

dossier

A CURA DI ALESSANDRO GNOCCHI
TESTI DI MANUELA SORESSI

prodotti di montagna

SALUMI, FORMAGGI, CARNE, FRUTTA...
I NOSTRI MONTI SONO UNA GRANDE
RISERVA DI **TESORI GASTRONOMICI**.
UN VERO PATRIMONIO DI ECCELLENZE
DA VALORIZZARE E SALVAGUARDARE

Latte e formaggi, mele e piccoli frutti, miele e polline, carni e salumi, erbe officinali e aromatiche, nocciole, noci e castagne. E poi cereali, legumi e tuberi, aceto di mele e pesci di acqua dolce: sono tanti i prodotti alimentari tipici delle zone di montagna, tra Alpi e Appennini. Dallo speck dell'Alto Adige al Piacentinu Ennese siciliano, dalla patata rossa di Colfiorito alle mele Val Venosta, sono oltre 180 i prodotti Dop e Igp che nascono in aree di montagna (fonte Ager), così come il 40% dei generi lattiero-caseari e l'11% della carne prodotti in Italia (fonte Convenzione delle Alpi). Insomma, abbiamo a disposizione un vastissimo repertorio di sapori e tradizioni, un presidio di biodiversità e un paniere di alimenti sani e genuini (il maggior valore salutistico è confermato da diversi studi). Ma si tratta anche di una ricchezza agroalimentare che rischia di scomparire perché non regge le regole dell'economia moderna. Per salvarla e continuare a goderne si sta facendo sempre di più. E anche noi possiamo fare la nostra parte.

segue a pag. 70

123

DOP E IGP

italiane sono lavorate in aree di montagna. Il 51% delle nostre Dop proviene dalle zone appenniniche (fonte Ager).

dossier

PER SAPERNE DI PIÙ Tutto il bello della malga

Nei weekend del 4-6 e dell'11-13 settembre, Asiago (Vicenza) ospita la nona edizione di "Made in Malga®", dedicata a appassionati e amanti dei formaggi d'alpeggio. Sono in programma una grande mostra mercato, degustazioni guidate, laboratori di artigianato, escursioni guidate in malga, l'Osteria di montagna e la proiezioni di film dedicati all'ambiente montano.
Informazioni: www.madeinmalga.it

segue da pag. 69

Economia e vita sociale

UN PATRIMONIO DA SALVARE

Sono 3,5 milioni gli italiani che vivono nei 4.261 comuni montani distribuiti in tutto il Paese, dalle Alpi della Valle d'Aosta fino ai Monti Iblei in Sicilia, soprattutto in piccoli paesi che continuano a spopolarsi a scapito delle attività agricole: tra il 2000 e il 2010 il 45% delle imprese situate nell'Appennino ha chiuso l'attività. Per non far morire queste terre negli ultimi anni sono partite tante iniziative. Come quelle del FAI: "Progetto Alpe", per il restauro e l'eco-recupero di baite e masi e la promozione delle pratiche tradizionali, e "L'Italia sopra i 600 metri", per sostenere le aree svantaggiate del Paese. O come l'accordo firmato tra Confagricoltura, Federparchi, Legambiente e Uncem (Unione nazionale comuni comunità enti montani) per favorire lo sviluppo economico, ambientale e sociale delle aree montane appenniniche. Ora è allo studio l'istituzione del marchio nazionale degli "Agricoltori Custodi", le figure che tutelano la biodiversità locale e garantiscono la sopravvivenza di oltre 4.500 prodotti ottenuti in alta quota.

Sostenibili e di qualità

BUONI MOTIVI PER BUONI ACQUISTI

Il valore dei prodotti agroalimentari realizzati "in quota" è reale e molto moderno perché risponde alle principali esigenze dei consumatori di oggi. A partire dalla genuinità: carni, latticini, frutta e verdura, cereali e miele arrivano da zone meno sfruttate rispetto alle pianure e da ecosistemi meno inquinati. Perciò sono speciali in termini di gusto e di caratteristiche nutrizionali. Ad esempio, secondo una ricerca dell'università di Padova il latte d'alpeggio contiene più vitamine liposolubili (come la A e la E). Inoltre, quella di montagna è un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. L'allevamento, la produzione e la trasformazione del latte, la coltivazione dei prodotti agricoli e la raccolta di quelli spontanei sono attività indispensabili per l'economia delle aree montane e la sopravvivenza delle comunità locali. Ne sono un esempio le mele Alto Adige Igp che arrivano dai frutteti di oltre 7.000 aziende familiari. I prodotti di montagna, unici e non riproducibili altrove, sono un'autentica espressione del territorio dove nascono e sono lo strumento concreto con cui le comunità locali continuano a sostenersi e a mantenere viva la loro identità storica.

Latte, salumi e perfino zafferano

COSA OFFRONO I NOSTRI MONTI

La varietà dei prodotti tipici di montagna è ampia e se ne trovano di sorprendenti (vedi box pagina a lato). Tra i più diffusi ci sono il latte e quindi i formaggi (qui sotto una selezione). Però al pascolo non vivono solo animali da latte, ma anche bovini, ovini, caprini e suini da carne. Tra i salumi e le carni conservate si trovano lo Speck Alto Adige Igp e la Bresaola della Valtellina Igp; tra quelli minori, la pitina friulana e i salumi ottenuti dai suini neri dei Nebrodi. Particolarmente pregiate sono anche specie ittiche come trote, salmerini, storioni e temoli, sia allevati che selvaggi. Un altro prodotto tipico delle "terre

Dalle Alpi alle Isole, i formaggi di montagna in tavola



Fontina di alpeggio Dop
(Valle d'Aosta)
Prodotto con latte vaccino intero sopra i 1.600 metri.



Bettelmatt Pat
(Piemonte)
Lavorato solo in 7 alpeggi da latte vaccino.



Valtellina Casera Dop
(Lombardia)
Ottenuto da latte vaccino, è usato per pizzoccheri.



Stelvio Dop
(Alto Adige)
Prodotto con latte vaccino, ha sapore molto intenso e si abbina allo speck.



Spresa delle Giudicarie Dop
(Trentino)
Tra i più antichi delle Alpi, è di latte vaccino.



Montasio Dop
(Friuli)
Ottenuto da latte vaccino, è adatto alle lunghe stagionature.



Asiago Dop
(Veneto)
Prodotto da latte vaccino nel maggiore comprensorio di pascoli d'Europa.



Parmigiano Reggiano Dop
(Emilia)
La varietà di montagna ha sapore e colorazione molto intensi.



Sapori d'alta quota

FAMOSI

PESCE

Le specie più comuni sono trote, salmerini, storioni e temoli. Trote e salmerini del Trentino sono Igp.

LATTE

È di grande pregio il Latte Fieno STG; le mucche sono nutrite almeno al 75% con erba fresca, fieno locale e cereali di stagione.

MIELE

Il miele di montagna è più scuro e meno dolce di quello di pianura; spesso è più ricco di minerali.

MELE

Il microclima montano consente di produrre naturalmente mele sode e colorate: quelle della Val di Non sono Dop, quelle della Valtellina e quelle dell'Alto Adige sono Igp.

MENO NOTI

CARNE

Tra le razze bovine di qualità ci sono la Grigia Alpina e il Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp che comprende Chianina, Marchigiana e Romagnola.

PICCOLI FRUTTI

Spontanei o coltivati, dalle fragole alle more sono ricchi di gusto. Di qualità quelli della Val Martello (in foto le fragole) in Alto Adige.

LEGUMI

Pregiati i prodotti dell'Appennino: specie i fagioli come quelli di Sorana e i pappaluni calabresi.

NOCI

Dal Trentino alla Sicilia, dal modenese alla Campania hanno gusto particolarmente intenso.



alte" italiane sono le mele: l'84% di quelle raccolte in Italia arriva dall'arco alpino, dal Piemonte al Friuli. Il mix tra esposizione al sole, forte escursione termica tra giorno e notte, clima asciutto dà mele di alta qualità che si conservano più a lungo di quelle di pianura. Lamponi, more, ribes, fragole e mirtilli crescono spontanei ma sono sempre più spesso coltivati: l'estate calda e breve ne concentra gli antiossidanti, che rendono la polpa particolarmente colorata. Continuiamo in dolcezza con il miele: è considerato "prodotto di montagna" se le api hanno raccolto nettare e polline solo in aree montuose; i più tipici sono quelli di tiglio, rododendro e il millefiori. Le patate sono un caposaldo dell'agricoltura (e della cucina) di montagna: quelle che crescono oltre i 400

metri di altitudine contengono più vitamina C e meno zuccheri, hanno la pasta più soda e sono più "robuste", per cui non c'è bisogno di trattamenti antiparassitari e antigerminazione. Tra le più famose, ci sono le rosse di Colfiorito, quelle del Fucino e della Sila, tutte Igp. Tanti anche i progetti per reintrodurre, oltre a quelle già coltivate, antiche varietà di legumi, come mochi, robiglio, ceci a fraschetta, cicerchia e lenticchie. Granoturco, grano saraceno, segale: sono tanti i cereali che si trovano bene in alta quota, dove crescono più sani. È ricco anche il panierone delle piante aromatiche, come il cumino (quello che cresce sopra i mille metri è più pregiato e profumato) o lo zafferano, raccolto in molte aree montane dell'arco alpino.

segue a pag. 72

Pecorino della Garfagnana Pat
(Toscana)
Di latte ovino, si consuma sia fresco che stagionato.

Pecorino dei Sibillini Pat
(Marche)
Di latte ovino, stagiona almeno per 2 mesi.

Caciocavallo di Agnone Pat
(Molise)
Prodotto da latte vaccino, stagiona in grotte naturali.

Caciocavallo dei Monti Picentini Pat
(Campania)
Ottenuto da latte di bovini che vivono all'aperto.

Canestrato di Moliterno Igp
(Basilicata)
Prodotto con latte ovino (almeno 70%) e caprino.

Caprino della Limina Pat
(Calabria)
Ottenuto da latte di capre che vengono pascolate allo stato brado.

Piacentinu Ennese Dop
(Sicilia)
Ottenuto da latte ovino e aromatizzato con zafferano e pepe.

Fiore Sardo Dop
(Sardegna)
Prodotto con latte di pecora di razza sarda. Stagiona almeno per 105 giorni.

COME RICONOSCERLI Occhio al logo

Dal 2016 è stato istituito il bollino europeo "Prodotto di montagna" (verde in campo bianco): garantisce l'origine montana di materie prime, lavorazione e stagionatura. Ma esistono altri marchi.

La vetrofania "Macellerie di montagna" è riservata ai negozi trentini a conduzione familiare di almeno vent'anni. Il "Gallo Rosso" garantisce i prodotti dei masi altoatesini. Molte regioni hanno creato loro "bollini" per le produzioni locali (come "Qualità Trentino" e "Qualità Alto Adige"). La dicitura "Prodotto di montagna" si può trovare su prodotti specifici, come il Parmigiano Reggiano. Il "Passaporto Ambientale della montagna vicentina" attesta una produzione più sostenibile che in passato.



« IL 17% DELLE IMPRESE AGRICOLE E IL 33% DEGLI ALLEVAMENTI ITALIANI SONO SITUATI IN ZONE MONTANE. L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA IN ITALIA VALE 9,1 MILIARDI DI EURO »

È il caso dello **Storico Ribelle** (www.formaggiobitto.com/it/shop-storico-ribelle), un formaggio di latte misto di mucca e capra che arriva dagli alpeggi delle Prealpi Orobie, e del **Parmigiano Reggiano Dop** "prodotto di montagna" (www.parmigianoreggiano.it/shop/prodotto_montagna/default.aspx). **Estrema d'Alpeggio** è il nuovo marchio con cui l'Associazione dei proprietari di alpeggi della Valle D'Aosta mette in commercio la Fontina Dop prodotta sopra i 2.000 metri (<https://estremadalpeggio.com>). Oltre 600 prodotti dell'Alto Adige realizzati nei masi del circuito **Gallo Rosso** (come formaggi, yogurt, sciropi, infusi, vini e succhi di frutta) si possono comprare online sul sito www.gallorosso.it/it/prodotti-di-qualita/online-shop/. Un modo piuttosto piacevole per comprarli è quello di andare a prenderli direttamente nelle loro terre, acquistandoli dai produttori o nei mercatini. Su internet si trovano molte risorse per organizzare lo shopping. Su www.tastetrentino.it si possono scoprire i prodotti tipici, chi li fa e chi li vende, e ci sono tanti itinerari gourmet lungo le strade del vino e dei sapori del Trentino. Sempre in Trentino è possibile acquistare la carne nel circuito delle **Macellerie di Montagna**. Infine è tutto dedicato ai prodotti del bellunese la guida **DDolomiti** (www.ddolomiti.eu) che raccoglie 45 fra produttori, agricoltori, allevatori e ristoratori del territorio.

segue da pag. 71

Tra supermercato e web DOVE SI POSSONO COMPRARE

Alcuni prodotti di montagna si possono acquistare nei supermercati dove si trovano sia quelli a marca sia a private label. Per verificare la qualità, ci si può orientare anche grazie ai marchi di certificazione (vedi qui sopra). La scelta aumenta in occasione delle settimane promozionali dedicate ai prodotti delle regioni, ma il canale più fornito è internet, visto che molti produttori o consorzi permettono di fare ordini direttamente sul loro sito web.

IL PARERE DELL'ESPERTO: SALVATORE CLAPS*

Da un ambiente più sano, prodotti più buoni

*Responsabile Sede di Bella (PZ) del CREA (Consiglio ricerca in agricoltura e analisi dell'economia agraria) - Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura (CREA-ZA)

Perché il mondo scientifico si sta interessando in modo così ampio ai prodotti di montagna?

Uno degli scopi della ricerca è la tutela ambientale. I prodotti di montagna fanno parte di un ecosistema basato su un'agricoltura sostenibile e

"pulita", visto lo scarso ricorso agli agrofarmaci e la grande diffusione del biologico. Gli allevamenti sono di tipo estensivo e c'è attenzione alle razze autoctone e al benessere animale.

Cos'hanno di particolare questi prodotti?

La natura del territorio in cui nascono e il metodo di lavorazione (spesso biologico) danno un ricco bouquet di sapori e profumi. Ogni produzione è diversa dall'altra e una varietà simile è difficile da trovare altrove.

Sono più ricchi a livello nutrizionale?

Gli animali allevati al pascolo danno carne e latte più ricchi di vitamina E e di antiossidanti. Merito del tipo di alimentazione: erba e fieno diversi da quelli usati per gli animali nelle stalle. Il clima fresco della montagna fa sì che le piante rimangano verdi più a lungo e conservino una maggior quota di queste sostanze, che restano anche nei prodotti alimentari.

