

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Latte trentino, pregiato «per natura»

CLEMENTINA PAESE

Sono le 5 del mattino e un camioncino della raccolta del latte comincia il suo giro. Si arrampicherà su e giù tra le vallate, facendo tappa tra le stalle trentine e dopo circa 200 chilometri porterà «a casa» 150 quintali di latte. Una quantità che altrove viene prodotta anche da una stalla soltanto! Non così in Trentino dove le stalle producono mediamente tra i 5 e i 10 quintali di latte al giorno per una media di sole 35 vacche.

Siamo di fronte a un allevamento non intensivo,

Prodotto in piccoli e medi allevamenti disseminati su un territorio verde e difficile, contiene elevate percentuali di proteine e grasso e aromi ereditati dal fieno. Una qualità frutto di un percorso che traccia la produzione a partire dall'alimentazione delle bovine

che potremmo definire «artigianale». Stalle di piccole e medie dimensioni gestite familiarmente, in cui non esistono economie di scala dovute ai grandi numeri, collocate in un territorio tanto incontaminato quanto difficile. Due elementi che concorrono ad aumentare i costi di produzione del latte in Trentino, ma anche la sua qualità.

ALLEVATORI IN VIA DI ESTINZIONE

La congiuntura è oggi difficile per tutti gli allevatori che producono latte in Italia, immaginatevi per chi opera in piccoli allevamenti di montagna. Tant'è che attualmente in Trentino sono rimasti soltanto 880 allevamenti, mentre erano 3.000 dieci anni fa. Un impoverimento del tessuto produttivo che mette a rischio anche il territorio per il quale agricoltori e allevatori svolgono una funzione di tutela oltre che di sostegno al turismo.

«Gli allevatori – dice con convinzione a questo proposito Sergio Paoli, direttore di Latte Trento e del Caseificio Pinzolo Fiavé – vanno salvaguardati. Stanno antipatici, sono malvisti perché la loro attività è percepita in qualche modo come “povera”. Credo che l'opinione pubblica debba cambiare atteggiamento nei loro confronti e in quelli degli agri-

coltori in generale, perché essi sono una sorta di “giardinieri del territorio”, in particolare in Trentino. È necessario riconoscere loro una giusta remunerazione e la dignità di una funzione importante, che i più svolgono con passione e volontà, pur essendo critici e severi con chi sbaglia. Un’agricoltura in salute gestisce il territorio e rafforza l’economia di un Paese».

A livello istituzionale il vantaggio che deriva all’ambiente dall’attività di allevamento e di conservazione dei prati e del territorio e per l’indotto turistico – un ambiente rurale ben curato è il migliore biglietto da visita per la promozione del territorio – è riconosciuto. La Provincia autonoma di Trento prevede, infatti, un’indennità compensativa che spetta a quanti operano in zone svantaggiate, un premio di sfalcio, di alpeggio e di allevamento per chi alleva bovine di razza Rendena o Grigia (razze autoctone che producono meno latte ma di qualità superiore). Senza queste integrazioni al reddito – come hanno dimostrato analisi di gestione di stalle con bovini da latte realizzate dagli esperti dell’Unità operativa Economia sistemi montani, Fondazione Edmund Mach di San Michele all’Adige – il bilancio economico degli allevatori andrebbe in rosso.

DESTINAZIONE QUALITÀ

La produzione di latte in Trentino con 1 milione e 200.000 quintali rappresenta solo il 2% di quella italiana, ma si tratta di una nicchia qualitativamente importante, perché l’origine di questo latte è chiara e tracciata e perché dal 2001 gli allevatori trentini hanno intrapreso un percorso virtuoso che ne ha innalzato fortemente la qualità.

Il latte in questa regione ha un particolare e forte legame con alcuni formaggi storici che ne evidenziano le qualità compositive e gustative. La caseificazione rispondeva all’esigenza di conservare il latte in eccedenza rispetto al consumo fresco e ha generato veri e propri tesori del gusto. Dai «nostrani» – formaggi unici per ogni malga grazie alle caratteristiche peculiari del latte di alpeggio – passando per il Casolet, il Puzzone di Moena e il Vezzena per citarne alcuni, fino al più recente Trentingrana – si produce dal 1926 – a cui viene destinato il 50% del latte provinciale lavorato da 18 caseifici.

Un latte pregiato «per natura» quello trentino, destinato oltre che alla caseificazione al consumo diretto. Il latte alimentare raggiunge il mercato con il marchio «Latte Trento», contraddistinto dalla farfalla bianca che è il simbolo del Trentino. Si tratta di una parte del latte proveniente da 400 stalle associate in due diverse cooperative di allevatori, Latte Trento e Caseificio Pinzolo Fiauvé, che conferiscono la metà dell’intera produzione della provincia.

Di questa sono quasi 17 i milioni di litri di latte trentino lavorati nel nuovissimo stabilimento di Spini di Gardolo alla periferia nord di Trento, dotato delle più recenti tecnologie che rispettano l’elevata qualità di partenza della materia prima.

Vengono prodotti tutti i tipi di latte, sia fresco che a lunga conservazione (anche biologico), compreso il latte intero fresco pastorizzato ad Alta Qualità (vedi riquadro a fianco), a cui potenzialmente potrebbe aspirare tutto il latte trentino.

«Il latte della provincia di Trento – raccon-



Foto: G. Torresani

ta Sergio Paoli – ha livelli medi di proteine e di grasso molto elevati, pari rispettivamente a 3,53 e a 3,96 g al litro. Ciò vuol dire che il contenuto proteico è costantemente sopra i livelli minimi stabiliti per legge (*n.d.r.* 2,8 g per litro nel latte normale e 3,2 per quello ad Alta Qualità). Un latte ricco in proteine dà, peraltro, una migliore resa nella trasformazione in formaggio».

«Livelli così alti di grasso e proteine – spiega Giampaolo Gaiarin, responsabile Garanzia qualità del Consorzio Trentingrana Concast, il consorzio di secondo grado che controlla tutti i prodotti lattiero-caseari della provincia – stanno a indicare che le bovine sono alimentate in modo equilibrato.

COS'È IL LATTE AD ALTA QUALITÀ

«Alta Qualità» non è uno slogan commerciale sulla bontà del prodotto, ma una vera e propria categoria merceologica (legge n. 169 del 1989) prerogativa esclusiva del mercato italiano del latte fresco.

Il latte fresco pastorizzato – solo quello intero – si può definire di Alta Qualità quando ha determinati requisiti che riguardano lo stato di salute delle bovine, la loro alimentazione, l’igiene della stalla, le condizioni di mungitura, la raccolta e distribuzione, la struttura della centrale di lavorazione, i trattamenti termici e il confezionamento del latte. Si distingue anche per le sue caratteristiche nutrizionali migliori. Il contenuto di proteine nel latte crudo destinato all’Alta Qualità è infatti di 3,2 grammi al litro contro i 2,8 grammi di quello destinato al latte fresco pastorizzato. Inoltre la percentuale di siero proteine – che, tra l’altro, favoriscono il sistema immunitario dell’organismo – è significativamente maggiore. ●



È la forte presenza nella dieta di fieno e foraggi di qualità, a fronte di limitate percentuali di mangimi, a favorire la fisiologia della vacca e il raggiungimento di così elevati standard qualitativi». E spesso si tratta di fieno che proviene da prati polifiti spontanei, cioè costituiti da diverse essenze (piante), che – come hanno dimostrato alcuni studi dell'Università di Padova – influiscono positivamente sugli aromi del latte.

DAI MANGIMI AL LATTE

Il percorso per arrivare a questi livelli qualitativi è iniziato nel 2001, quando sono state fatte specifiche scelte e create delle regole.

«Il primo passo è stato il controllo dei mangimi – racconta Gaiarin – che rappresentano l'elemento critico dal punto di vista della qualità della dieta delle bovine. Abbiamo escluso quelli che contengono piante geneticamente modificate (ogm) e ridotto la tolleranza per aflatossine e contaminanti esterni. Le ditte mangimistiche per vendere in Trentino devono sottoscrivere un accordo con il Concast che fissa i requisiti dei mangimi, quindi vengono iscritte a un registro in cui si specificano i prodotti ammessi, che l'allevatore è tenuto a utilizzare. Le

nel 2008 le diverse analisi sono state fatte su 238 campioni. «All'inizio – ricorda Gaiarin – ci sono state resistenze dei mangimisti, ma anche degli allevatori. Nel corso degli anni le aziende hanno avviato un percorso per aumentare la qualità del proprio latte da un punto di vista genetico, utilizzando tori miglioratori, e centran-

do l'alimentazione non solo ottimizzando la razione – supportati dai tecnici dell'Istituto di San Michele all'Adige – ma anche producendo fieni di elevata qualità». E così il latte trentino è passato da un contenuto proteico di 3,23 g per litro degli anni Ottanta, quando il latte veniva pagato premiando allo stesso modo grasso e proteine, agli attuali 3,52 g per litro con un pagamento che premia la percentuale di proteine. Il monitoraggio prosegue anche sul latte. Vengono controllate le cellule somatiche, che sono un parametro della sanità della vacca, e la carica microbica, che dà indicazioni sulle condizioni igieniche dell'allevamento, che sono tra l'altro entrambi parametri contemplati nella definizione del latte ad Alta Qualità. «I valori di questi parametri (24.000 campioni nel 2008) – dice soddisfatto Gaiarin – sono confortanti, anche perché in altre aree di produzione la percentuale di campioni non conformi è più elevata. Certo per arrivare a questo punto negli anni scorsi abbiamo rifiutato il latte non conforme... ma i risultati ci danno ragione».

Clementina Palese

Latte Trento Sca

Via Monaco, 5 - Spini di Gardolo
38121 Trento - Tel. 0461.960848
Fax 0461.956132 - info@lattetrento.it

Consorzio Trentingrana

Via della Cooperazione, 4
38012 Segno (TN) - Tel. 0463.469256
Fax 04634.68761
info@trentingrana.it - www.trentingrana.it



Fototeca Trentino sspa: foto di C. Baroni