

decidepub!



FATTI

La razza pezzata rossa

LE MUCCHE DELLA RAZZA PEZZATA ROSSA SONO ANIMALI RUSTICI, FRUGALI E POSSIEDONO UN FORTE ISTINTO PER LA RICERCA DEL FORAGGIO

NOME

ph. Proloco Ledro

decidepub!

FATTI

Collezione estiva

QUESTO FORMAGGIO VIENE PRODOTTO
NEI SOLI MESI ESTIVI

NOME

ph. flickr/dolomitibl

FATTI

E poi arrivò il Grana

PRIMA DELLA GRANDE GUERRA IN TRENTINO QUESTO FORMAGGIO RAPPRESENTAVA PRATICAMENTE L'UNICO FORMAGGIO DA CONDIMENTO E VENIVA GRATTUGIATO DIRETTAMENTE SULLE ZUPPE E SUI CANEDERLI

NOME

FATTI

Dietro l'angolo

QUESTO FORMAGGIO HA PERCORSO
MENO DI 40 KM PER ARRIVARE
ALL'OSTERIA SAN MARTINO

NOME



decidepub!

FATTI

In viaggio

QUESTO FORMAGGIO È STATO IL PRIMO
PRODOTTO DI ESPORTAZIONE DEL
TRENTINO

NOME

ph. flickr/malias

decidepub!



FATTI

Sapori imperiali

L'IMPERATORE FRANCESCO GIUSEPPE PRETENDEVA QUESTO FORMAGGIO OGNI GIORNO SULLA SUA TAVOLA, APPREZZANDONE LE CARATTERISTICHE: PROFUMI COMPLESSI, SENSAZIONI ERBACEE E SPEZIATE, CHE COMPAIONO DOPO DICHIOTTO MESI DI STAGIONATURA

NOME

ph. Apt Levico



decidepub!

FATTI

Succede anche da...

UNA TIPOLOGIA DI QUESTO FORMAGGIO
È TRA GLI INGREDIENTI DEL PANINO
“McITALY™”

NOME

ph. Flickr/Rubber Slippers In Italy



FATTI

Alimento "di marca"

QUESTO FORMAGGIO È UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA. DOP È UN MARCHIO ATTRIBUITO A QUEGLI ALIMENTI IN CUI LA COMBINAZIONE DI DETERMINATI FATTORI NATURALI ED UMANI CONFERISCE CARATTERISTICHE INIMITABILI ED ESCLUSIVAMENTE RICONDUCEBILI AD UNA SPECIFICA ZONA PRODUTTIVA

NOME

- Crosta
- b) chimiche
 - Umidità
 - Proteine
 - Grasso
 - Cloruro di sodio
 - Grasso sul secco

- c) fisiche
 - Scalzo
 - Facce
 - Peso
 - Altezza
 - Diametro

d) microbiologiche ed igienico sanitarie

Patogeni

20,10%
31,00%
2,40%
non inferiore a 34%

diritto o quasi diritto
piane o quasi piane
da 8 a 12 Kg
da 9 a 12 cm
da 30 a 36 cm

Assenti
M < 10.000
M < 100.000

ungimento
or

FATTI

Disciplinato

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DI QUESTO FORMAGGIO È UN DECRETO MINISTERIALE DEL 6 GIUGNO 1995, PUBBLICATO SULLA GAZZETTA UFFICIALE IL 24 GIUGNO 1995

NOME

decidepub!



FATTI

Declinazioni

QUESTO FORMAGGIO ESISTE IN DUE
TIPOLOGIE DOP DIVERSE

NOME

FATTI

Anidride carbonica

LE EMISSIONI DI ANIDRIDE CARBONICA
GENERATE PER PRODURRE UN
FORMAGGIO INDUSTRIALE, COME
QUESTO, SONO SUPERIORI A QUELLE
GENERATE DALLA PRODUZIONE DI UN
FORMAGGIO DI MALGA

NOME

decidepub!



FATTI

Tarocco spa

60 MILIARDI DI EURO È IL COSTO DELLA
CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE DEI
PRODOTTI ITALIANI. QUESTO FORMAGGIO
VIENE "COPIATO" IN FRANCIA

NOME

ph. Flickr/freefotouk



decidepub!

PROBLEMI

Scappo dalla montagna

DAL 1951 AD OGGI, NEI TERRITORI DI PRODUZIONE DI QUESTO FORMAGGIO LA POPOLAZIONE È CALATA DEL 33%; UN ESODO CHE HA DEPAUPERATO ANCHE IL PATRIMONIO DELLE CONOSCENZE LEGATE AL TERRITORIO MONTANO

NOME

ph. CEA

PROBLEMI

Perdita biodiversità

L'ABBANDONO DEI PASCOLI E L'AVANZATA DEI BOSCHI STA PORTANDO ALLA SCOMPARSA DI SPECIE ANIMALI E VEGETALI. NELLE ZONE DI PRODUZIONE DI QUESTO FORMAGGIO IL BOSCO È IN AUMENTO

NOME

PROBLEMI

Quel formaggio indigesto

E' PIÙ FACILE CONTRARRE INFEZIONI INTESTINALI CON PRODOTTI A LATTE CRUDO A BREVE MATURAZIONE CHE CON QUELLI INDUSTRIALI, E NELLE MALGHE TALVOLTA L'IGIENE NON È DELLE MIGLIORI. QUESTO FORMAGGIO È PRODOTTO IN MALGA... MA È STAGIONATO



decidepub!

PROBLEMI

Il formaggio invisibile

QUESTO FORMAGGIO È CONOSCIUTO
DA UNA BASSA PERCENTUALE DELLA
POPOLAZIONE ITALIANA.
È UN VALORE O UN LIMITE?

NOME

ph. flickr/Patrick Q



decidepub!

PROBLEMI

Colesterolo vade retro!

IL PROBLEMA CHE POTREBBE INSORGERE NELL'ASSUNZIONE DI FORMAGGI È L'INNALZAMENTO DEL LIVELLO DI COLESTEROLO NEL SANGUE. QUESTO FORMAGGIO È DI MALGA E TRADIZIONALMENTE PRODOTTO CON LATTE PARZIALMENTE SCREMATO; AL CONTRARIO, L'INDUSTRIA CI PERMETTE DI TROVARE FORMAGGI MENO GRASSI

NOME

ph. flickr/Olga e Zanni

PROBLEMI

Industria animalista?

IL CAGLIO PUÒ ESSERE OTTENUTO CHIMICAMENTE O IN MODO NATURALE. QUESTO FORMAGGIO È FATTO CON CAGLIO NATURALE OTTENUTO DALLO STOMACO DI VITELLI MORTI. I PRODOTTI INDUSTRIALI UTILIZZANO PER ALCUNE PRODUZIONI CAGLIO DI SINTESI

PROBLEMI

Il paesaggio culturale

QUESTO PRODOTTO VIENE REALIZZATO IN STRUTTURE E TERRITORI CHE POCO HANNO A CHE SPARTIRE CON IL PAESAGGIO DELLE MALGHE.

AD OGNI MODO ANCHE PAESAGGI CHE MOLTO SPESSO CLASSIFICHIAMO COME NATURALI, TRA CUI LE MALGHE, SONO IL FRUTTO DI SECOLI DI INTERAZIONE CON L'UOMO

Micro organismi da competizione

LA QUALITÀ DI CERTI FORMAGGI È CARATTERIZZATA DALLA PRESENZA DI PARTICOLARI MICRO ORGANISMI PRESENTI SULLE ERBE SPONTANEE DEI PRATI CHE CONTAMINANO NATURALMENTE LE VACCHE E POI IL LATTE.

IN QUESTO FORMAGGIO I MICRO ORGANISMI SONO SELEZIONATI IN LABORATORIO E INOCULATI DIRETTAMENTE NEL LATTE, POICHÉ NON È DETTO CHE LE MUCCHE ABBIANO PASCOLATO IN CAMPO APERTO. DOPING DI GUSTO?



PROBLEMI

Certificare fa bene?

L'ADOZIONE DEGLI STANDARD HACCP HA DI FATTO OMOLOGATO LE PRODUZIONI. PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI INDUSTRIALI, COME QUESTO, È PIÙ SEMPLICE ADEGUARSI MENTRE LA PRODUZIONE TRADIZIONALE INCONTRA MAGGIORI DIFFICOLTÀ. PIÙ SALUTE, MENO LEGAME COL TERRITORIO?

NOME



decidepub!

PROBLEMI

Occhio al gusto

CIÒ CHE SENTIAMO QUANDO ASSAGGIAMO NON È SOLO CIÒ CHE SENTIAMO CON I SENSI. UN'INFORMAZIONE SUL PRODOTTO CHE STIAMO PER ASSAGGIARE O UN COMMENTO DI UN'ALTRA PERSONA POSSONO MODIFICARE IN MANIERA DETERMINANTE LA NOSTRA DESCRIZIONE SENSORIALE. QUESTO FORMAGGIO VIENE MOLTO PUBBLICIZZATO

NOME

ph. flickr/Abdallah™



decidepub!

PROBLEMI

Non e' piu' la solita vacca

NEL CORSO DEGLI ANNI SI È ASSISTITO AD UNA SELEZIONE GENETICA DELLE SPECIE VACCINE, TANTO CHE LE STESSE SONO DIVENTATE “MACCHINE DA LATTE O DA CARNE”, SPESSO INABILI AI GRANDI SPOSTAMENTI ED ALLA RURALITÀ. QUESTO FORMAGGIO VIENE PRODOTTO ANCHE CON QUESTE VACCHE “SEDENTARIE”

NOME

ph. flickr/Abdallah™



decidepub!

PROBLEMI

Aporia della tecnica

GLI STRUMENTI DELLA TECNICA MODERNA PERMETTONO LA PRODUZIONE INDUSTRIALE. GLI STESSI STRUMENTI, AD ESEMPIO L'ANALISI DEGLI "ISOTOPI", CI PERMETTONO DI DISTINGUERE UN PRODOTTO INDUSTRIALE, COME QUESTO, DA UNO TRADIZIONALE. LA TECNICA AIUTA?

NOME

ph. FEM

STORIE

Maria Frisanco

HO 27 ANNI E FACCIO L'EDUCATRICE IN UNA COOPERATIVA SOCIALE. ABITO A LEVICO IN UN EDIFICIO "CASA CLIMA", MI MUOVO IN BICICLETTA E NON POSSIEDO UNA MACCHINA.

ACQUISTO PRODOTTI BIOLOGICI E LOCALI O NE COLTIVO IN UN ORTO COLLETTIVO. SONO DISPOSTA A PAGARE ANCHE CIFRE PIÙ ALTE DEL NORMALE PER QUESTO FORMAGGIO: LO CONSIDERO UN BENE CHE CONSERVA IL TERRITORIO ED AIUTA LE POPOLAZIONI MONTANE

Marian Badescu

SONO ARRIVATO IN ITALIA DA UN PAIO D'ANNI E FACCIO IL PASTORE D'ALPEGGIO. LAVORO PER MIO CUGINO, CHE È RIUSCITO AD AFFITTARE UNA MALGA DOPO CINQUE ANNI DA QUANDO HA LASCIATO LA TRANSILVANIA. CONOSCO QUESTO LAVORO, LO FACEVO ANCHE IN ROMANIA, MENTRE QUA NON LO VUOLE FARE PIÙ NESSUNO; STO SEMPRE ALL'ARIA APERTA E MI SPOSTO MOLTO, A CASA CON PECORE E CAPRE, QUI CON LE VACCHE DAL CUI LATTE SI PRODUCE QUESTO FORMAGGIO. SPERO DI ESSERE FORTUNATO COME MIO CUGINO E RIUSCIRE AD AFFITTARE UNA MALGA PRIMA DEL MIO QUARANTESIMO COMPLEANNO

NOME

Denis Rigoni

MI ALZO LA MATTINA PRESTO. SONO VENT'ANNI CHE TRASPORTO FORMAGGIO DALLE FABBRICHE IN CUI VIENE PRODOTTO E CONFEZIONATO FINO AI CENTRI DI DISTRIBUZIONE. CONOSCO TUTTE LE CATENE DI SUPERMERCATI, I LORO MAGAZZINI, LE FILE PER CONSEGNARE, I MIEI COLLEGHI IN ATTESA CON ME. QUANDO RIENTRO SONO STANCO, SEMPRE IN STRADA, IN ITALIA O ALL'ESTERO. PER FORTUNA AI FRANCESI PIACE IL NOSTRO FORMAGGIO, SARÀ FATICOSO MA È PUR SEMPRE UN LAVORO

STORIE

Andrea Bassan

È SEMPRE PIÙ DIFFICILE VENDERE IL LATTE, SOPRATTUTTO PER CHI, COME ME, NON È CONSORZIATO, MA VENDE ALLE GRANDI FABBRICHE DI FORMAGGIO. SONO LORO A FARE I PREZZI, SEMPRE PIÙ BASSI, E COSÌ BISOGNA INNOVARE, COMPETERE: UNA NUOVA RAZZA DI VACCHE, CAPACI DI PRODURRE PIÙ LATTE; UN NUOVO MANGIME, CHE COSTI DI MENO. SPERANDO CHE ALMENO QUEST'ANNO I CONTI TORNINO

decidepub!

mercoledì 9 giugno
dalle 19.00 alle 21.00

decidepub!

PRESSO **Osteria S.Martino**, TRENTO

GIOCO APERITIVO

A CURA DI **Museo Tridentino di Scienze Naturali**, **Slow Food Trentino**
E **Fondazione Edmund Mach**

GRANDI PROTAGONISTI

FORMAGGI "A SORPRESA" ED IL
TEROLDEGO ROTALIANO DELLA CANTINA
DELL'**Istituto Agrario S. Michele All'Adige**



FONDAZIONE EDMUND MACH

