoncino e pepe macinato. Avvolgere accuratamente ogni cubetto con una foglia di vite ed infilarli in spiedini di legno. Spennellare i cubetti con olio e scaldarli, rigirandoli finché le foglie di vite incominciano ad essiccarsi. Scaldare sotto il grill anche le mezz noci, infilarle negli spiedini alternandole con i cubetti di formaggio caprino e servire immediatamente. Al momento di gustare togliere le foglie di vite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 gr di caprino trentino,
16-20 foglie di vite in salamoia,
4 cucchiaini d'olio di semi di girasole,
20 mezz noci del Bleggio,
peperoncino, pepe.





Casàda

Caratteristico prodotto del Primiero, del peso di 100-150 gr; costituito dalla cagliata vaccina ricoperta di panna ottenuta dalla caseificazione della miscela di latte della munta serale parzialmente scremata (1/3 del totale) e quella intera del mattino (2/3 del totale). Prodotto caratteristico della caseificazione in malga, deve essere consumato freschissimo. La conservazione in frigorifero può durare al massimo 2 giorni. La Casàda può essere fatta anche con la ricotta quale prodotto base.



Zona di produzione
Primiero

Casolèt

Formaggio prodotto in valle di Sole, ottenuto da latte vaccino intero, di due munte, termizzato. La forma è cilindrica, del diametro di 10-12 cm, con scalzo di 7-12 cm, e con peso variabile da 1 a 3 Kg. Ha crosta liscia e regolare. La pasta, tenera e morbida, è di colore bianco o paglierino chiaro con occhiatura rada e piccola. È un prodotto pronto per il consumo dopo 20-30 giorni di stagionatura. Il suo nome deriva da "caseolus", piccolo formaggio. È conosciuto anche con il nome di "Casoleti" o "Casolèt dell'Adamello".



Zona di produzione
Valle di Sole





RICETTA

Mele, noci del Bleggio e Casolèt

Tagliare il Casolèt, compresa la crosta, in piccoli cubi, aggiungere a dadini le mele, unire le noci frantumate e condire con limone, sale e olio.

INGREDIENTI:

200 gr di Casolèt della Val di Sole,
200 gr di mele Golden delicious
DOP "Mela Val di Non"
50 gr di noci del Bleggio,
limone, sale, olio.



RICETTA

Casolèt e pere

INGREDIENTI:

150 gr di casolèt, una pera,
un fico secco, olio di noci,
limone, sale.

Tagliare a fette spesse e irregolari il Casolèt e altrettante fette di pera. Condire con una salsa ricavata mettendo nel frullatore mezzo fico secco, olio di noci, limone e un po' di sale.

Si tratta di un piatto fantasioso che può servire benissimo anche come dessert.



Dolomiti

Formaggio prodotto sull'intero territorio provinciale ed ottenuto da latte vaccino intero di due munte, termizzato. La forma è cilindrica con diametro di 18-20 cm, altezza dello scalzo di 10-11 cm e con peso variabile da 2,8 a 3 Kg. La crosta è liscia o leggermente rigata e la pasta semicotta, tenera, cruda, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura piccola o medio piccola, sparsa con gusto "dolce". Il prodotto è pronto per il consumo dopo 15 giorni di stagionatura. La sua produzione è ripresa e si è sviluppata nella seconda metà del secolo scorso ad opera del Caseificio sociale di Predazzo e poi adottata da altri caseifici sociali del Trentino.



Tutto il territorio provinciale



Fontal

Formaggio prodotto sull'intero territorio provinciale ed ottenuto da latte vaccino intero di una o due munte termizzato o pastorizzato. La forma è cilindrica con piatti piani e scalzo convesso, di diametro di 34-40 cm, altezza dello scalzo di 9-12 cm e con peso variabile da 10 a 12 Kg. La crosta è liscia, elastica e sottile, la pasta compatta, morbida, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura rada, tondeggiante, medio-grande, sparsa. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 30 giorni di stagionatura.



Zona di produzione
Tutto il territorio provinciale





RICETTA

*Cipolle gratinate
al Fontal trentino*

Sbucciare e affettare le cipolle e metterle a rosolare nel burro con l'olio finché prendono un colore dorato. Versare il brodo e il vino bianco e lasciare bollire per 20 minuti circa, regolando poi di sale e pepe.

Tostare nel frattempo le fette di pane nel forno caldo e metterle da parte. Dividere la zuppa in quattro terrine di coccio, adagiare in ognuna una fetta di pane tostato, cospargere con il Fontal tagliato grossolanamente e gratinare in forno caldo, finché il formaggio si fonde e prende un colore dorato. Togliere dal forno, spolverare con del pepe e servire caldissimo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

750 gr di cipolle,
125 gr di formaggio Fontal trentino,
tre cucchiai d'olio,
un bicchiere di vino bianco secco,
un litro di brodo di carne,
20 gr di burro, sale, pepe,
quattro fette di pane.





Misto capra



Formaggio prodotto sull'intero territorio provinciale ed ottenuto da latte caprino e vaccino intero di due munte termizzato o pastorizzato. La forma è cilindrica con diametro di 28-35 cm, altezza dello scalzo di 9-12 cm e con peso variabile da 8 a 12 Kg. La crosta è dura e liscia, la pasta sostenuta, compatta, di colore bianco o paglierino, con occhiatura rada, piccola, sparsa. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 60 giorni di stagionatura.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**

Montagna

Formaggio prodotto in Valsugana e nella valle dell'Adige ed ottenuto da latte vaccino intero crudo di una o due munte. La forma è cilindrica con diametro di 32-38 cm, con altezza dello scalzo di 9-12 cm e con peso variabile da 9 a 12 Kg. La pasta è semicotta, dura, compatta, di colore giallo paglierino, con sapore deciso, ma delicato, saporito. Il prodotto viene sottoposto ad una stagionatura di almeno 4 mesi.



Zona di produzione
**Alta Valsugana
e Valle dell'Adige**



Monte Baldo e Monte Baldo Primo Fiore

Formaggio prodotto in Vallagarina ed ottenuto da latte vaccino parzialmente scremato di due munte. La forma è cilindrica con diametro di 33-38 cm, con altezza dello scalzo di 8-10 cm, con crosta liscia o leggermente ruvida. La pasta è semicotta, semidura, saporita, di colore paglierino chiaro per il prodotto da latte di mucca allevata in stalla e paglierino intenso per il prodotto "Monte Baldo primo fiore" prodotto con latte di malga, con occhiatura omogenea, ad occhio di pernice. È un formaggio da pasto o da grattugia in quanto è sottoposto ad un periodo minimo di stagionatura di almeno 7 mesi, ma può raggiungere anche una stagionatura di 4 anni.



Zona di produzione
**Ala, Avio, Brentonico,
Mori, Nago-Torbole**



Monteson

Formaggio prodotto in valle di Non ed ottenuto da latte vaccino parzialmente scremato di due munte. La forma è cilindrica con piatti piani e scalzo convesso, di diametro di 23-25 cm, altezza dello scalzo di 10-12 cm e con peso variabile da 5 a 7 Kg. La crosta è ruvida, la pasta semidura, cotta, da pasto, di colore bianco, con occhiatura medio piccola, sapore dolce, ma retrogusto amarognolo. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 30-60 giorni di stagionatura.



Zona di produzione
Valle di Non





Nostrano

Formaggio prodotto nell'intero territorio provinciale ed ottenuto da latte vaccino intero di una o due munte. La forma è cilindrica con diametro di 28-35 cm, altezza dello scalzo di 9-12 cm, con crosta liscia o leggermente ruvida. La pasta è semicotta, semidura, da pasto, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura medio-piccola, sparsa. È pronto per il consumo dopo un periodo di stagionatura minimo di 60 giorni. Il prodotto risulta storicamente presente in tutti i caseifici turnari esistenti fino agli inizi degli anni settanta del secolo scorso in moltissimi comuni della nostra provincia, successivamente sostituiti dai caseifici sociali.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale





Nostrano de Casel

Formaggio prodotto in tutto il territorio provinciale ed ottenuto da latte vaccino parzialmente scremato di due munte. La forma è cilindrica, con diametro di 28-35 cm, altezza dello scalzo di 9-10 cm e peso variabile da 6 a 9 Kg. La crosta è liscia o leggermente ruvida, la pasta semidura, semicotta, da pasto, di colore paglierino chiaro, con occhiatura media, sparsa, con gusto saporito ed aroma caratteristico. Il prodotto è pronto per il consumo dopo almeno 90 giorni di stagionatura. Anche questo prodotto era presente in moltissimi caseifici turnari presenti storicamente su tutto il nostro territorio fino alla fine degli anni sessanta.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



RICETTA

Porri e Nostrano de Casel

Scottare il peperone, levare la pelle e pestarlo ricavando una salsa diluita con olio. Mettervi sopra, quindi, i porri e il sedano tagliati a rondelle e il formaggio Nostrano de Casel tagliato a striscioline.

INGREDIENTI:

un peperone, olio d'oliva,
100 gr di porri, 100 gr di sedano,
50 gr di formaggio Nostrano de Casel.



Nostrano di malga e Nostrano d'Alpe



Formaggio prodotto nell'intero territorio provinciale ed ottenuto da latte vaccino, intero o parzialmente scremato, di due munte. La forma è cilindrica con diametro di 30-40 cm, con altezza dello scalzo di 8-11 cm, con peso variabile da 6 a 9 Kg. La crosta è liscia o leggermente ruvida, la pasta semicotta, semidura, da pasto, di colore paglierino o giallo, con occhiatura media, sparsa. È pronto per il consumo dopo un periodo di stagionatura minimo di 60 giorni. È un prodotto storicamente presente in tutte le malghe del nostro territorio dove veniva venduto fresco o conservato per la successiva stagionatura presso i caseifici turnari esistenti fino agli inizi degli anni settanta in moltissimi comuni della nostra provincia e successivamente sostituiti dai caseifici sociali.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**

Nostrano di Primiero

Formaggio prodotto nel comprensorio del Primiero ed ottenuto da latte vaccino, parzialmente scremato, di due munte. La forma è cilindrica con scalzo convesso e piatti quasi piani, con diametro di 35-38 cm; l'altezza dello scalzo è di 9-10 cm ed il peso variabile da 9 a 10 Kg. La crosta è regolare, di color giallo ocre, più scura a maturazione inoltrata. La pasta è semicotta, di colore bianco o paglierino chiaro (giallo nel caso di utilizzo di latte di malga), con occhiatura di media grossezza, sparsa, con sapori ed aromi particolari ed accentuati, caratteristici. Il prodotto è pronto per il consumo dopo un periodo minimo di stagionatura di 60 giorni. La particolarità del suo gusto e dei suoi aromi sono dovuti ad un continuo trattamento delle forme con acqua e sale durante tutto il periodo della stagionatura.



Zona di produzione
Primiero





Provola e Caciotta a pasta filata

Formaggio fresco a pasta filata prodotto in Valsugana e nella valle dell'Adige ed ottenuto da latte vaccino intero termizzato. La forma è oblunga per la provola e cilindrica per la caciotta, il loro peso varia da 300 a 400 gr. La crosta è morbida. La pasta, di colore bianco, ha un sapore dolce e delicato. Le provole possono essere soggette ad affumicatura in apposito locale ad una temperatura di 35-40 °C per circa 2 ore e quindi essere poste in commercio come "Provola affumicata".



Zona di produzione
Bassa Valsugana
e Valle dell'Adige



RICETTA

Provola affumicata trentina e altro formaggio fritto

Riscaldare bene una pentola antiaderente, cospargere il formaggio a pioggia sul fondo formando un leggero strato; rigirare la sfoglia ottenuta e, prima di adagiarla sul piatto, tenerla sospesa per qualche attimo in modo da ottenere una montagna dorata.

La preparazione deve avvenire con estrema sollecitudine.

Questa ricetta si può utilizzare come semplice e gradevole stuzzichino. Un'ottima variante può essere gustata con l'aggiunta di patate lesse tagliate a dadini e dorate in un soffritto di cipolla.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600 gr di Provola affumicata trentina, Nostrano de Casel e Casolèt.



Puzzzone di Moena

o NOSTRANO DELLA VAL DI FASSA, o SPREZZ TSAORI



Formaggio prodotto nelle valli di Fiemme e Fassa e ottenuto da latte vaccino intero di due munte. La forma è cilindrica, con diametro di 32-36 cm, altezza dello scalzo 9-11 cm e peso variabile da 9 a 12 Kg. La crosta è liscia/untuosa, di colore giallo ocre, e la pasta morbida, semicotta, da pasto, di colore paglierino chiaro; con occhiatura medio-piccola, sparsa, con gusto saporito ed aroma caratteristico dovuto al trattamento delle forme, durante tutto il periodo della stagionatura, con acqua tiepida aggiunta di sale con il quale si crea uno strato impermeabile che favorisce le fermentazioni anaerobiche creando odori e sapori unici. Il prodotto è pronto per il consumo dopo almeno 90 giorni di stagionatura.



Zona di produzione
Valle di Fassa
e Valle di Fiemme

RICETTA

Gnocchi al Puozzone di Moena

Tagliate il pane raffermo a dadi e metteteli in ammollo nel latte tiepido per qualche ora. Tagliate a dadi il formaggio "Puozzone di Moena", soffriggete la cipolla con poco burro ed unitela al pane insieme a formaggio, farina, uova, erba cipollina e una presa di sale. Amalgamate con le mani, "regolando" la consistenza del composto con latte, fino a ottenere un impasto morbido, elastico, compatto. Prendete ora del composto con le mani e formate delle palle grosse come una albicocca, infarinandole. Gli gnocchi vanno cotti in acqua salata per 15 minuti. Scolateli delicatamente usando un mestolo forato. Servite in brodo oppure conditi con burro fuso, rosolato con salvia e pochissima cipolla. In ogni caso cospargete con formaggio DOP Grana Padano-Trentingrana grattugiato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 gr di pane raffermo,
300 gr di formaggio "Puozzone di Moena",
50 gr di farina di frumento Tipo 00,
¼ di litro di latte,
una cipolla,
3 uova,
2 cucchiaini di erba cipollina tritata,
sale q.b.





Ricotta e Ricotta affumicata O POINA E POINA FUMADA

Latticino ottenuto dalla lavorazione del siero di latte vaccino. La lavorazione viene eseguita principalmente nei caseifici della zona del Primiero. Prodotto freschissimo dalla pasta bianchissima, con occhiatura piccola, di consistenza molle e friabile, dal sapore dolce, si presenta nella caratteristica e tradizionale forma a tronco di cono, in pezzature con peso variabili da 200 a 1500 gr. Il prodotto è da consumarsi allo stato fresco e può essere conservato in frigorifero per pochissimi giorni (max 3). Per una più lunga conservazione il prodotto può essere sottoposto ad affumicatura in appositi locali. In questo caso le forme si presentano con una crosta scura, pasta color giallo fumé, con occhiatura piccola e sparsa, di consistenza maggiore rispetto a quella fresca.



Zona di produzione
Primiero



Ricotta di capra fresca o affumicata O POINA DE CAORA FRESCA O FUMADA

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di capra. La produzione viene fatta principalmente nella zona del Primiero ed in valle di Fiemme. Prodotto freschissimo dalla pasta tenera, friabile, morbida, cremosa, in flocculi caseosi, dal sapore dolce ed amabile, si presenta nella caratteristica e tradizionale forma a tronco di cono, in pezzature con peso variabili da 200 a 1000 gr; il prodotto va consumato allo stato fresco e può essere conservato in frigorifero per pochissimi giorni (max 3). Se il prodotto viene sottoposto ad affumicatura, effettuata in appositi locali utilizzando legno di ginepro, la sua conservazione può essere più prolungata. In questo caso le forme si presentano con una crosta scura, pasta color giallo fumé, asciutta e compatta.



Zona di produzione
**Primiero
e Valle di Fiemme**



Tosèla

Formaggio ottenuto da latte vaccino intero di una munta fresca, termizzato oppure pastorizzato che ha avuto la sua origine nei caseifici del Primiero per poi diffondersi su tutto il territorio provinciale. La forma può essere cilindrica o parallelepipeda, con peso da 1 a 5 Kg. La pasta è fresca, cruda, compatta, molle, di colore bianco o paglierino chiaro. Il prodotto è immediatamente pronto per il consumo e non va soggetto ad alcuna salatura. Risulta particolarmente indicato cotto alla piastra per accompagnare la polenta.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600 gr di Tosèla,
100 gr di burro,
polenta gialla, sale.

RICETTA

Polenta e Tosèla

È essenziale, per una perfetta riuscita di questo singolarissimo piatto, che il formaggio sia veramente di giornata, o comunque che non abbia superato le 24 ore. Tagliare la Tosèla a fette rettangolari alte un centimetro, né più né meno ("un dito" si cita nelle ricette culinarie), per evitare che il formaggio si spappoli, oppure che non assorba a perfezione, anche all'interno, il necessario calore per una cottura uniforme.

Dopo averle salate, friggere rosolare le fette a fuoco lento nel burro fuso, per circa 10-15 minuti, in un tegame con fondo di spessore grosso, con sopra un coperchio, rivoltandole di tanto in tanto.

Quando le fette hanno assunto un colore bruno dorato, si servono in tavola con polenta calda o abbrustolita. Accostamenti ideali sono quelli con i finferli o con la salsiccia alla piastra.

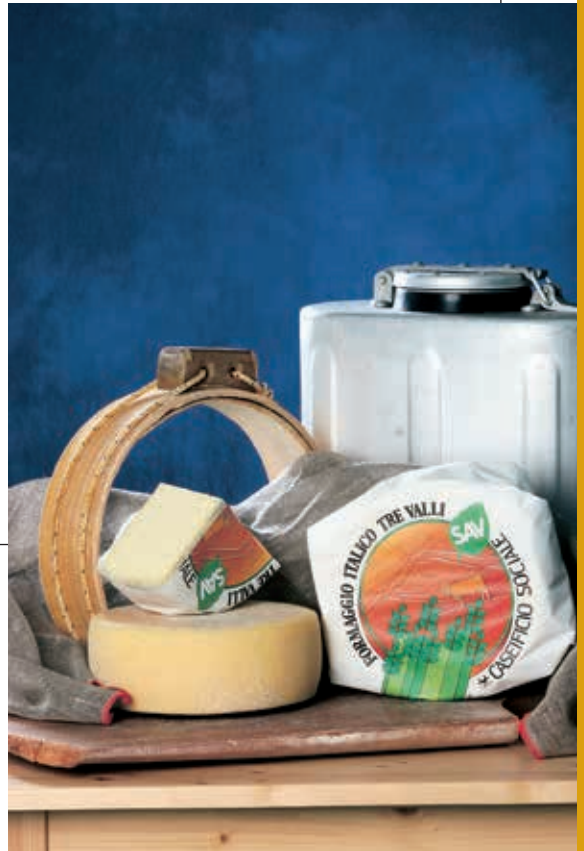


Tre Valli

Formaggio ottenuto da latte vaccino intero di una o due munte, prodotto esclusivamente in Vallagarina. La forma è cilindrica con diametro di 20-22 cm, altezza dello scalzo di 8-9 cm e peso medio di circa 2,5 kg. La crosta è rugosa. La pasta è morbida, burrosa, cruda, di colore bianco o paglierino chiaro, con occhiatura scarsa e rada e con gusto ed aroma caratteristico. È un prodotto fresco, da pasto, pronto per il consumo dopo 15-20 giorni di stagionatura.



Zona di produzione
Vallagarina



INGREDIENTI:

1 fetta di formaggio Tre Valli,
tagliata spessa circa un dito
per ogni commensale,
una noce di burro,
1 bicchierino di grappa bianca,
fette di polenta abbrustolita, pepe.

RICETTA

Formaggio Tre Valli alla grappa

Si scioglie il burro in una padella, possibilmente di ferro (oppure col fondo antiaderente), nella quale si pongono le fette di formaggio ben distanziate, lasciandole sciogliere lentamente. A circa metà dell'operazione, si spruzza il formaggio con la grappa e si aggiunge il pepe.

Le fette di formaggio vanno quindi servite, ben calde, su crostoni di pane fritti nel burro, oppure su fette di polenta abbrustolita.



Vezzena

Formaggio ottenuto da latte vaccino parzialmente scremato di una o due munte, prodotto in un'area comprendente la Valsugana, la Vallagarina ed i comuni di Trento, Aldeno, Cimone e Garniga. La forma è cilindrica con diametro di 30-40 cm, altezza dello scalzo di 9-12 cm e peso da 8 a 12 kg per il prodotto con 4-8 mesi di stagionatura. La crosta è irregolare, elastica, color grigio brunato o ocra scuro, la pasta compatta, elastica, semidura, granulosa, con occhiatura sparsa, di piccola e media grandezza, di colore giallo paglierino chiaro o paglierino (più carico nella tipologia "Vezzena Malga"). I sapori e gli aromi risultano ben definiti, caratteristici e si esaltano nella tipologia "Vezzena Malga" dove i profumi (gli esperti lo distinguono dagli altri formaggi stagionati per una costante nota olfattiva di erba cipollina) ed il sapore (buone sensazioni erbacee e speziate riempiono la bocca) vengono particolarmente messi in risalto dalla composizione delle specie erbacee dei prati e dei pascoli della zona di produzione i cui allevamenti devono essere dislocati al di sopra dei 700 metri s.l.m..



Zona di produzione
Folgaria, Lavarone, Vezzena,
Alta e Bassa Valsugana, Vallagarina

RICETTA

Spinaci crudi e Vezzena

Si tagliano gli spinaci a listarelle ed il Vezzena vecchio a piccole e irregolari scaglie. Si battono con la frusta gli spicchi d'aglio spremuti nell'olio con l'aggiunta di sale condendo quindi l'insalata di spinaci e Vezzena.

INGREDIENTI:

400 gr di spinaci,
150 gr di formaggio
Vezzena vecchio,
2 spicchi d'aglio, sale, olio.





RICETTA

Carciofi e Vezzena

Tolte ai carciofi tutte le foglie dure, si taglia a spicchi sottili il cuore bianco e lo si mescola con il Vezzena ridotto a scaglette, condendo poi il tutto con limone, sale e olio.

INGREDIENTI:

8 carciofi,
50 gr di formaggio
Vezzena vecchio, sale,
limone, olio.





Capitolo Terzo



Prodotti vegetali

PRODOTTI VEGETALI

La coltivazione degli ortaggi, nel Trentino, per lungo tempo è stata praticata soprattutto negli orti familiari, per il sostentamento dell'agricoltore e della sua famiglia. La varietà dei prodotti era piuttosto limitata ed orientata alla coltivazione di quelli che più si prestavano alla conservazione durante i mesi invernali (patate, fagioli secchi, rape, cavoli, ecc.). Non mancano però i documenti sulla coltivazione di ortaggi diversi, come, ad esempio, gli asparagi ed i cardi della Val Rendena (Mariani, 1673, op. cit.).

Solo negli anni '50 iniziarono le prime coltivazioni destinate alla commercializzazione e le colture maggiormente rappresentate sono: patata, cavolo (capuccio, cavolfiore, verza) radicchi, insalate, lattughe, sedani (foglia e rapa) carote, fagioli, zucchine ed asparagi.

Verso la metà del 1900 è iniziata nel Trentino pure la coltivazione dei piccoli frutti, in particolare del ribes nero, raggiungendo il suo periodo più florido negli anni '70. Per l'elevata concorrenza dei paesi dell'Est, tale coltura è andata poi quasi scomparendo, ma nello stesso periodo invece hanno registrato un'evoluzione importante le altre specie a piccolo frutto quali la fragola, il lampone, la mora, il ribes rosso e bianco, la fragolina di bosco, l'uva spina, il mirtillo gigante, che rappresentano oggi un valido strumento per superare, almeno in parte, una delle principali limitazioni dell'agricoltura di montagna, vale a dire la scarsità e frammentazione delle superfici coltivabili.

Il mais è una coltivazione che merita una citazione a parte nella storia del Trentino, dove fu introdotto solamente nella seconda metà del 1600 riscontrando notevole interesse da parte dei contadini tanto che, fino a qualche decennio fa, (nel bene e nel male) la polenta costituiva uno dei piatti base dell'alimentazione della nostra provincia.

Attualmente la coltivazione è realizzata favorevolmente, in particolare, nella piana di Storo, per la produzione la varietà "Mais nostrano di Storo", un prodotto tradizionale e di qualità, ma si riscontra una ripresa pure in Valsugana in seguito alla "riscoperta" e rivalutazione del "Mais Spin".

Castagne, marroni e noci del Bleggio sono altre due produzioni tradizionali che hanno costituito per la nostra gente alimenti preziosi, se non fondamentali, per il sostentamento e la sopravvivenza. Pur risalendo a specie comuni ad altre zone, per la loro presenza da secoli nel Trentino con la conseguente selezione naturale concretizzatasi sotto l'influenza e nel contesto pedoclimatico dell'ambiente costituiscono degli ecotipi specifici, con proprie particolari proprietà organolettiche.





Asparago di Zambana

Asparago bianco, trae le sue peculiari caratteristiche organolettiche, quali la delicatezza del gusto e la tenerezza e sostanziale assenza di fibra, dalle particolari condizioni pedoclimatiche e dalle tecniche colturali applicate dalle aziende produttrici che devono sottoscrivere un apposito disciplinare volontario. Le prime notizie circa la coltivazione dell'asparago in Trentino si possono far risalire ai primi anni dell'ottocento anche se lo sviluppo maggiore si ebbe intorno ai primi anni sessanta del secolo scorso. Il prodotto può essere servito come antipasto per poi proseguire a ruota libera con l'asparago proposto nelle zuppe, nei risotti, per non parlare dell'asparago come secondo piatto o come contorno o ingrediente di secondi piatti.



Zona di produzione
Comune di Zambana
e limitrofi



Broccolo di Torbole e Santa Massenza

All'interno della multivaria famiglia dei cavoli-broccoli, il Broccolo di Torbole e S. Massenza costituisce, si può ben dire, una specie a sé stante perché col tempo, perse alcune sue caratteristiche per il reimpiego delle sementi autoctone e non selezionate, ne acquisì di nuove, migliorando ed ingentilendo il suo sapore, odore, gusto, profumo e consistenza, che lo rendono unico. Importato dal veronese intorno alla metà del XVIII secolo, ha trovato nelle campagne circondanti i paesi di Torbole sul Garda e della frazione di Santa Massenza, nel comune di Vezzano, il suo habitat naturale. Può essere abbinato ad un buon fritto di pesce, o a cibi particolarmente saporiti come la carne salada, la selvaggina e il maiale, ma per i palati più delicati l'abbinamento migliore è con il pesce lesso.



Zona di produzione
Comuni di Nago-
Torbole e Vezzano



RICETTA

Broccolo in crosta

Prendete il cuore di alcuni broccoli, togliete le foglie e "scottate" la componente bianca in acqua poco salata, sobbollendo per qualche minuto. Scolate e lasciate intiepidire. Intanto in una ciotola impastate le uova, la panna fresca, un pizzico di noce moscata, sale e un cucchiaino di pangrattato. Poi foderate con la pasta sfoglia l'interno di una tortiera, leggermente imburrrata e cosparsa di pangrattato, avendo cura di lasciare all'esterno del tegame un lembo di pasta, necessario a ricoprire interamente la torta. Non solo: dovete bucherellare la pasta con una forchetta, pungendo l'intera superficie, per evitare successivi rigonfiamenti. Fatto questo mettete sul fondo della tortiera i broccoli "scottati", versate sopra quest'ultimi l'amalgama a base di uova – poco prima sbattute – e richiudete il tutto con la pasta che "sbordava", premendo la parte superiore, bucherellandola con la forchetta. Fate cuocere nel forno, precedentemente riscaldato, per circa 30 minuti fino a quando la superficie avrà raggiunto il colore del pane.

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE:**

½ kg di broccoli di Santa Massenza o di Torbole,
300 gr di pasta sfoglia (surgelata),
4 uova,
200 gr di panna fresca,
pangrattato, noce moscata,
burro, sale, pepe q.b.

Carota della Val di Gresta

Tipico ortaggio da radice coltivato in pieno campo in terreni fertili della val di Gresta (valle laterale alla Vallagarina) ad un'altitudine media di 850 metri s.l.m.. Prodotto di color aranciato intenso, con assenza di legno nel midollo centrale, risulta di sapore e croccantezza unici ed inconfondibili che lo rendono riconoscibile da altri coltivati in ambienti diversi.

Può essere utilizzato a tutto pasto, come ingrediente unico, come ingrediente principale o come contorno. Particolarmente nota è la sua utilizzazione per la preparazione di dolci.



Zona di produzione
Val di Gresta



Cavoli Cappucci della Val di Gresta

Tipico ortaggio della val di Gresta (valle laterale alla Vallagarina), si differenzia dai cavoli cappucci prodotti in altre aree per la sua croccantezza, la sua dolcezza e la sua conservabilità, esaltate dall'ambiente e dalle tecniche di produzione tradizionali improntate ad uno scarso utilizzo di concimi ed antiparassitari e con una larga diffusione della tecnica di coltivazione biologica.

Le tipologie sono diverse a seconda del periodo di maturazione e della destinazione commerciale: cavoli cappucci bianchi o rossi per il consumo fresco e cavoli cappucci bianchi destinati alla produzione dei crauti. Fin dai tempi del dominio austriaco, una notevole quantità di crauti ottenuti dai cavoli cappucci prodotti in val di Gresta venivano esportati in Austria in cambio di sale.



Zona di produzione
Val di Gresta

Crauti trentini

Prodotto ottenuto dalla fermentazione del cavolo cappuccio e della rapa tagliati a striscioline fini e compatte, di colore giallognolo e dal sapore acidulo. I cavoli e le rape finemente affettati vengono posti in apposito contenitore alimentare in strati alternati all'aggiunta di sale, semi di cumino, finocchio selvatico o bacche di ginepro. Riempito il contenitore va coperto con foglie di cavolo su cui va posto il coperchio con un peso, per mantenere una pressione costante al suo interno, lasciandoli fermentare in luogo fresco per almeno 5 settimane dopodiché i crauti sono pronti per il consumo. Il prodotto era già conosciuto all'epoca del Concilio di Trento.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



RICETTA

Crauti trentini, maiale e polenta

La preparazione richiede pazienza in quanto le costine fresche di maiale prima di essere cucinate vanno marinate per un paio di giorni: basta cospargerle di sale, pepe, massaggiarle con cura, rotolandole nel sale con le spezie, prima di riporle in un contenitore a chiusura ermetica, assieme alle spezie stesse. trascorsi i due giorni di marinatura, prendere un tegame e rosolare, con un cucchiaino di olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio e una piccola cipolla tritata.

Porre nel soffritto prima i crauti, un paio di foglie di alloro e poi disponete allineate le costine salmistrate; coprite il tutto con acqua e sobbollire per almeno un'ora e mezzo, mescolando di tanto in tanto. Servire con una fumante polenta ottenuta con l'impiego della farina gialla di Storo o della farina gialla della Valsugana.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

8/10 costine di maiale fresco,
un kg di crauti Trentini,
una cipolla,
aglio,
alloro,
bacche di ginepro,
sale,
pepe in grani,
olio extravergine di oliva
DOP Garda-Trentino,





Mais nostrano di Storo

Il mais, o granturco, è una pianta erbacea originaria dell'America Centrale (Messico, Guatemala) dove veniva utilizzato già parecchi millenni fa. La coltivazione di mais da polenta in Trentino trova radici lontane nel tempo: seconda metà del 1600. Il Mais nostrano di Storo è una specie di granturco coltivato per la produzione esclusiva di farina da polenta, originario del Basso Chiese, coltivato principalmente nelle campagne della piana del comune di Storo. La produzione è regolata da un apposito disciplinare di produzione con il quale vengono stabilite le tecniche di coltivazione e di trasformazione in modo da ottenere un prodotto tipico e di qualità. Le pannocchie, raccolte alle prime brume d'ottobre e poi asciugate dai secchi venti di montagna, vengono lentamente macinate per conservarne intatti i principi nutritivi e il profumo dando origine alla "Farina gialla di Storo".



Zona di produzione
Basso Chiese

Mais Spin

MAIS NOSTRANO DELLA VALSUGANA

Il mais, o granturco, è una pianta erbacea originaria dell'America Centrale (Messico, Guatemala) dove veniva utilizzato già parecchi millenni fa. La coltivazione di mais da polenta in Trentino trova radici lontane nel tempo: seconda metà del 1600. Il Mais Spin è una specie coltivata per la produzione esclusiva di farina da polenta, originaria della Valsugana. La pannocchia, di colore arancione vivo, è lunga e pesante. Si distingue dagli altri mais per la presenza di un "rostro" sulla cariosside. Le tecniche di coltivazione si basano sui principi della produzione integrata. Le pannocchie raccolte, per lo più manualmente per le dimensioni ridotte degli appezzamenti, alle prime brume d'ottobre e poi asciugate con aria calda o dai secchi venti di montagna, vengono lentamente macinate per conservarne intatti i principi nutritivi e il profumo. La farina ottenuta viene commercializzata con il nome "Farina della Valsugana".



Zona di produzione
Valsugana e Primiero





RICETTA

*Come fare una buona
polenta*

Porre a scaldare l'acqua in un paiolo di rame, salandola. Si considera indicativo utilizzare un peso di farina pari ad un terzo del peso d'acqua: 600 gr di farina (possibilmente a grana piuttosto grossa e d'ottima qualità, come quella di Storo o della Valsugana) per due litri d'acqua e 15 gr di sale grosso. Quando l'acqua bolle versare la farina a spaglio, mescolando bene, al fine di evitare il formarsi di grumi, fino a che l'impasto risulta abbastanza denso. Cuocere rimestando frequentemente con la "canaròla", il classico bastone di legno, girando di continuo, lentamente, in senso orario, portando l'impasto dal basso verso l'alto, almeno per una quarantina di minuti. Servire in tavola, fumante, sul caratteristico "tabièl" (tagliere di legno a forma circolare).





Marone trentino



Il frutto, di forma ovoidale e di colore marrone, ha la raggiatura stellare grande, le costolature evidenti, la cicatrice ilare tendenzialmente rettangolare ed il distacco dell'episperma facile. Il seme ha polpa di colore bianco tendente leggermente al giallo, croccante e di gradevole sapore dolce, con superficie quasi priva di solcature. La raccolta, eseguita manualmente, inizia verso i primi di ottobre attendendo che i marroni cadano a terra a mano a mano che maturano. Le prime notizie della coltivazione del castagno in Trentino si hanno già a partire dalla fine del XVI secolo.



Zona di produzione
Alta e Bassa Valsugana, Alto Garda e Ledro, Giudicarie, Vallagarina e Valle dell'Adige

RICETTA

Castagnaccio

Mettere la farina di castagne in una terrina abbastanza capace, aggiungere un po' alla volta acqua tiepida fino ad ottenere un impasto fluido e senza grumi, unire il sale, l'olio e lo zucchero amalgamando bene. Ungere leggermente una teglia con olio, versarvi il composto, cospargere la superficie con i pinoli e condirla con un po' d'olio. Mettere in forno caldo e mantenere fino a quando la superficie non presenterà una leggera crosta. Se si vuole rendere veramente speciale il castagnaccio, usare latte al posto dell'acqua e unire all'impasto 70 gr di pinoli unitamente a 100 gr di uva secca.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

500 gr di farina di castagne,
50 gr di zucchero,
4 cucchiaini di olio di oliva,
un pizzico di sale,
60 gr di pinoli.





Noce del Bleggio

Il frutto si presenta con forma piuttosto allungata, quasi rettangolare, con apice e base arrotondata, di dimensioni medio piccole. Il guscio è sottile e di facile rottura, in quanto le valve non sono ben saldate fra loro. Il gheriglio risulta di colore chiaro e si estrae molto facilmente ed integro. Le anfrattuosità lungo i bordi delle suture risultano quasi inesistenti. Si distingue dalle altre varietà più note e diffuse per la sua forma, le sue dimensioni, il suo spessore, la durezza del suo guscio e, soprattutto, per la scarsa oleosità, caratteristica per cui era particolarmente ricercato nell'industria dolciaria. La coltivazione di questa varietà di noce risale ancora al Rinascimento; infatti gli storici ci segnalano che nell'anno 1579 vi fu una scaramuccia, fra soldati tedeschi e paesani delle Giudicarie, in una località messa a noci, ricordata appunto come "La guerra delle noci".



Zona di produzione
Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore,
Fiave, Lomaso e Stenico



RICETTA

Nocino

Si tratta di una bevanda alcolica di semplice preparazione casalinga, dalle riconosciute proprietà digestive, che si ottiene ponendo sotto spirito le noci ancora verdi con il mallo.

Per ottenerlo, lavare accuratamente le noci, che la tradizione vuole siano raccolte il giorno di S. Giovanni (24 giugno), asciugare, spezzettare e mettere a macerare nell'alcol insieme agli aromi in un barattolo ben chiuso. Lasciare riposare per 40 giorni, dopo di che togliere i pezzetti di noce, aggiungere lo zucchero, mescolare bene e lasciar riposare per qualche altro giorno. Infine filtrare con carta, imbottigliare e lasciare invecchiare per qualche mese prima di consumare.

INGREDIENTI:

1 litro di alcol a 95 °C,
25-30 noci con mallo ancora tenero
e non lignificate, 350 gr di zucchero,
2 cm di corteccia di cannella,
noce moscata,
la buccia di un limone giallo,
15 chiodi di garofano.



Patata trentina di montagna



La patata trentina di montagna (varietà utilizzate: Kennebec, Majestic, Desirè, Kuroda e Cicero) non risulta essere sempre perfetta nella forma (specie la varietà Majestic) e si presenta ben matura con pasta solida anche dopo diversi mesi di conservazione naturale. Ciò che la contraddistingue particolarmente è il suo sapore che risulta essere inconfondibilmente gradito e pieno, anche all'assaggio in assenza di ingredienti di condimento. La patata trentina di montagna non viene trattata con prodotti antigermoglianti proprio per garantire al consumatore la salubrità e l'integrità del sapore.



Zona di produzione
Tutto il territorio provinciale ad altitudine superiore ai 450 m s.l.m.

RICETTA

Tortel de patate

Sbucciate le patate e ponetele in una ciotola con dell'acqua per qualche minuto. Grattugiatele con la classica grattugia, togliendo il liquido eventualmente formatosi. Impastate con farina, regolando con sale; amalgamate gli ingredienti e non compattate troppo l'impasto. Due le tecniche di cottura: in una teglia rotonda e bassa mettete l'olio extravergine di oliva, versare l'impasto, spianatelo e mettete in forno a 180/200 °C per almeno 15 minuti, fino a doratura; oppure dopo aver riscaldato l'olio extravergine di oliva in una piccola padella rotonda di ferro o dal fondo antiaderente deponete l'impasto formando delle frittelle. Fate dorare da entrambe le parti, fino a renderle croccanti. Servite a caldo con "luganega del Trentino", Mortandela affumicata della val di Non e/o con formaggi di media stagionatura del Trentino.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

un kg di patate del Trentino, (varietà Kennebec),
2 cucchiai abbondanti di farina bianca Tipo 00,
olio extravergine di oliva DOP Garda-Trentino q.b.,
sale e pepe q.b.





Pere antiche trentine

Frutto di diverse varietà (cultivar), sia autoctone che non, provenienti dal *Pirus communis* ed in minima parte dal *Pirus nivalis*, che vengono distinte, a seconda dell'uso commestibile prevalente, in pere da tavola, pere da cuocere e pere da sidro. In dettaglio le varietà di pere antiche trentine sono:

- pere da tavola: Buona grigia*, Buona Luigia, Buttira Diel, Coscia*, Olivier de Serres, Sorbetto, Spadona d'inverno, Trionfo di Vienne*;
- pere da cuocere: Martin-sec, Spina Carpi;
- pere da sidro: Cristofoline*, Moscatella*, Pera del sangue*, Spadona d'estate.

Nota: *Varietà resistenti od immuni alla ticchiolatura ed oidio.



Zona di produzione
Alta Valsugana, Valle dell'Adige,
Valle di Non, Valle di Sole

RICETTA

Pere agli amaretti

Sbucciare le pere, tagliarle a lamelle, cospargerle di zucchero, irrorare di grappa giovane trentina. Lasciare riposare per un'ora. Pestare la metà degli amaretti in briciole. Imburrare una pirofila, coprire il fondo con gli amaretti interi. Scolare le pere, stemperare la fecola con il sugo di macerazione; sbattere le uova intere con la panna, incorporare la fecola stemperata e metà degli amaretti sbriciolati, mescolare il tutto. Disporre le pere sopra gli amaretti interi e versare sopra il composto preparato, spolverizzare con i restanti amaretti pestati, irrorare con burro fuso e far cuocere in forno caldo per 20 minuti. (Ricetta di Anna Genovese tratta da "Ricettario Trentino" pubblicato da "L'Adige").

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

6 pere, 200 gr di amaretti,
2 uova, 20 gr di burro,
1 cucchiaino di fecola, 60 gr di zucchero,
mezzo bicchiere di grappa giovane trentina,
2 decilitri di panna.





Sedano Rapa della Val di Gresta

Ortaggio da radice coltivato in pieno campo nei terreni terrazzati della val di Gresta (valle laterale alla Vallagarina) che si caratterizza per la forma rotonda della rapa ed apparato fogliare di colore verde scuro e steli di grossezza media e cavi al loro interno; la polpa è di un bel colore candido. Coltivato con le tecniche dell'agricoltura integrata e biologica. Il ciclo vegetativo è di circa 140 giorni dal trapianto che si esegue nel mese di maggio. La commercializzazione viene fatta sia con il germoglio delle foglie centrali che con la rapa completamente defogliata. Le condizioni climatiche favorevoli alla sua coltivazione gli permettono di raggiungere quella armonia di sapori e di croccantezza che lo rendono particolarmente riconoscibile e che lo differenziano da prodotti simili di altre provenienze.



Zona di produzione
Val di Gresta





Verde VERDÒLE

Cavolo cappuccio fermentato, che si presenta sotto forma di dure scaglette, dal colore bianco tendente al verde e sapore agrodolce, ideale per accompagnare, quale contorno, secondi piatti a base di polenta e carni tipiche e/o tradizionali. I cavoli cappucci, raccolti tra fine settembre e metà ottobre, vengono sminuzzati, con coltello o apposita affettatrice, depositati in contenitori alimentari a strati ed aggiunti di sale fino al riempimento del contenitore. Il prodotto viene lasciato fermentare per una settimana a temperature ambiente e successivamente, per almeno altri 40 giorni, in ambiente fresco. Tradizionale prodotto delle famiglie della bassa Valsugana e del Tesino.



Zona di produzione
**Bassa Valsugana
e Tesino**





Marmellata di frutti di bosco

CONSERVA DE IMPÒMBORE, GIASENE, MORE

La marmellata di frutta è una valida tecnica di conservazione alimentare di antichissima data. Il termine marmellata deriva dal nome portoghese della pianta di mele cotogne (il marmelo). Si ottiene mettendo a cuocere a fuoco lento i frutti di bosco (lamponi, fragole, mirtilli, more da soli o congiuntamente), puliti dalle impurità, fino a che si disfano. Si passano quindi al setaccio, si pesa e per ogni chilogrammo di composta si aggiungono 500 o 600 gr di zucchero. Si porta ad ebollizione e, sempre rimestando, si fa cuocere fino ad ottenere la giusta consistenza. Si versa calda in vasetti di vetro e si lascia raffreddare per circa 12 ore; trascorso tale periodo si chiudono e si sterilizzano in acqua bollente. Una volta aperto il vaso di marmellata va conservato in frigorifero per non più di 15-20 giorni.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale

Marmellata di mirtilli rossi

CONSERVA DE GARNÈTOLE

Questo tipo di marmellata (nel Primiero "conserva"), dal sapore amarognolo caratteristico, utilizzata per accompagnare carne di selvaggina e dolci, si ottiene mettendo a cuocere, a fuoco lento, i mirtilli rossi raccolti in montagna, puliti dalle impurità fino a che si disfano. Si passano quindi al setaccio, si pesa e per ogni chilogrammo di composta si aggiungono 700 gr di zucchero, della cannella e 4-5 chiodi di garofano. Si porta ad ebollizione e, sempre rimestando, si fa cuocere fino ad ottenere la giusta consistenza. Si versa calda in vasetti di vetro e si lascia raffreddare per circa 12 ore. Vengono quindi chiusi e sterilizzati in acqua bollente. Una volta aperto il vaso di marmellata va conservato in frigorifero per non più di 15-20 giorni.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale





Marmellata di ribes

CONSERVA DE ÛA SPINÈLA

Questo tipo di marmellata (nel Primiero “conserva”), dal caratteristico sapore amarognolo con una venatura acidula che la rende adatta ad accompagnare carni arrostitite ed in particolar modo la selvaggina, si ottiene mettendo a cuocere, a fuoco lento, le bacche di ribes pulite dalle impurità fino a che si disfano. Si passano quindi al setaccio, si pesa e per ogni chilogrammo di composta si aggiungono 600 gr di zucchero. Si porta ad ebollizione e, sempre rimestando, si fa cuocere fino ad ottenere la giusta consistenza. Si versa calda in vasetti di vetro e si lascia raffreddare per circa 12 ore. Vengono quindi chiusi e sterilizzati in acqua bollente. Una volta aperto il vaso di marmellata va conservato in frigorifero per non più di 15-20 giorni. Questa marmellata veniva prodotta in Trentino già nel XVI secolo. A quei tempi il ribes veniva chiamato “uva di san Giovanni”.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale





Capitolo Quarto



*Paste fresche, pane,
biscotti e dolci*

PASTE FRESCHE, PANE, BISCOTTI E DOLCI



Pane

Le prime origini del pane, il prodotto base della nostra alimentazione, risalgono alla preistoria, al periodo neolitico, quando ebbe inizio la pratica dell'agricoltura e della pastorizia e, come documentato da numerosi reperti archeologici, l'uomo già macinava ed impastava cereali in forma simile a focacce, che cuoceva sulla brace o sotto la cenere.

La certezza della sua apparizione si può ascrivere agli Egizi, ma i veri creatori furono i Greci, che potevano vantare 70 qualità diverse di pane. I Romani ne curarono ulteriormente le fasi e arrivarono ad organizzarne la consegna a domicilio.

Per la sua importanza è divenuto sinonimo di alimento base ("dacci oggi il nostro pane quotidiano") ed è richiamato in numerosissimi proverbi e detti popolari, anche nel Trentino, dove numerosi statuti e proclami ne regolamentavano in modo severo la produzione e la vendita. Nello Statuto di Trento, ad esempio, erano previste tre qualità di pane l'"albo fiorato", il "pane di segale" ed il "pane todesco" (ma, accanto a questi tipi tradizionali, se ne vendevano anche diversi altri tipi come la "bina", la "ciopa de pan taià", il "pan de navese-la", il "pan bufet", il "pan casalin", il "pan con l'ua passa e boter", il "pan co l'oi", ecc.) e veniva ordinato ai fornai ("pistori") ed a tutti coloro che vendevano il pane di "procurare che venghi fatto il pane veniale ben cotto e consumato a sufficienza per le persone abitanti in Trento e nel suo Distretto"; ogni forma di pane inoltre doveva essere messa in vendita secondo il prezzo stabilito dal Magistrato Consolare e per coloro che contravvenivano alle norme erano previste pene assai severe.

Sono inoltre assai numerose le usanze sull'uso del pane anche in circostanze particolari della vita: ad esempio, nel Primiero la donna che aveva dato alla luce un figlio, quando si recava in chiesa per la consueta benedizione, doveva offrire alla prima persona che incontrava per strada "na man de pan", ossia un grosso pane di gramola, o "ciopa" e, nella Valle di Non, in occasione della cena funebre, venivano distribuite a tutti i poveri del villaggio delle speciali confezioni di pane, chiamate "tronde".

Il pane, se non consumato fresco, può essere impiegato per la confezione di pietanze particolarmente gustose e di lunga tradizione nella nostra cucina popolare, come gli strangolapreti ed i canederli (nell'impasto dei quali veniva utilizzato "tutto quello che dei salumi era avanzato").

Dolci

Accanto alla tradizione del pane, parallelamente si è sviluppato anche l'uso delle farine, unite a svariati ingredienti, per la realizzazione di dolci, soprattutto in occasione di ricorrenze familiari, di feste paesane e di festività particolari (lo zelten per Natale, i grostoli per carnevale, la "fugaza" per Pasqua, ecc.). Una tradizione estremamente ricca di fantasia e di creatività che ha consentito ai poveri di "addolcire" in qualche circostanza la loro vita spesso molto grama ed ai benestanti di impreziosire ulteriormente i loro già ricchi deschi. Il pane ed i dolci venivano richiamati non di rado anche in poesie dialettali, o in canti e filastrocche, come ricorda, ad esempio, Aldo Bertoluzza nel suo libro "Pan e vin": "nel Cinquecento si era soliti cantare, in occasione di feste e sagre paesane, nel Canto dei fornai, tolto dai trionfi e canti carnascialeschi ... **facciamo ancor de' bracciatelli e gnocchi...**".

Anche il lungo periodo trascorso come provincia dell'impero asburgico ha lasciato in Trentino una radicata tradizione mitteleuropea di arte dolciaria, ma nell'uso domestico si sono sviluppate ricette più semplici, legate all'utilizzo dei prodotti offerti dall'agricoltura locale.





Canederli trentini

Caratteristico prodotto dell'antica tradizione culinaria della provincia di Trento. Ecco come iniziava una ricetta del 1889: "Si taglia il pane a dadi e si calcola un pane a testa e due luganighe e salame e poi del lardo, prendi un bel pezzo di burro che disferai..."



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**

RICETTA

Canederli Trentini

Tagliate il pane raffermo a dadi e metteteli in ammollo nel latte tiepido in una ciotola capiente per qualche ora, togliete il budello alle "luganeghe", sbriciolatele, tagliate lo speck a dadini. Tritate il prezzemolo con qualche spicchio di aglio. Unite il pane in ammollo nella ciotola con questi ingredienti; mescolate, aggiungete uova, salate, mettete un pizzico di noce moscata e pepe, il formaggio DOP Grana Padano-Trentingrana grattugiato; amalgamate con le mani, "regolando" la consistenza del composto con un goccio di latte, fino ad ottenere un impasto morbido, elastico, compatto. Sempre con le mani, prendete del composto formando delle palle grosse come una albicocca, infarinando. I "canederli" vanno cotti in acqua, a fuoco lento, ma si può benissimo sostituire l'acqua con brodo di carne preparato precedentemente. La cottura dipende dalle dimensioni dei "canederli" e dalla consistenza dell'impasto: mai superiore ai 15 minuti. Scolateli delicatamente usando un mestolo forato. Si possono servire in brodo oppure conditi con burro fuso, rosolato con salvia e pochissima cipolla, in ogni caso, con formaggio DOP Grana Padano-Trentingrana grattugiato; possono essere serviti anche come contorno allo spezzatino di carne o con "crauti" Trentini.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

un kg di pane raffermo,
½ litro di latte,
2 "luganeghe" fresche (lucaniche),
100 gr di pancetta o speck,
100 gr di formaggio
DOP Grana Padano-Trentingrana,
2 uova,
burro,
aglio, prezzemolo, cipolla e salvia q.b.,
noce moscata q.b.,
sale e pepe q.b.,
2 litri di brodo di carne,
farina bianca Tipo 00 q.b.





Canederlo al formaggio

GNOCHES DA FORMÀI

Prodotto della tradizione culinaria trentina ed in particolare delle valli alpine come la val di Fassa, a forma di pallina del diametro di 3-5 cm, è costituito da un impasto di pane raffermo tagliato a dadetti, latte, erba cipollina, prezzemolo, uova e vari tipi di formaggio, con prevalenza di quelli a gusto saporito, tagliati a dadini. Considerata la sua diffusione su tutto il territorio provinciale, a seconda delle diverse vallate, possono essere utilizzati anche altri ingredienti come noce moscata, pepe, aglio e cipolla. Prodotto caratteristico della valle di Fiemme, della valle di Fassa, del Primiero e della valle di Non (canederlotti alla Monteson).



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale





RICETTA

Canederli dolci

Formare un impasto con le patate cotte e ridotte con lo schiacciap patate, la farina, i tuorli e il sale. Stendere l'impasto e ritagliare dei rettangoli. Snocciolare le susine e sostituire il nocciolo con un cubetto di zucchero. Mettere al centro d'ogni rettangolo una susina e formare con le mani un canederlo. Portare ad ebollizione l'acqua salata. Immergervi i canederli e cuocere fino a che vengono a galla. Cospargere, quindi, i canederli con il pangrattato rosolato nel burro. Spolverare con zucchero e cannella. Servire caldi.

I canederli dolci non sono un prodotto tipico e tradizionale del Trentino. Abbiamo voluto inserire questa preparazione in relazione alla recente attribuzione D.O.P. alla Susina di Dro (vedi pagina 20).

INGREDIENTI:

1 kg di patate cotte sbucciate,
200 gr di farina bianca,
3 tuorli d'uovo, sale,
30 susine di Dro mature,
30 pezzi di zucchero in cubetti,
250 gr di burro,
100 gr di pangrattato,
un cucchiaino di cannella,
due cucchiaini di zucchero.





Cuccalar

Pane rustico non lievitato di forma rotonda del peso di 90-100 g ottenuto dai seguenti ingredienti: farina di frumento (70%), farina di segale (30%), strutto q.b., sale q.b., latticello q.b.. Il prodotto si ottiene amalgamando bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo da cui si ricavano porzioni di ca. 100 g lavorate a sfoglia di forma circolare, diametro 14-18 cm e dello spessore di ca. 1-1,5 cm successivamente poste in forno per 5-8 minuti. Questo particolare pane veniva consumato sia in casa che come merenda per i bambini che andavano al pascolo con le mucche. Ottimo da consumare accompagnato ad affettati, formaggi e marmellate. La zona interessata è la Valle dei Mocheni-Bernstol.



Zona di produzione
Valle dei Mocheni

Gratini

Pasta da minestra a forma di grossi chicchi di riso allungati, cotta in brodo di carne e consumata con l'aggiunta di una spolverata di Grana Trentino (Trentingrana), che si ottiene impastando manualmente pane grattugiato, uova (sia l'albume che il rosso), formaggio saporito grattugiato (nostrano, nostrano de casel o di malga), noce moscata e sale q.b., avendo cura di formare un impasto omogeneo e consistente. Particolarmente diffusi in val di Sole.



Zona di produzione
Valle di Sole





Strangolapreti

Prodotto della tradizionale cucina trentina ottenuto impastando del pane raffermo tagliato a dadini con latte, spinaci (oppure erbetto o coste).

RICETTA

Strangolapreti

Mettete in ammollo in una ciotola il pane raffermo tagliato a dadi e bagnatelo con il latte tiepido per circa tre ore. Prendete gli spinaci, puliteli con cura e lessateli in acqua leggermente salata. Scolateli, strizzateli bene, tritateli e fateli saltare in padella col burro. Insaporiteli con sale, pepe e noce moscata. Tritate finemente la cipolla e rosolatela nell'olio. Unite il tutto con formaggio grattugiato, uova, sale e farina. Amalgamate bene il composto con un mestolo di legno fino ad ottenere un impasto morbido, elastico ed uniforme. Preparate gli "Strangolapreti" della forma desiderata (a palline, a forma di cucchiaino, di gnocco, ecc.) e versa-

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

un kg di pane raffermo,
500 gr di spinaci,
2 uova,
100 gr di formaggio
DOP Grana Padano-Trentingrana,
100 gr di burro,
½ litro di latte,
olio extravergine di oliva
DOP Garda-Trentino q.b.,
farina bianca di frumento Tipo 00 q.b.,
poche foglie di salvia,
noce moscata, cipolla, sale, pepe q.b.

teli in acqua bollente salata; quando riaffiorano scolateli, col mestolo forato e serviteli col burro fuso aromatizzato con salvia e cospargeteli di formaggio grattugiato DOP Grana Padano-Trentingrana.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**

Bechi-panzalini

FILONE A DUE TAGLI

Pane trentino dalla forma allungata a barchetta, con due punte alle estremità e due tagli trasversali. Si ottiene impastando farina di frumento, acqua, lievito, sale e estratto di malto in polvere o farina di cereali maltati avendo cura di ben amalgamare gli ingredienti. Si fa riposare l'impasto per circa 20 minuti, dopodiché si formano delle porzioni del peso di circa 100 gr che vengono successivamente unite a tre per tre e fatte riposare ulteriormente per altri 10 minuti, quindi lavorate al fine di raggiungere la forma desiderata e lasciate nuovamente riposare per ulteriori 30 minuti. Terminata la lievitazione si pongono in forno per la cottura.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**



Bina

Tradizionale pane trentino dalla caratteristica forma derivante dall'unione di quattro pezzi fra di loro, del peso complessivo di circa 200 gr. Si ottiene impastando farina di frumento, acqua, lievito, sale, strutto e/o olio extravergine di oliva, estratto di malto in polvere o farina di cereali maltati avendo cura di ben amalgamare gli ingredienti. L'impasto viene fatto riposare per circa 20 minuti. Da questo si ricavano successivamente delle palline del peso di circa 50 gr che vengono lavorate manualmente fino ad assumere la caratteristica forma allungata. Le forme così ottenute vengono unite a quattro per quattro ottenendo la tipica forma della "Bina" che viene posta in forno per la cottura.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale

Gramolato PAN TAIÀ

Pane della tradizione panificatoria trentina del peso di circa 100-120 gr; dalla caratteristica forma a intreccio di due filoncini schiacciati ed intrecciati con fuoriuscita, al centro, di due estremità. Dalla lavorazione di farina di frumento, acqua, lievito, sale, strutto, estratto di malto in polvere o farina di cereali maltati, si ottiene una pasta liscia ed omogenea, dalla quale si ricavano i filoncini che successivamente vengono intrecciati. Si lascia quindi riposare per circa 30 minuti e, trascorso tale periodo, si inforna per la cottura.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



Pan co' le frìtole

Caratteristico pane della tradizione trentina particolarmente diffuso nella zona del Primiero, che si ottiene dalla lavorazione di farina di frumento, di farina di granoturco, di sale, di acqua, di lievito e di frìtole (resti del lardo cotto per ottenere lo strutto).

L'impasto viene lavorato manualmente fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica che viene lasciata lievitare per un'ora.

Si aggiungono quindi le frìtole e si impasta velocemente formando delle pagnotte che devono essere lasciate lievitare per altri 20 minuti per poi essere poste in forno per la cottura.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**





Pan de segàla

Il prodotto è ottenuto dall'impasto di farina di frumento, farina di segale (fino ad un massimo del 70%), lievito di birra, cumino, sale ed acqua. L'impasto viene lavorato fino ad ottenere una pasta elastica e morbida che viene fatta lievitare per un'ora e poi lavorata velocemente e divisa in porzioni lavorate per ottenere i caratteristici filoncini o schiacciate del peso variabile da 300 a 600 gr che vengono lasciati lievitare per altri 40 minuti e quindi posti in forno per la cottura. Per la sua produzione può essere utilizzata anche solo ed esclusivamente farina di segale.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**

Pan de sòrc

Pagnotte di peso variabile da 200 a 500 gr, di forma quasi circolare, con crosta di un bel colore marrone ed una pasta di colore giallo paglierino, da consumarsi fresche (massima conservazione 2 giorni). Si ottiene impastando farina di frumento, farina di mais, lievito di birra, sale ed acqua. Si lavora l'impasto manualmente fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica che si lascia lievitare per circa un'ora; si procede quindi ad una veloce lavorazione prima di lasciare nuovamente lievitare per ulteriori 30 minuti per poi porlo in forno per la cottura. Particolarmente diffuso nella zona del Primiero.



Zona di produzione
Primiero



Pane di molche

PAM DE MOLCHE



Caratteristico pane della zona dell'alto lago di Garda, di forme diverse, con crosta di colore scuro, profumo caratteristico di olive e dal sapore piuttosto amaro-gnolo. È ottenuto dall'impasto di farina di frumento, molche (particelle residue della spremitura delle olive che vengono raccolte dalla filtratura dell'acqua reflua di lavorazione), patate, burro, olio extravergine di oliva, zucchero, latte e lievito di birra. Si lavora l'impasto fino ad ottenere una pasta morbida, soffice ed elastica che si lascia lievitare fino a che raddoppia il suo volume. Si manipola ancora velocemente dando forma (a piacere) al pane e lo si fa lievitare ancora un'ora per poi metterlo in forno per la cottura.



Zona di produzione
Alto Garda Trentino

Basini de Trent

Tradizionali e caratteristici dolci della tradizione dolciaria trentina a base di uova, zucchero e mandorle dolci sbucciate e pestate, di forma rotonda con depressione al centro e larghezza di tre o quattro centimetri. Questi superbi dolci erano presenti sulle tavole dell'aristocrazia trentina già a partire dal XVI secolo, come risulta da un manoscritto cinquecentesco di tal Mastro Antonio. La differenza tra questi dolci ed i comuni "amaretti", prodotti in diverse località della nostra penisola, sta tutta nella varietà di mandorle utilizzate. Per i "Basini de Trent" sono, generalmente, solo quelle dolci, mentre per gli amaretti risulta siano impiegate anche quelle amare.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale





Brazedèl

Dolce particolarmente diffuso in valle di Non e nel Primiero, dalla caratteristica forma a ciambella intrecciata, con crosta di colore marroncino ambrato e pasta giallo paglierino, del diametro di 25-40 cm e del peso che può variare da 300 gr a 1.000 gr: La farina di frumento, impastata assieme a zucchero, burro, uva sultanina, tuorli d'uovo, latte, scorza di limone non trattato grattugiata, lievito di birra e sale e lavorata manualmente fino ad ottenere una consistenza morbida, compatta, viene lasciata lievitare per circa un'ora. Si lavora ancora velocemente e poi si divide la pasta in due parti in modo che possano essere intrecciate tra di loro e unite in modo da formare un cerchio. Si lascia riposare ancora per circa 45 minuti e poi si pone in forno per la cottura.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**





Buzòla



Dolce della tradizione culinaria del Primiero a forma di ciambella, del peso di circa 500-750 gr; con diametro di 25-30 cm, crosta dal colore ambrato ricoperta di granella di zucchero, pasta di un bel colore giallo paglierino, dalla particolare fragranza dovuta all'aggiunta di liquore. È ottenuta dalla lavorazione del impasto composto da farina di frumento, lievito di birra, burro, zucchero, latte, tuorli d'uovo ed un bicchierino di liquore (generalmente anice o grappa). L'impasto viene lavorato manualmente per alcuni minuti fino ad avere una pasta morbida ed elastica che viene lasciata lievitare per almeno un'ora per poi essere lavorata ancora velocemente per formare un rotolo chiuso a cerchio che viene lasciato riposare ancora per almeno 40 minuti prima di essere posto in forno per la cottura.



Zona di produzione
Primiero

Cròfani

Dolce fritto e zuccherato, tradizionale della zona del Primiero, dalla caratteristica forma ovale, leggermente appiattita, delle dimensioni di un cucchiaino da tè, del peso di circa 15-20 gr; con all'interno un gheriglio di noce (o nocciole). Ottenuto dalla lavorazione di farina di frumento, burro, uova, zucchero, vino e grappa, l'impasto, di consistenza morbida, viene lavorato al fine di ottenere delle palline ovoidali che vengono poste in olio bollente per la friggitura. Si servono cosparsi di zucchero. Si possono conservare in frigorifero per un paio di giorni. Tra le varie testimonianze si ricorda quella di certo Michele Angelo Negrello che nel suo libro, datato 1820, riporta come in occasione del suo matrimonio la sorella aveva distribuito cròfani ad alcuni parenti.



Zona di produzione
Primiero



Grostoli

CROSTOLI

Noto dolce della tradizione dolciaria trentina, con forme diverse, dal classico colore dorato, servito cosperso di zucchero a velo. Prodotto presente nelle ricette culinarie già a partire dal XVI secolo.

RICETTA

Grostoli o Crostoli

Mettete su una spianatoia la farina a "fontana", aggiungetevi l'uovo e il tuorlo, 2 cucchiaini d'olio, zucchero, vino bianco e la grappa. Impastate il tutto con energia, lavorate la pasta fino a renderla lucida e formate una palla; copritela con un canovaccio e lasciatela riposare per circa 30 minuti in un luogo tiepido.

Quindi, prima a mano, poi con il matterello, tirate la sfoglia il più sottile possibile. Con l'apposita rotella tagliate la sfoglia a rombi; frigeteli in olio bollente, toglieteli quando sono ben dorati e appoggiateli su carta assorbente. Cospargeteli con zucchero a velo e servite. Possono essere conservati per alcuni giorni in luogo fresco ed asciutto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

200 gr di farina di frumento tipo 00,
un uovo intero,
un tuorlo,
2 cucchiaini di olio di semi,
50 gr di zucchero,
un bicchierino di vino bianco
(meglio se dolce),
2 cucchiaini di grappa giovane trentina,
olio extravergine di oliva per friggere,
zucchero a velo q.b.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**

Pinza

Focaccia dolce di forma circolare del diametro di 10-20 cm, di peso variabile da 80 a 400 gr; con crosta di un bel colore marrone e pasta giallo paglierino particolarmente diffusa nelle valli del Primiero, ottenuta dalla lavorazione di farina di frumento, lievito di birra, burro, uova, zucchero e latte. L'impasto, lavorato manualmente fino ad ottenere una consistenza morbida ed elastica, si lascia lievitare per almeno un'ora prima di lavorarlo ancora per qualche minuto. Si forma quindi un rotolo che viene chiuso a cerchio lasciandolo riposare per ulteriori 40 minuti prima di porlo in forno per la cottura non prima di averlo cosperso di zucchero in granella.



Zona di produzione
Primiero



Stràuli

STRÀBOLI O FORTAIES

Tradizionale dolce delle valli di Fiemme, di Fassa e della zona del Primiero simile ad una frittata dal colore dorato.



Zona di produzione
Primiero, Valle di Fiemme
e Valle di Fassa



RICETTA

Stràuli o Stràboli

Mettete in una ciotola gran parte della farina, la grappa, lo zucchero, mescolate con il latte versandolo a più riprese per dare giusta consistenza all'impasto, che dovrà essere liscio ed omogeneo. Lasciare riposare in luogo fresco per circa 45 minuti. Montare gli albumi d'uovo a neve ben ferma ed aggiungere alla pastella, mescolando dolcemente dal basso verso l'alto, fino ad ottenere una sorta di besciamella non troppo liquida. Questa va versata o meglio colata adagio – con l'ausilio di un imbuto – in modo da formare una spirale nel liquido per la frittura. Per friggere usate olio extravergine di oliva o strutto. Raggiunta la giusta croccantezza gli Stràuli vanno tolti, sgocciolati e asciugati con carta da cucina. Vanno serviti spolverati di zucchero a velo o accompagnati con marmellata di mirtilli rossi (“garnètòle”).

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE:

100 gr di farina di frumento tipo 00,
¼ di litro di latte,
3 uova,
un cucchiaino di grappa giovane trentina,
un pizzico di zucchero,
olio per frittura.



Strudel

Dolce a forma vaga di cilindro, fatto con pasta tirata a sfoglia e arrotolata con un ripieno di frutta, (solitamente mele tagliate a fettine), zucchero, uva sultanina, pinoli o noci, diffuso sulle mense del Trentino già a partire dal XVIII secolo sotto la dominazione degli Asburgo. Si impastano farina di frumento, tuorli d'uovo, zucchero, olio di semi e grappa fino ad ottenere una pasta elastica e compatta che viene lasciata riposare per circa un'ora. Si prepara il ripieno con mele tagliate a fettine sottili, uva sultanina precedentemente messa in ammollo in acqua o vino bianco, pinoli, un pizzico di cannella ed un pugno di pangrattato o biscotti sbriciolati. Si stende quindi la pasta fino ad ottenerne una sfoglia abbastanza sottile sulla quale viene posto il ripieno e quindi arrotolata e chiusa alle estremità. Si pone in forno per la cottura. Per esaltarne le sue qualità va consumato tiepido.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**



Torta de fregolòti

Dolce della vecchia tradizione culinaria trentina dal caratteristico colore giallo-dorato, del quale ogni zona, se non proprio ogni paese, ha una sua ricetta particolare che si differenzia dalle altre per delle varianti tipicamente locali, anche se non essenziali ai fini della qualità, sempre eccellente, di questa torta che viene prodotta anche in pasticceria e si trova in quasi tutti i negozi di alimentari. L'impasto ottenuto dalla lavorazione di farina di frumento, burro, zucchero, sale, tuorlo d'uovo, miele, grappa, bicarbonato e mandorle tritate finemente. Viene lavorato manualmente fino ad ottenere una pasta asciutta dalla consistenza grumosa che va posta in tortiera per la cottura in forno. Conosciuta già a partire dal 1700.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**



Tortolèti coi puriòni

Tradizionali frittelle delle valli del Primiero delle dimensioni di circa 4-5 cm, caratteristiche per la presenza della menta selvatica. L'impasto ottenuto dalla lavorazione di farina di frumento, zucchero, uova, grappa, latte e foglie di menta selvatica, viene lavorato manualmente fino ad avere una pasta morbida ma compatta. Con l'aiuto di un cucchiaio la pasta viene posta in olio bollente per la friggitura fino a raggiungere un bel colore dorato, formando delle piccole frittelle. Vanno servite spolverate con dello zucchero a velo. Ricetta già conosciuta verso la fine del 1800.



Zona di produzione
Primiero

Zelten

CELTEÑO O PANE DI FRUTTA

Caratteristico dolce natalizio dell'arte dolciaria trentina già menzionato, come Celteno, in un manoscritto del 1700. Ottimo se accompagnato con il vino Santo Trentino DOC.



Zona di produzione
Tutto il territorio provinciale





RICETTA *Zelten*

In poca acqua ammolate l'uvetta e i fichi lavati e tagliati a pezzetti. Mescolate la farina ad un pizzico di sale e disponetela a "fontana" in una terrina: aggiungete il lievito precedentemente sciolto in un po' d'acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero. Impastatelo con la farina e, quando avrà preso consistenza, coprite il tutto e lasciate riposare per circa mezz'ora (se si usa il lievito di birra in polvere già confezionato in bustine non serve questa procedura). Unite alla farina anche il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, lo zucchero rimasto e l'uovo.

Impastate con poco latte in modo da ottenere un composto cremoso e molle. Aggiungete l'uvetta, i fichi secchi, i pinoli, le noci tritate e la scorza d'arancia candita tritata grossolanamente. Quando il composto sarà ben amalgamato, coprite con un tovagliolo e lasciate riposare per circa due ore in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria. Disponete a questo punto l'impasto in una teglia tonda, unta di burro ed infarinata, decorate la superficie con gherigli di noce e alcune mandorle preventivamente spelate. Fatte cuocere il dolce per circa un'ora in forno pre-riscaldato a 180 °C

e, prima di servirlo, attendete almeno 36 ore. Ricordate che, se ben protetto e mantenuto al fresco, può essere conservato a lungo.

INGREDIENTI:

200 gr di farina di frumento Tipo 00,
100 gr di noci sgusciate,
100 gr di fichi secchi,
60 gr di burro,
50 gr di uvetta passa, 50 gr di pinoli,
50 gr di scorza d'arancia candita,
20 gr di lievito di birra fresco,
100 gr di zucchero,
un uovo, due tazzine di latte, un pizzico di sale.
Per decorare: noci e mandorle sgusciate.

Gelato artigianale trentino

Prodotto alimentare della categoria dei dolci, i cui ingredienti utilizzati (latte, frutta, ecc.), ove possibile, devono essere prodotti in provincia di Trento. Esempi:

- nel gelato artigianale trentino alle creme, il 70% del prodotto finito dovrà essere di latte trentino; tale percentuale potrà essere inferiore solo qualora la differenza è integrata con altri prodotti trentini (panna, yogurt o altro);
- nel gelato artigianale trentino alla frutta a base di acqua, sarà sufficiente che l'acqua, gli zuccheri della mela e la frutta addizionata raggiungano il 70% del prodotto nel suo complesso; le stesse norme valgono per il gelato artigianale trentino alla frutta al latte.

Il gelato era prodotto nella nostra provincia già a partire dal 1880.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**





Capitolo Quinto



*Prodotti
di origine animale*

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Il miele fu impiegato fin dall'antichità. Egiziani, Greci, Romani, Arabi e Indiani lo utilizzavano non solo per dolcificare vino e focacce, ma anche per fare bevande alcoliche, come l'idromele, bevanda fermentata a base di acqua e miele. Prima che lo zucchero fosse scoperto, infatti, il miele rappresentava l'unico vero dolcificante e la sua sostituzione con lo zucchero è storia recente, che risale al XVIII secolo, quando lo sviluppo delle piantagioni della canna da zucchero in America, anche grazie all'impiego degli schiavi, rese tale prodotto più conveniente.

Attualmente in Trentino l'apicoltura è praticata secondo tecniche moderne, sulla scorta di numerosi ed approfonditi studi sull'ape, insetto dalla complessa ed affascinante biologia.

Considerata l'importanza che riveste nell'ambito agricolo ed alimentare, l'attività apistica non è certo un'attività secondaria: infatti le api, oltre a produrre il miele, la pappa reale, la cera ed altre sostanze utilizzate nell'alimentazione ed anche nell'industria farmaceutica e cosmetica, provvedono alla fecondazione dei fiori di moltissime piante arboree da frutto, colture agricole e da seme.

Il miele rimane tuttavia il prodotto principale dell'alveare: viene raccolto, in genere, tre volte all'anno (primavera, estate, autunno), anche se, a seconda delle condizioni climatiche, della zona e del metodo di conduzione, si possono effettuare più smielature, o anche una soltanto. La resa per alveare è di circa 15-20 Kg di miele all'anno.

Esistono moltissimi tipi di miele dalle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche differenti: c'è il miele monoflora (prodotto da fiori della stessa specie), il miele millefiori (ottenuto da una miscela di nettari di diversa flora o di diverso ambiente) e il miele di melata (elaborato, ad esempio, a partire dalle secrezioni di alcune piante). Nonostante l'alto potere calorico, il miele si digerisce facilmente. Ancora oggi è considerato un rimedio per i disturbi bronchiali, in particolare per eliminare il catarro. Fornisce inoltre dosi trascurabili di vitamine e di minerali che, per quanto ridotte, lo fanno preferire allo zucchero bianco raffinato, costituito esclusivamente da saccarosio.





Miel de rasebèch (RODODENDRO)

Prodotto ottenuto dai nettari bottinati dei fiori di rododendro, presenti in quota, nei mesi di giugno e luglio. Questo tipo di miele dal colore chiaro, quasi trasparente, cristallizza in granelli molto fini diventando di colore bianco; ha un sapore particolarmente delicato, profumo tenue e consistenza cremosa. È un miele molto pregiato con produzione fortemente influenzata dalle condizioni atmosferiche e dalle difficoltà del trasporto in alta quota degli alveari. Le tradizionali zone di produzione sono poste tra i 1500 ed i 2000 m s.l.m. soprattutto in valle di Non, in val di Sole, in val Rendena, in val di Fiemme, in valle di Fassa e nel Primiero.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**





Miele del Trentino

Prodotto a duplice natura: animale e vegetale che assieme al polline, alla pappa reale ed al propoli costituisce il principale alimento naturale le cui peculiari caratteristiche sono legate al tipo di flora bottinata e quindi al territorio di provenienza. Le tipologie più diffuse sono:

- miele di acacia di colore molto chiaro, sapore molto dolce ed aroma leggero;
- miele di castagno di colore scuro, sapore amaro, profumo forte e penetrante;
- miele millefiori prodotto a quote superiori ai 1.000 m, avendo in molti casi una base di rododendro, risulta essere di colore chiaro, con sapore finemente aromatico; mentre il millefiori prodotto a quote inferiori, risulta essere, tendenzialmente, più scuro e, spesso, la presenza di castagno anche in quantità non molto elevate, conferisce al miele un colore e un gusto deciso;
- miele di melata che trae origine dalla linfa delle piante e si presenta denso, di colore scuro, con sapore leggermente aspro, particolare.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale





Capitolo Sesto



Pesce

PESCE

La provincia di Trento, come documentato da numerosi riferimenti storici, è tradizionalmente vocata alla produzione di pesci salmonidi, derivanti sia dalla pesca (da molti secoli), sia dall'allevamento in vasca, che risale al XIX secolo, come dimostrato dalla costruzione dello "Stabilimento artificiale di Torbole", realizzato nel 1879 con la finalità di diffondere nel Trentino la pratica della piscicoltura e ripopolare le acque pubbliche con avannotti di trota e salmerino. Seguirono le prime piscicoltura private – a Predazzo (1891), Giustino (1902) e Tione (1926) – e via, via le altre, fino alla realizzazione di tutte le numerose aziende che oggi operano nella provincia di Trento.

Attorno alla coltivazione della trota si è stratificato un retroterra culturale fatto di mestieri, gesti stagionali, usi e tradizioni ripetuti da oltre un secolo. Ne è esempio l'attività di coltivazione delle acque pubbliche, con la quale la trota-coltura stessa ha avuto origine, contraddistinta dalla creazione degli incubatoi di valle – nel 1896 – da parte del maestro Luigi Biasioni, docente dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

Questa tradizione continua tuttora a cura delle principali Associazioni di pescatori dilettanti provinciali e comporta ogni anno la cattura delle trote fattrici nei corsi d'acqua, la stabulazione in incubatoio, la spremitura e fecondazione artificiale delle uova, l'incubazione e la semina degli avannotti.

Per i ripopolamenti delle acque pubbliche, le associazioni dei pescatori ricorrono inoltre al materiale ittico prodotto dai trota-coltori trentini, che si sono riuniti in una cooperativa che non limita la sua attività ai soli aspetti produttivi e commerciali, ma opera anche in altre direzioni, come nella formazione attraverso corsi specializzati e di assistenza alle aziende, e svolge, nel perseguimento della politica del marchio, applicato ad un prodotto di qualità e ottenuto nel rispetto delle norme di autodisciplina, anche un ruolo determinante di promozione nel settore salmonicolo.

La coltivazione delle acque, inoltre, è regolamentata in modo preciso dalla "Carta ittica del Trentino" (entrata in vigore nel 1983 e aggiornata nel 2002), la prima d'Italia, un particolareggiato lavoro di ricognizione ambientale, nel quale ogni corso d'acqua e ogni lago sono inquadrati da un punto di vista chimico-fisico, biologico e ittiologico, che ha costituito punto di riferimento per le carte ittiche realizzate successivamente in altre province.





Sìsam

Pesce aromatizzato da consumarsi come antipasto o pietanza. Per la sua produzione si utilizzano le alborelle o "aole" del lago di Garda.



Zona di produzione
Nago-Torbole,
Riva del Garda

RICETTA

El Sìsam

(Pesce di lago in carpione)

Prendete le alborelle, o altro pesce piccolo di acqua dolce, squamatele, togliete testa e viscere. Infarinatete e frigetete in olio extravergine di oliva regolando con un pizzico di sale. Completata la frittura, togliete il pesce e versate nella stessa padella le cipolle finemente tagliate, assieme all'aglio pestato e agli altri aromi. Fate cuocere per una ventina di minuti, salando, poi aggiungete il vino bianco e l'aceto, lasciando sobbollire il tutto ancora per pochi minuti, fino a quando non avrete ottenuto una consistenza alquanto morbida e brodosa. Ora in una fonda terrina – o vaso di vetro – sistemate, alternate ed a strati, il pesce fritto e le verdure, ricoprendo il tutto con il liquido di cottura e un filo d'olio extravergine di oliva, lasciando raffreddare. Da consumare dopo almeno due giorni dalla preparazione, ovviamente come piatto freddo. Può essere conservato anche in piccoli vasi di vetro avendo cura di togliere l'aria e conservato in luogo fresco ed asciutto.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

un kg di alborella ("aole" in dialetto trentino) o altro pesce piccolo di acqua dolce (lago),
un kg di cipolle bianche,
un bicchiere di aceto di vino bianco,
un bicchiere di vino bianco aromatico secco,
farina di frumento Tipo 00 q.b.,
olio extravergine di oliva DOP Garda-Trentino,
uno spicchio d'aglio,
2 foglie di alloro,
rosmarino, sale q.b., pepe q.b.



Trote del Trentino

L'allevamento della trota nel Trentino vanta una tradizione secolare, basti pensare che la prima trotticoltura risale al 1873. Le specie ittiche allevate sono la trota iridea, la trota fario e la trota marmorata. Il prodotto "Trota del Trentino", all'atto dell'immissione al consumo deve raggiungere un peso minimo di 250 gr; avere età superiore a 10 mesi e non presentare difformità delle strutture ossee o ferite. L'occhio deve presentarsi brillante, convesso; le branchie rosse senza muco. Il tessuto muscolare deve essere sodo ed elastico. La pelle lucente ed opalescente, il muco trasparente. La carne può essere bianca o salmonata. Il contenuto in grassi totali nella carne deve essere inferiore al 6%, il contenuto in proteine superiore al 17%, la sostanza secca compresa tra il 21 e il 29%. Nelle nostre trotticolture vengono allevati anche il salmerino alpino ed il salmerino di fonte.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale



RICETTA

Trote del Trentino alla grappa giovane trentina

Pulite le trote dalle interiora e diliscatele, salatele e pepatele da ambo i lati, infarinatele e quindi mettetele a rosolare in padella, nel burro bollente. Cotte a puntino (dopo circa 20 minuti), scolatele e mantenetele al caldo. Al fondo di cottura unite la grappa, versate il brodo, profumate con l'aglio, il rosmarino e la maggiorana, regolate di sale e pepe, poi passate tutto al setaccio. Versare la salsa ottenuta sopra le trote. Un attimo prima di servire decorare con sottili fette di limone.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

6 trote,
farina di frumento Tipo 00 q.b.,
120 gr di burro,
un bicchiere di grappa,
un mestolo di brodo,
uno spicchio d'aglio,
un rametto di rosmarino,
maggiorana,
2 limoni,
sale e pepe q.b.





Capitolo Settimo



Grassi

GRASSI

Tutti i grassi, sia animali che vegetali, presentano una caratteristica comune: non devono assolutamente essere sottoposti a temperature elevate. Il grasso è un elemento delicato, ricco di sapore; le sue proprietà fisiche gli permettono di ammorbidire e insaporire preziosamente gli altri elementi.

Parlando di grassi animali, si possono mettere a pari merito il burro e il grasso di maiale; utilizzati sempre in quantità limitatissime, sono fondamentali per la strutturazione delle pietanze della tradizione culinaria della nostra provincia. Il burro è il grasso alimentare ottenuto dalla lavorazione delle creme di latte di vacca, per separazione del latticello. Secondo la legislazione italiana, la denominazione "burro", è riservata al prodotto ottenuto dalla crema (panna) ricavata dal latte di vacca e al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela di latte dei due indicati prodotti, che deve corrispondere a specifici requisiti chimici, fisici e organolettici.

In tutto il Trentino il burro, parallelamente al formaggio, vanta una storia plurisecolare e la fama di essere fra i migliori prodotti.

Tale rinomanza si accentua in particolare per quello ottenuto nella stagione estiva: un burro di qualità altissima per il sapore e per l'alto contenuto in betacarotene e vitamine liposolubili, grazie alla ricca biodiversità vegetale. Tale burro, frutto di una artigianalità produttiva, espressione di un millenario impiego dell'economia alpestre, sinonimo di bontà e genuinità delle produzioni a latte crudo, conserva anche dopo la refrigerazione l'intenso bouquet di aromi, la ricchezza di vitamine così importanti per una corretta alimentazione, soprattutto infantile.

Storicamente il burro aveva un valore economico molto più elevato rispetto al formaggio. È per questo motivo che la tradizione casearia trentina presenta tipicamente formaggi stagionati ottenuti da latte parzialmente scremato.







Burro/Burro di malga del Trentino

Prodotto ottenuto dalla lavorazione della crema (panna) di latte che può essere trasformata cruda o previa pastorizzazione. Di colore paglierino molto chiaro e sapore dolce e delicato se la panna deriva da latte di vacche alimentate a base di fieno in stalla, oppure tendente al giallo paglierino carico con sapore ed aroma più intensi nel caso di prodotto ottenuto da latte di vacche al pascolo o in alpeggio. La panna, ottenuta per affioramento naturale o per centrifugazione del latte, può essere trasformata direttamente tramite sbattimento nella zangola, oppure raffreddata e pastorizzata per una leggera maturazione e successiva zangolatura. Il burro ottenuto da panna pastorizzata può essere conservato in frigo per circa tre mesi, mentre quello ottenuto da panna cruda per affioramento naturale (caratteristica del prodotto di malga) conserva le sue peculiari caratteristiche per un periodo inferiore.



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**





Capitolo Ottavo



*Bevande analcoliche,
Distillati e Liquori*

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

La distillazione nella nostra terra ha un'origine assai antica e da secoli ha assunto importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, dal "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra.

Del resto, distillare o alambiccare sono due termini assai noti alle genti delle valli Trentine, dove, nel passato anche non tanto remoto (in particolare tra le due guerre, negli anni della "grande fame"), ottenere pochi litri di grappa da vendere ha garantito la sopravvivenza di intere famiglie.

In una giornata favorevole si riusciva ad ottenere un guadagno netto di 25 lire vendendo a 10 lire al litro la grappa, che veniva a costare circa 93-95 lire la "bandela" e si trattava di una bella somma, se si considera che a quell'epoca il salario di un operaio per un'intera giornata di lavoro era di 10 lire, che un pasto costava una lira e mezzo, che il vino era precipitato a 22 lire l'ettolitro e che il costo della farina era di 65-68 lire al quintale.

In tutto il Trentino, ma particolarmente nella Valle di Cembra, esiste una letteratura orale ricca di cronache, episodi ed aneddoti legati alla storia della produzione di grappa, dove tutti erano coinvolti, anche donne e bambini, ai quali era affidato il momento forse più importante e delicato, dovendo affrontare la fase dello smercio.

Un sorso di grappa, inoltre, secondo una convinzione mai tramontata, non solo aiutava boscaioli, minatori, cavatori e contadini a sopportare i rigori invernali, ma poteva anche guarire le malattie. Ancora oggi, in molti casi, la gente delle nostre valli prepara degli infusi con grappa ed erbe selvatiche o radici oppure scorze di piante dalle proprietà interessanti.

Il sociologo Umberto Raffaelli ha raccolto alcuni aneddoti sull'uso della grappa, nel costume trentino, e nel suo volume sono riportate alcune ricette medicamentose, che risalgono al XVII secolo, come, ad esempio, "Al dolor dei denti: piglia polver di garofoli, mel (miele) rosato, acquavita in parti uguali e mettile in una pignatina e falle bollire, poi piglia della detta composizione calda in bocca da quel lato dove ti duole il dente e tienla così per aliquanto spatio e lavatratti il dolore" (Alessio "De Secreti" 1630).





Amaro Valle di Ledro

Caratteristico liquore dell'alto Garda e della valle di Ledro a bassa gradazione (20 % vol.) ottenuto per infusione di erbe medicinali (le principali sono: Genziana, Genzianella, Alchemilla, Rabarbaro, Geum, Arancio amaro e Liquirizia) attraverso una lavorazione che prevede più fasi: miscelazione, estrazione, infusione (per ogni miscela corrisponde un periodo di infusione di circa 20 giorni), invecchiamento (per circa 3-4 mesi), preparazione finale e filtrazione prima dell'imbottigliamento. Particolarmente adatto a fine pasto per agevolare la digestione.



Zona di produzione
Valle di Ledro

Birra di Fiemme

Birra dall'aspetto leggermente torbido, poco frizzante, con schiuma aderente, di colore giallo paglierino, con tenue aroma di luppolo, corpo rotondo, leggero, di media amarezza con retrogusto asciutto leggermente acido e fruttato. Prodotto caratteristico e tradizionale della valle di Fiemme dove veniva prodotto già a partire dal 1854. Tale produzione è stata interrotta nel 1954 e successivamente ripresa nel 2002. Ottenuta secondo la tecnica classica e consolidata della produzione di birra che prevede una fermentazione della miscela di malto d'orzo, luppolo, lieviti e cereali per circa 4-5 giorni ed una successiva maturazione per almeno 6 settimane, viene servita all'interno del birrificio ad una temperatura di 8-10 °C.



Zona di produzione
Valle di Fiemme





Distillati di frutta

Distillati di fermentati di frutta con gradazione alcolica da 40° a 43°, posti in commercio dopo un invecchiamento di almeno un anno. Il distillato si ottiene da un fermentato monospecie (pere, mele, mele cotogne, sorbole, ribes rosso e/o nero, lampone, sambuco, ciliegie, amarene, susine, corniole) di buona qualità con un contenuto zuccherino pari ad almeno 12° Brix. La frutta viene fatta fermentare a temperatura controllata e il fermentato viene poi distillato con il classico metodo a bagnomaria "Tullio Zadra".



Zona di produzione
**Tutto il territorio
provinciale**





Genziana (ACQUAVITE DI GENZIANA)

Distillato caratteristico della val Rendena, di gradazione compresa fra i 40° e i 45°, ottenuto dalla distillazione di un fermentato di radici di "Genziana lutea" o "Genziana maggiore", pianta tipica dei pascoli dell'arco alpino a partire dai 1000 e fino ai 2500 metri s.l.m. Le radici raccolte, previa specifica autorizzazione, a fine fioritura vengono lavate e sminuzzate e quindi messe a fermentare secondo una procedura segreta da oltre 150 anni. La distillazione del fermentato avviene con il classico metodo a bagnomaria "Tullio Zadra". Inconfondibile per il suo gusto ed il suo profumo.



Zona di produzione
Valle Rendena

Ginepro (ACQUAVITE DI GINEPRO) GIN DISTILLATO

Distillato tradizionale e caratteristico della val Rendena con gradazione alcolica compresa fra i 40° e i 45°, ottenuto dalla distillazione di un fermentato a base di bacche di ginepro. Le bacche di ginepro vengono raccolte in autunno e, dopo essere state pulite, vengono messe a fermentare secondo un procedimento rimasto invariato da oltre 150 anni. Il fermentato viene quindi distillato secondo il classico procedimento a bagnomaria "Tullio Zadra". Prodotto dal gusto e dal sapore inconfondibile particolarmente indicato a fine pasto.



Zona di produzione
Valle Rendena



Grappa giovane trentina - metodo Tullio Zadra -

Grappa a gradazione compresa fra 40° e 45°, ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve fresche trentine. L'esclusivo metodo di distillazione applicato in provincia di Trento e denominato "bagnomaria Tullio Zadra" ha la caratteristica che fra la fiamma e la caldaia ove viene posta la vinaccia per la distillazione è stata creata un'intercapedine nella quale viene riscaldata l'acqua, o fatto confluire il vapore, per trasmettere alla vinaccia il calore necessario per liberare i vapori alcolici destinati, per la maggior parte, a dar vita alla grappa. In questo modo si può assicurare una fonte controllata, costante ed omogenea del calore permettendo la personalizzazione di ogni distillazione.



Zona di produzione
Tutto il territorio
provinciale

RICETTA

Frittelle di mele alla grappa giovane trentina

Sbucciare le mele e tagliarle a fette di mezzo centimetro di spessore. Mettere le fette in un piatto e versarvi sopra parte della grappa giovane trentina mescolata con lo zucchero e la cannella. Quindi sbattere i tuorli con il latte e aggiungere il resto della grappa e il sale. Unire la farina, preventivamente setacciata, con il lievito. Montare a neve finissima gli albumi ed incorporarli all'impasto. Immergere le fette di mele nella pasta. Friggere in abbondante olio caldo. Dorare da ambedue le parti. Sgocciolare e porre su un foglio di carta assorbente. Prima di servire, spolverare con zucchero a velo mescolato con cannella.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 tazzina di latte, gr 130 di farina,
1 cucchiaino di lievito, 2 uova,
1 bicchiere di grappa giovane
trentina, 1 presa di sale,
5 mele golden delicious,
75 gr di zucchero, cannella,
olio di semi, zucchero a velo.



Imperatoria (ACQUAVITE DI IMPERATORIA)

Distillato tradizionale e caratteristico della val Rendena con gradazione alcolica compresa fra i 40° e i 45°, ottenuto dalla distillazione di un fermentato a base di radici di Imperatoria, pianta molto aromatica (il profumo ricorda quello del sedano e dell'angelica). Le radici di Imperatoria vengono raccolte nei mesi di agosto e settembre e, dopo essere state pulite e sminuzzate, vengono messe a fermentare secondo un procedimento rimasto invariato da oltre 150 anni. Il fermentato viene quindi distillato secondo il classico procedimento a bagnomaria "Tullio Zadra". Prodotto dal gusto e dal sapore inconfondibile, da meditazione.



Zona di produzione
Valle Rendena



Picco Rosso

Liquore ad alta gradazione (61 % vol.) caratteristico della val di Ledro per la cui preparazione vengono utilizzati lamponi e fragole di montagna. Da essi, attraverso una tradizionale lavorazione che non prevede l'utilizzo dello zucchero, vengono ottenuti i rispettivi sciroppi concentrati che dopo un opportuno invecchiamento vengono miscelati con alcool a 95°, in opportune percentuali. Terminata la preparazione, il liquore viene ciclicamente rimescolato al fine di stabilizzarne il contenuto zuccherino e di pectine. Prima di procedere all'imbottigliamento il prodotto viene invecchiato in serbatoi in acciaio inox per almeno 6 mesi.



Zona di produzione
Valle di Ledro





Sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero

Prodotto ottenuto dalla pigiatura e torchiatura dei frutti freschi di lampone o di mirtillo nero o di ribes nero. Il prodotto torchiato è lasciato decantare e poi filtrato, procedendo quindi alla miscelazione con lo zucchero in opportune dosi. Lo sciroppo così ottenuto viene pastorizzato e successivamente riposto, ancora caldo, in contenitori in acciaio inox per un periodo non inferiore ai 6 mesi, dopo i quali risulta pronto per l'imbottigliamento. Il periodo di invecchiamento risulta fondamentale per la caratterizzazione ed esaltazione delle sue qualità organolettiche. Ottimo per la preparazione di indimenticabili bibite dissetanti. Il prodotto qui descritto è caratteristico della valle di Ledro anche se tale produzione, magari con metodologie leggermente diversificate, viene svolta un po' su tutto il territorio provinciale.



Zona di produzione
Valle di Ledro



Sciropo di sambuco

CONSERVA DE SAMBÙC (DÜLZEN)

Prodotto ottenuto dalla lavorazione delle bacche mature (viola scuro) del sambuco. Il metodo qui descritto è artigianale (casalingo) per un consumo familiare. Le bacche molto mature vengono poste in un tegame a cuocere per circa 20 minuti fino a che si disfano. Si filtrano con un canovaccio per far uscire il succo che viene successivamente posto in un tegame preventivamente bagnato con un bicchiere di vino bianco; si aggiunge quindi lo zucchero in misura di 500 gr per litro di succo, si porta ad ebollizione facendo cuocere per 30 minuti. Si versa ancora caldo in vasi di vetro che vengono tappati e capovolti per la sterilizzazione. La conservazione fatta in luogo fresco e buio si può protrarre anche fino a due anni. Ottimo per la preparazione di bevande.



Zona di produzione
Primiero





Stomatica Foletto

Liquore di media gradazione (32% vol.) ottenuto per infusione di erbe officinali in elevata percentuale. Caratteristico della valle di Ledro. Per la sua realizzazione le varie erbe officinali utilizzate (Genziana, Genzianella, Alchemilla, Rabarbaro e Arancio amaro le principali), accuratamente selezionate, vengono miscelate per la successiva procedura di estrazione con miscele da percolazione acqua-alcool in concentrazioni decrescenti per estrarre dalle droghe vegetali prima i componenti maggiormente solubili in alcol, poi quelli in acqua. Ogni periodo di infusione dura circa 20 minuti. Gli estratti ottenuti nei vari passaggi sono miscelati assieme ed aggiunto sciroppo semplice (acqua e zucchero). Il liquido ottenuto si lascia invecchiare per almeno 6 mesi in appositi contenitori in acciaio inox. Ottimo digestivo.



Zona di produzione
Valle di Ledro







*Le produzioni
vitenologiche*



LE PRODUZIONI VITIENOLOGICHE

La cultura vitienologica della provincia è tradizionalmente ancorata nelle popolazioni rurali: basti pensare alle espressioni più genuine del nostro dialetto: “vin s-ciet” (vino schietto), “vin gros” (vino grosso), “vin che ciapa la ponta” (vino che inacidisce) o ai numerosi proverbi che hanno come riferimento il vino: “Bon vin fa bon sangue” (Vino buono fa buon sangue), “El vin l'è el lat dei veci” (Il vino è il latte dei vecchi).

In un certo senso la storia della nostra provincia potrebbe essere letta anche solo attraverso tutti gli editti, i proverbi e le gride in materia di vini e acquaviti che nel corso degli otto secoli di principato mirarono a salvaguardare il prestigio delle produzioni vitienologiche locali. Indicativo è il proclama del 1682 che si preoccupava della genuinità del vino trentino, in particolare dei vini dolcificati e colorati.

La produzione vitivinicola quindi come elemento produttivo caratterizzante la storia, la cultura, l'ambiente e l'economia della nostra provincia. Attualmente, come sancito dalla legge n. 164/92, tale produzione è divisa in categorie o denominazioni che formano un'ideale piramide qualitativa suddivisa in più livelli.

I° livello, quello collocato alla base, dove troviamo i **vini da tavola generici** ottenuti con uve autorizzate, senza dover rispettare particolari disciplinari di produzione, che possono riportare in etichetta la sola indicazione “Vino da tavola” ed il nome o la ragione sociale dell'imbottigliatore; facoltativamente possono riportare l'indicazione del colore (Bianco, Rosato, Rosso), ma non il o i vitigni utilizzati e l'anno di produzione. Vini privi di specifiche caratteristiche qualitative, ma ciò non vuol dire che siano di bassa qualità o che non siano genuini.

II° livello, ci si pongono i vini a “**Indicazione Geografica Tipica**” (IGT). Riconoscimento di qualità attribuita ai **vini da tavola** caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali quella del vitigno e l'annata di raccolta delle uve. I vini IGT sono gli omologhi dei francesi “Vin de Pays” e dei tedeschi “Landwein”. La sigla, quindi, utile al consumatore per conoscere la zona di produzione della bevanda: in sostanza si tratta di vini ottenuti da uve determinate e provenienti da territori ben definiti. Generalmente in questa categoria rientrano vini da tavola di qualità più elevata. È opportuno, comunque, precisare che nei due livelli sopra descritti si possono trovare anche vini di elevatissima qualità (e costo); la loro collocazione tra i “**Vini da tavola**” o tra gli “**IGT**” è dovuta sia a scelte commerciali, sia all'impossibilità, per la loro composizione (vitigni utilizzati), di rientrare nei disciplinari dei vini di qualità.

III° livello, occupato dalla categoria più nobile, e cioè quella dei vini a “**Denominazione di Origine Controllata**” (DOC); questa dizione figura sempre nell'etichetta al di sotto del nome del vino. Si tratta di prodotti di un'area ben determinata, e le loro caratteristiche enologiche, chimiche, organolettiche sono fissate a priori nei regolamenti di produzione (**Disciplinari**), che controllati, a differenza dei vini ad indicazione geografica tipica, dai consorzi





di tutela riconosciuti (o da altri Enti), appositamente incaricati dal Ministero delle politiche agricole e forestali, permettono di monitorare tutto il ciclo di produzione, dal vigneto alla bottiglia. Nei vini DOC possiamo trovare anche scritte la sottozona (comune, frazione, fattoria, podere, vigna), il vitigno, il metodo di vinificazione e la numerazione della bottiglia. Ci sono poi una serie di indicazioni particolari come: “Classico” per i vini provenienti dalla zona di origine più antica nell’ambito della stessa denominazione, “Riserva” per i vini di grande qualità adeguatamente invecchiati, “Superiore” (o in lingua tedesca “Auslese”) per i vini che abbiano una gradazione alcolica e caratteristiche di finezza superiori rispetto ai vini della stessa DOC.

IV° livello, vertice della piramide dove si collocano i vini a “**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**” (**DOCG**), riconoscimento per vini ottenuti in determinate zone geografiche, nel rispetto di uno specifico disciplinare di produzione, che siano già riconosciuti DOC da almeno cinque anni e che siano ritenuti di particolare pregio, in relazione alle caratteristiche qualitative intrinseche, rispetto alla media di quelle degli analoghi vini così classificati, per effetto dell’incidenza di tradizionali fattori naturali, umani e storici e che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale e internazionale. Tali vini, come quelli a DOC, vengono sottoposti a specifici controlli da parte dei consorzi di tutela riconosciuti e all’uopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali. L’immissione al consumo di questi prodotti deve avvenire in recipienti di capacità inferiore ai cinque litri e su ogni recipiente (bottiglia) deve essere applicata una fascetta con l’emblemma della Repubblica italiana, fascette che vengono assegnate agli imbottiglieri in base agli ettolitri di vino effettivamente prodotto. Anche questi vini, come quelli a DOC, possono fregiarsi delle diciture “Classico”, “Riserva” e “Superiore”.

Le **DOCG** e le **DOC** sono le menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall’Italia per designare le produzioni vitienologiche che a livello europeo sono identificate come “**Vini di qualità prodotti in regioni determinate**” (**v.q.p.r.d.**). Rientrano nelle denominazioni di origine dei vini di qualità i seguenti prodotti:

v.s.q.p.r.d. = Vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate.

v.l.q.p.r.d. = Vino liquoroso di qualità prodotto in regioni determinate.

v.f.q.p.r.d. = Vino frizzante di qualità prodotto in regioni determinate.

Nella nostra provincia l’intero territorio viticolo è stato riconosciuto atto a produrre vini a DOC e IGT che di seguito si elencano:

Trento DOC: è un “v.s.q.p.r.d.” ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo più noto come “champenoise” che in Italia può essere dichiarato in etichetta solo come “metodo classico” o “metodo tradizionale”), di colore bianco o rosato (rosé). Può essere prodotto anche il “**Riserva**” solo nel tipo bianco qualora vi sia stata la permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi.

Trentino DOC: è un “v.q.p.r.d.” che, quantitativamente, rappresenta la principale DOC della nostra realtà vitienologica, con un disciplinare molto com-



plesso che permette la produzione di diverse tipologie di prodotto derivanti dall'intreccio del nome geografico tutelato con l'indicazione del vitigno e/o del colore e/o di qualificazioni speciali. È prevista la specificazione della sottozona "Sorni", l'accompagnamento dell'appellativo "Superiore", nonché per il vitigno Marzemino la possibilità di utilizzare l'appellativo "Superiore" con l'eventuale specificazione delle sottozone "Isera" o "Ziresi".

Valdadige DOC (in tedesco Etschtaler): è un "v.q.p.r.d." la cui area di produzione interessa alcuni comuni delle province di Bolzano, Trento e Verona, di colore bianco, rosso e rosato ottenuto utilizzando, da soli o congiuntamente, più vitigni. È prevista la possibilità che la denominazione possa essere accompagnata dal riferimento alla sottozona "Terra dei Forti".

Teroldego Rotaliano DOC: è il "v.q.p.r.d." che per la sua storia viene considerato il "vino principe del Trentino" ed è ottenuto dal vitigno Teroldego. Prodotto nei comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo e nella frazione di Grumo di San Michele all'Adige, nella così detta "Piana Rotaliana". Tipologie previste: Superiore, Riserva, Rubino, Rosé e Kretzer, Secco.

Lago di Caldano o Caldaro DOC (in lingua tedesca Kalterersee o Kalterer): è il "v.q.p.r.d." che per primo è stato riconosciuto in provincia di Trento. La zona di produzione comprende comuni della provincia di Bolzano e di Trento. Ottenuto da uve provenienti dai vitigni Schiava grossa e/o Schiava gentile e/o Schiava grigia a cui è ammessa l'aggiunta di un 15% massimo di Pinot nero e Lagrein. È ammessa la tipologia "Scelto" (Auslese in tedesco).

Casteller DOC: è il "v.q.p.r.d." che richiama il nome di un omonimo colle posto a sud di Trento prima della frazione di Mattarello. Costituito da Schiava grossa e/o gentile (minimo 30%), Lambrusco a foglia frastagliata (Enantio) (max 60%), Merlot, Lagrein e Teroldego da soli o congiuntamente (non oltre il 20%). Tipologie previste: Superiore e Amabile.

Vigneti delle Dolomiti IGT (in lingua tedesca Weiberg Dolomiten): vino ottenuto nelle zone viticole delle province di Bolzano, Belluno e Trento, nelle tipologie bianco, rosso e rosato come vino tranquillo e in parte come vino "frizzante" o "novello".

Vallagarina IGT: ottenuto nei 19 comuni a sud di Trento che formano l'omonima valle lungo l'asta del fiume Adige. Prodotto nelle tipologie bianco, rosso e rosato come vino tranquillo e in parte come vino "frizzante" o "novello".

Delle Venezie IGT: ottenuto dalle uve prodotte nelle regioni Veneto, Friuli-Venezia Giulia e nella provincia di Trento. Tipologie previste: bianco, rosso e rosato come vino tranquillo e in parte come vino "frizzante" o "novello".

V.O.P.R.D. D.O.C.G. D.O.C.

INDICAZIONE
DELLA VIGNA

INDICAZIONE
DEL PODERE

INDICAZIONE
DELLA FATTORIA

INDICAZIONE
DELLA FRAZIONE

INDICAZIONE DEL COMUNE

SOTTOZONE

SOTTOZONE

MIGLIORE QUALITÀ
REGOLE PIÙ RIGOROSE E RESTRITTIVE

VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA - D.O.C.G.

STESSE REGOLE DEI VINI D.O.C.
DISCIPLINARI PIÙ RIGOROSI
MIGLIORI CARATTERISTICHE QUALITATIVE
ANALISI QUALITATIVA RINNOVATA ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

V.Q.P.R.D.

V.F.Q.P.R.D. V.S.Q.P.R.D. V.L.Q.P.R.D.

VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA - D.O.C.

SONO REGOLATI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
SONO PREVISTE LE DENOMINAZIONI DI SOTTOZONA
(COMUNE, FRAZIONE, FATTORIA, PODERE, VIGNA)
È CONSENTITA L'INDICAZIONE DEL VITIGNO DEI METODI DI VINIFICAZIONE
E DI QUALIFICAZIONI SPECIFICHE DEL PRODOTTO

VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA - I.G.T.

VIN DE PAYS (VALLE D'AOSTA) E LANDWEIN (ALTO ADIGE)
POSSONO RIPORTARE L'INDICAZIONE DEL VITIGNO
SONO REGOLATI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
INDICANO IL TERRITORIO DI PRODUZIONE DI AMPIA DIMENSIONE
CON POSSIBILITÀ DI MENZIONARE ANCHE L'EVENTUALE SOTTOZONA

I.G.T.

VINI DA TAVOLA

NON SONO DISCIPLINATI
NESSUNA INDICAZIONE DEL VITIGNO
SOLO MENZIONE DEL COLORE BIANCO ROSSO O ROSATO CON RELATIVE SOTTOINDICAZIONI

DA TAVOLA



Atlante

DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DEL TRENINO



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENINO

Dipartimento Agricoltura, Turismo, Commercio e Promozione
Servizio Agricoltura

