



### Malghe da formaggio

<b>Val di Fiemme</b>			
1 Sass	D8		
<b>Primiero</b>			
2 Canali	D11		
3 Juribello	C11		
<b>Bassa Valsugana e Tesino</b>			
4 Arpaco	E10		
5 Cagnon di Sotto	E8		
6 Campocapra di Sotto	G9		
7 Casabolenga	E8		
8 Casapinello	EF8		
9 Caserina di Dentro	E9		
10 Cavallara	E10		
11 Cenon di Sopra	E9		
12 Colo	E8		
13 Scura	G9		
14 Sette Selle	F8		
15 Trenca	F8		
16 Val Coperta di Sotto	G9/10		
17 Valfontane	E10		
18 Valpiana	E8/9		
19 Valsolero di Sotto	E8		
20 Valtrighetta	E8		
<b>Alpe Cimbra</b>			
21 Biseletto	G7		
22 Plovernetta	H7		
<b>Alta Valsugana e Valle dei Mocheni</b>			
23 Basson di Sotto	G7		
24 Biscotto	G7/8		
25 Cambroncoi	E7		
26 Cima Verle	G7		
27 Fratte	G8		
28 Montagna Grandà	F7		
29 Palù	G7		
30 Pletzn-Perg	E7/8		
31 Postesina	G8		
32 Stramaialo	E7		
33 Zochi	G7		
<b>Trento, Val di Cembra, Paganella</b>			
34 Brigolina	F5		
35 Fai	E5		
36 Spora	D4/5		
37 Tovere	E4		
38 Vernerà (caseif. mobile Az. Agr. Bazzanella Fiem)	D7		
<b>Val di Non</b>			
39 Bordolona	B4		
40 Castrin	A5		
41 Clesera	C4		
42 Cloz	A5		
43 Culmei	C5		
44 Coredo	C6		
45 Fondo	A6		
46 Laresè	B4		
47 Lavazzè	B4		
48 Pregonha di Sotto	B4		
49 Tassulla	C4		
50 Tuena	D4		
<b>Val di Sole, Pejo e Rabbi</b>			
51 Alta Fazzon	C3		
52 Campo - Nestalp	C3		
53 Cercen	B3		
54 Cespedè e Paludè Alta	B3		
55 Dimaro	D3/4		
56 Fratte	B3		
57 Mondent	B4		
58 Monte Sole	B3		
59 Palù	B4		
60 Paludè di Sotto	B3		
<b>Val di Fiemme</b>			
61 Polinar	B3		
62 Senage Bolentina	C4		
63 Stabiasolo	B3		
64 Stabietti	B3		
65 Strino	C2		
66 Tremenesca	B3		
67 Valcomasine	C2		
68 Valpiana	D3		
69 Villar	B3		
<b>Rendena</b>			
70 Calvèra	F2		
71 Caret	E2		
72 Mondifrà	D4		
73 Montagnoli	D4		
74 Rosa	F2		
75 Zeledria	D3/4		
<b>Giudicarie</b>			
76 Cengledino	F2		
77 Movina	E3		
78 Splaz	F3		
79 Senaso di Sotto	E4		
80 Stabio di Saone	F3		
<b>Valle del Chiese</b>			
81 Alpo	H2		
82 Avalina	G2		
83 Bondolo e Valaverta	H1/2		
84 Campello	G2		
85 Capre	H1/2		
86 Cleabà	G1		
87 Clef	G2		
88 Clevet	G1/2		
89 D'Arno	G2		
90 Lavanech	F2		
91 Lodranega	G1		
92 Nuvia	F1		
93 Nudde e Val di Fumo	H1/2		
94 Romanterra	H2		
95 Serolo	G1		
96 Spina e Casina Vecchia	H1		
97 Stabiofrecco	G2		
98 Stabolone e Rolla	G1/2		
99 Tabele	G2		
100 Tonale	H1		
101 Vacil	H1		
<b>Val di Fassa</b>			
113 Contrin	B11		
114 Monzoni	B10		
115 Sasso Platto	A10		
116 Vael	B9/10		
<b>Garda Trentino e Val di Ledro</b>			
102 Gui	G3		



### Centri di interesse etnografico

<b>1. Museo degli usi e costumi della gente trentina</b> San Michele all'Adige T. +39 0461 650314 www.museosanmichele.it	<b>6. Museo della malga</b> Caderzone T. +39 0465 804899 www.caderzone.net	<b>11. Museo del nonno Gustavo</b> Bellamonte T. +39 0462 576114
<b>2. Casè di Somrabbi</b> Località Somrabbi presso Piazzola T. +39 0463 985190	<b>7. Mostra di attrezzi agricoli</b> Canale di Tenno T. +39 0464 500815	<b>12. Palazzo delle miniere</b> Fiera di Primiero T. +39 0439 762344
<b>3. Caseificio turnario di Pejo</b> Pejo Paese T. +39 0463 754186	<b>8. Museo della civiltà contadina della Vallarsa</b> Riva di Vallarsa T. +39 0464 860016 www.museovallarsa.it	<b>13. Mostra Arti e Mestieri</b> c/o Ecomuseo del Vanoi Canal San Bovo, fraz. Caoria T. +39 0439 719106 www.ecomuseo.vanoi.it
<b>4. Percorso "Oggi come ieri" Caseificio Presanella</b> Mezzana T. +39 0463 757282 info@caseificiopresanella.com	<b>9. Museo degli attrezzi agricoli e artigianali della Comunità di Canezza - Portolo</b> Canezza T. +39 0461 530322	<b>14. L. Malghier - La caseificazione</b> (sez. del Museo Ladin De Fascia) Pèra di Fassa T. +39 0462 760182 www.istladin.net
<b>5. Museo della civiltà solandra</b> Malé T. +39 0463 901780 T. +39 0463 901103 www.centrostudiiperlavaldisole.it	<b>10. Sentiero etnografico del Vanoi</b> Canal San Bovo, fraz. Caoria T. +39 0439 64854 www.parcopan.org T. +39 0439 719106 www.ecomuseo.vanoi.it	<b>15. Museo degli Usi e delle Tradizioni Telvate</b> Telve T. +39 0461 766714



Il mondo del latte  
Dagli eventi alle malghe da formaggio



visittrentino.info

Foto: Archivio fotografico Trentino Sviluppo S.p.A.,  
Camera di Commercio, C. Baroni, D. Lira, R. Magrone, G. Zotta

visittrentino.info



trentino  
marketing  
OFFICIAL TOURIST BOARD

### Malghe in fermento

Il formaggio di malga è uno dei prodotti caseari più antichi del Trentino. Quando arrivava la primavera, gli allevatori del paese radunavano le loro mucche e le portavano in alta quota, dove l'erba dei pascoli di montagna assicurava il sostentamento ed il benessere degli animali fino all'arrivo dell'autunno. Il prezioso latte da erba veniva munto e lavorato a mano per dar vita al nostrano di malga, un formaggio che serviva da alimento per l'inverno e fino alla stagione successiva.



Ancora oggi, in Trentino, questa tradizione viene portata avanti da più di cento malghe da formaggio. La lavorazione è rimasta manuale e, come un tempo, il formaggio di malga viene prodotto con sapienza ed abilità dai casari d'alpeggio, che lavorano il latte in grandi paioli di rame riscaldati a legna. Un prodotto artigianale mai uguale a se stesso, che esprime nella diversità la ricchezza degli ambienti e dei saperi della montagna.

Negli ultimi anni, il formaggio di malga trentino è stato protagonista di un percorso di miglioramento e valorizzazione, che ha visto coinvolti in prima persona gli stessi casari, accompagnati dalla Camera di Commercio di Trento e dalla Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Questo percorso ha portato alla creazione di un marchio collettivo, il "Trentino di Malga", e all'adozione di un rigoroso disciplinare di produzione, che garantisce il legame con il territorio di origine e con la tradizione locale.

Il "Trentino di Malga" è un nostrano prodotto a partire da latte crudo proveniente da mucche alimentate al pascolo, con l'aggiunta di caglio naturale e fermenti lattici autoctoni. Il formaggio viene maturato almeno 9 mesi, poiché solo con la stagionatura esso esprime al massimo i profumi e gli aromi caratteristici della malga. Le note di burro fuso, erba e fiori distinguono questo prodotto e lo rendono testimone autentico della montagna trentina. Acquistare e degustare "Trentino di Malga" significa alimentare una tradizione vissuta, sostenere il presidio delle vallate alpine e promuovere la sostenibilità dell'agricoltura di montagna.





