

Terra Madre

Malghe in cerca di futuro



Case alte Malga Contrin in Val di Fassa

La pubblicazione

La nuova edizione della guida alle osterie (e malghe) del Trentino diventa occasione di riflessione sul futuro degli alpeggi in equilibrio tra nuove regole e tradizione

di **Tommaso Martini**

Anno dopo anno la Guida Osterie d'Italia si conferma il principale prodotto editoriale della sua categoria. Raccoglie quasi duemila ristoranti in grado di raccontare e animare i sistemi locali del cibo, dedicando inoltre a ogni regione uno specifico approfondimento. Distoglie per qualche pagina lo sguardo dalla ristorazione classica, per focalizzarsi su una proposta gastronomica più informale e strettamente connessa a luoghi specifici. In Toscana troviamo i trippai di Firenze, in Veneto i tradizionali baccari veneziani, in Friuli Venezia Giulia i buffet triestini, la pizza tra Napoli e la Campania, e così via. In Trentino l'inserto è dedicato al sistema delle malghe. È un invito a prendersi il tempo, nei 90 giorni dell'alpeggio, per visitarle, incontrare chi le gestisce e conoscere questa resistenza, che è al tempo stesso persistenza del nostro passato e serbatoio di risorse per affrontare presente e futuro. L'inserto è stato curato per l'edizione 2025 da Francesco Gubert, agronomo ed esperto nella formazione e comunicazione del settore caseario, e Marta Villa, docente di Antropologia culturale dei Domini Collettivi e territori di vita dell'Università di Trento. I criteri di selezione prevedono, innanzitutto, di raccontare le malghe che,

coerentemente con la natura gastronomica della guida, propongono una cucina curata. A volte limitata ai prodotti della malga - taglieri di formaggi e salumi con contorni tradizionali - altre invece via via più elaborata, senza mai distanziarsi troppo dalla semplicità e dal legame con gli ingredienti alpini. Fondamentale la lavorazione del latte e la presenza del caseificio. Ristorazione e produzione spesso si trovano nello stesso luogo; in alcuni casi, a poca distanza, ma sotto la medesima gestione. È il caso della Malga Valsolero e del vicino Agritur La Magiolera in Val Calamento sul Lagorai, dove da più di trent'anni è impegnata la famiglia Stroppa, custode anche del formaggio Lagorai di malga Presidio Slow Food. Un terzo requisito riguarda la produzione a latte crudo. Un impegno che richiede la massima attenzione alle condizioni igienico sanitarie, al benessere animale e alla capacità artigianale di lavorare il latte. Negli ultimi anni a questa cura si è aggiunta uno sforzo ulteriore nella comunicazione mirata verso soggetti più vulnerabili, come bambini e immunodepressi, oltre a un'intensificazione dei controlli e delle analisi del latte. Questa situazione ha reso molto complesso fotografare, stagione dopo stagione, il panorama delle malghe trentine. Rapidi e imprevisi mutamenti possono modificare le scelte di



Unici i tipici formaggi

conduzione della malga. Si registrano sempre più cambi di gestione, scelte di pastorizzare il latte, o di conferirlo ai caseifici del fondo valle, riducendo la remuneratività, già risicata, del lavoro in malga. Questi processi sfociano spesso in abbandoni, con la conseguente perdita di presidi secolari della montagna e con essi di biodiversità, di legami comunitari e di saperi. La Guida 2025 è stata redatta nel corso dell'estate scorsa, cercando di individuare gli elementi di continuità per la stagione successiva e proponendo realtà consolidate da almeno un anno. Ma i cambiamenti possono essere imprevisi e non programmati. È il caso di Malga Polinar, che per anni, grazie all'impegno di Marco e Cristina, è stata un punto di riferimento importante nel mondo caseario, trentino e non solo. Il loro progetto si è interrotto bruscamente, in una spirale di difficoltà seguita a un problema di contaminazione della fonte d'acqua. Le righe dedicate a Marco e Cristina nella Guida restano un omaggio al loro impegno, ma anche un richiamo alla necessità di battersi affinché chi lavora in malga possa continuare a farlo, garantendo

a questo sistema, con le sue interconnessioni, di esistere. In tipografia sta arrivando l'edizione 2026 della Guida Osterie. Si sono registrati ulteriori trasformazioni, e il numero di segnalazioni presenti nel prossimo inserto «Andar per malghe» sarà ancora più esiguo. Proprio per questo è importante regalarsi il tempo di salire nelle malghe del Trentino, incontrare i malghesi, conoscere le loro storie: un gesto di riconoscenza verso un'azione quotidiana che tiene vive le montagne, custodisce l'equilibrio del paesaggio, e alimenta un rapporto armonico con la natura. Le malghe hanno bisogno, oggi più che mai, di ricambio generazionale e di essere attrattive per le nuove generazioni, affinché ciò avvenga va riconosciuto il loro ruolo e la loro modernità. Sostenere le malghe oggi, significa rafforzare un patto ecosistemico che rende il sistema dell'alpeggio, così ancestralmente sedimentato nella nostra cultura, al contempo sorprendentemente al passo con le più profonde esigenze del nostro tempo. Un patto che riguarda concetti sempre più attuali come la custodia della biodiversità, la cura, il senso del limite, la mitigazione della crisi climatica. Questo itinerario può iniziare a Pejo, da Giuseppe Penasa a Valcomasine, al cospetto delle cime del gruppo Ortles-Cevedale, per assaporare tortelli di patate e formaggi tradizionali. Sempre a Pejo, Luca Podetti vi accoglie a Malga Campo: qui, oltre a gustare i prodotti della malga e dell'orto di fondovalle, è possibile partecipare a visite guidate e scoprire il museo della tradizione alpestre. L'anfiteatro delle Maddalene fa

da cornice a Malga Bordolona, in Val di Non, dove la famiglia Alessandri presidia ampiissimi pascoli alpini, che lambiscono le vette delle montagne. Spostandosi in Trentino orientale, nel comune di Pozza di Fassa, il consiglio è di raggiungere Malga Contrin, dove Konrad Haselrieder - allevatore e casaro di questa malga dal 1990 - propone un'offerta enogastronomica che intreccia sapori trentini, ladini e sudtirolesi. Nel gruppo del Lagorai merita una visita Malga Vallfontane sul passo Broccon, con la sua cucina a vista che vede impegnata la famiglia Sandri. Poco distante troviamo il progetto di Malga Telvagola con le vacche di razza grigio alpina di Irene Piazza e una cucina sincera di ricerca e sperimentazione (e un'ottima carta dei vini). In Primiero, a Malga Fossernica di Dentro si possono degustare i Presidi Slow Food del Caseificio del Primiero, realizzati con il latte delle alpeggiate a Malga Fossernica di Fuori: il Botiro di Primiero, il Trentingrana di alpeggio e le ultime forme di Puzzone DOP a latte crudo delle scorse estati. In Val dei Mòcheni, Maurizio Casagrande e Giorgia Borsato, vi aspetta a Malga Cambroncoi, sopra il passo Redebus, con una cucina ricca delle contaminazioni tedesche specchio della locale minoranza linguistica. Sul versante trentino del Monte Pasubio, a Malga Zocchi in Vallarsa, la famiglia Iseppi vi propone, tra gli altri, golosi gnocchi di fioretta (la "prima" ricotta che emerge dal siero durante il suo riscaldamento). In ogni malga troverete sapori e gusti diversi, in ogni singola forma di formaggio sfumature mai uguali, in una resistenza eroica all'omologazione dei gusti, delle economie e del pensiero.



La rubrica di Slow Food Trentino

Questa rubrica nasce dalla collaborazione fra il T e Slow Food Trentino. La rubrica, che viene pubblicata due volte al mese (sempre di venerdì), è curata da Tommaso Martini, presidente regionale di Slow Food Trentino Alto Adige. Slow Food è un'organizzazione internazionale nata nella seconda metà degli anni Ottanta per contrastare l'omologazione alimentare e per diffondere una cultura del cibo «buono, pulito e giusto». Si basa su gruppi locali e su progetti sviluppati sui territori, curati da volontari e attivisti con il coinvolgimento diretto di piccoli produttori, cuochi, insegnanti. L'obiettivo dell'organizzazione è cambiare il sistema alimentare e promuovere la biodiversità, anche sensibilizzando l'opinione pubblica e il mondo della scuola. Più in generale, Slow Food è composta da cittadini che cercano di assumere un ruolo costruttivo nella società e nel contesto della transizione ecologica, agendo all'interno del sistema del cibo.