

19a Giornata delle Aree protette del Trentino
Candriai, 21 maggio 2019



***LA FILIERA DI ALPEGGIO
DALL'ERBA AL PIATTO***
-
***GESTIONE DEL PASCOLO E
VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO***

MATILDE PETERLINI - RETE DI RISERVE VALLE DEL CHIESE

LA RETE DI RISERVE VALLE DEL CHIESE

<i>Data di nascita</i>	<i>27/06/2017</i>
<i>Numero Enti locali coinvolti</i>	<i>9</i>
<i>Numero aree protette interessate</i>	<i>12</i>

Storie d'acqua e dintorni: un'immersione nella natura

LE MALGHE

Presenza di circa 40 malghe monticate durante la stagione estiva.

Forte impegno delle amministrazioni comunali.

In prospettiva importante ruolo delle malghe nella tutela del paesaggio e per lo sviluppo di un turismo sostenibile e di prodotti di qualità.



INTERVENTI DELLA RETE

Azioni concrete di
conservazione e
tutela attiva:
recupero del pascolo,
delle pozze d'alpeggio
e delle pozze
naturalistiche.

Valorizzazione e
sviluppo sostenibile:
percorsi sul territorio
nell'ottica di un
turismo slow legato
alla natura, prodotti
sostenibili e di
qualità, maggiore
ricettività.

Studi e ricerche:
disciplinari di gestione
del pascolo, studi
sull'efficacia delle
misure di
conservazione di
habitat e specie,
approfondimenti
sull'evoluzione del
paesaggio.



FORMAZIONE:

LA FILIERA DELL'ALPEGGIO DALL'ERBA AL PIATTO GESTIONE DEL PASCOLO E VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO



Obiettivi: diffondere i valori naturalistici e culturali del territorio e le modalità di gestione degli stessi favorendo l'attività di alpeggio, il turismo sostenibile e la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari locali.

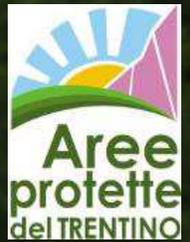
Partner: amministrazioni locali, Servizi PAT (Servizio sviluppo sostenibile e aree protette, Servizio foreste e fauna), Fondazione E. Mach, MUSE - Museo delle Scienze, Accademia d'Impresa

Destinatari: gestori di alpeggi, amministratori locali, operatori del turismo e della ristorazione, ulteriori portatori di interesse.



MODULO 1: L'UTILIZZO DELLA RISORSA PASCOLO

ASPETTI DI GESTIONE AGRONOMICA E AMBIENTALE



Aspetti produttivi del pascolo e gestione agronomica

Piani di pascolamento e disciplinari d'uso della malga

Conoscere e gestire la biodiversità floristica del pascolo

Recupero agronomico ed ambientale di pascoli compromessi

Conoscere e gestire la malga come habitat di specie

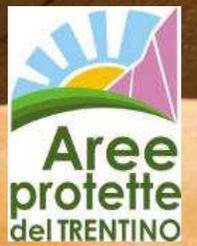
Settorializzazione e prevenzione danni da grandi carnivori

USCITA - elementi pratici di valutazione, gestione e miglioramento del pascolo

SOPRALLUOGHI/CONSULENZE specifiche sulle singole malghe per la gestione del pascolo



MODULO 2: PRODURRE UN FORMAGGIO DI QUALITÀ TECNICHE DI LAVORAZIONE DEL LATTE DI MALGA



Aspetti igienico-sanitari del latte e dei prodotti lattiero-caseari di malga

L'autocontrollo HACCP nel caseificio di malga

Aspetti teorico-pratici di trasformazione del latte di malga



PRODUZIONE di formaggi freschi

PRODUZIONE di formaggi a media e lunga stagionatura



MODULO 3: VALORIZZARE IL PRODOTTO DI MALGA COMUNICAZIONE E OSPITALITÀ



USCITA - visita in malga attiva in inverno / incontro con gestore di malga di altra vallata

Somministrazione e vendita di alimenti in malga: aspetti normativi ed igienico-sanitari

Contatto con il cliente ed ospitalità

Progetto MilkLife: stato dell'arte e prospettive di sviluppo

Conoscere, degustare e saper raccontare il prodotto di malga

Taglio, impiattamento e presentazione del prodotto



RISULTATI ATTESI

- *Maggior consapevolezza del ruolo che l'attività di alpeggio riveste nella conservazione e tutela attiva.*
- *Acquisizione di elementi utili per una corretta gestione del pascolo.*
- *Acquisizione di conoscenze pratiche per migliorare la qualità dei prodotti.*
- *Miglioramento dell'accoglienza e della capacità ricettiva presso le malghe.*



GRAZIE per l'attenzione

*«Diteci a che punto è il grano,
come stanno le vacche,
che fine faranno le api.
Le nostre poltrone sono le montagne,
i paesi sperduti e affranti,
le rose che tra poco fioriranno.»
(Franco Arminio)*

*Vi aspettiamo presso le malghe della
Valle del Chiese*

