

MÈLGA DE FASCIA - CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FASSA

La cooperazione trentina, tra competitività e tutela del territorio

“...una zootecnia vitale è importante non solo per gli agricoltori ma anche per tutto il territorio montano...”



1

L'azienda agricola

La “Mèlga de Fascia” – questo il nome ladino della cooperativa – è uno dei diciannove caseifici sociali presenti in Provincia di Trento ed è localizzato a Pera di Fassa, in una delle più pittoresche valli dolomitiche, circondata da alcuni dei più importanti massicci che costituiscono i Monti Pallidi. Nata nel 1963 dall’iniziativa di alcuni agricoltori valligiani, il Caseificio Sociale Val di Fassa conta in questo momento 38 soci, per lo più giovani: l’età media della base sociale – 42 anni – è in assoluta controtendenza con il restante comparto della zootecnia trentina. Le razze bovine da latte allevate dai soci del Caseificio sono prevalentemente la Bruna Alpina, la Pezzata Rossa e la Grigio Alpina. I circa 29.000 q.li di latte conferiti ogni anno contribuiscono alla produzione di sedici tipi di formaggio per un totale di oltre 35.000 forme. Tutti i formaggi del caseificio sono prodotti secondo un processo di lavorazione artigianale, rigoroso e tradizionale, sotto la direzione di un tecnologo proveniente



dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Il 40% delle forme prodotte è venduto nel punto vendita annesso al caseificio e nelle altre due botteghe presenti in valle, mentre il resto viene commercializzato tramite i canali distributivi tipici della cooperazione trentina.

L'azienda prima dei finanziamenti

La struttura che in origine ospitava il caseificio, situata a Campitello di Fassa, risale agli inizi del secolo scorso e rappresenta l'unico superstite dei molti caseifici turnari presenti in valle. A causa del progressivo aumento degli allevatori soci della cooperativa, il caseificio era ormai obsoleto e insufficiente in ogni suo reparto per la quantità di latte lavorato. Inoltre, i processi produttivi erano diventati molto difficili da gestire dal punto di vista igienico sanitario.

Gli interventi realizzati con il PSR 2007-2013

Con il cofinanziamento del Programma di Sviluppo Rurale, è stata realizzata una nuova sede progettata e dimensionata per la lavorazione del latte prodotto in Val di Fassa e per la produzione dei formaggi tipici della Valle, tenendo conto anche delle prospettive d'incremento dei soci della cooperativa. I lavori hanno riguardato sia gli impianti e l'attrezzatura per la lavorazione casearia, sia l'arredo del punto vendita e degli uffici.

2

- **Misura 123.1 - Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli**, per cui è stata ammessa a finanziamento la somma complessiva di € 5.498.000,00 il 40% dei quali sono stati concessi come contributo pubblico.

L'azienda e i formaggi tipici

Ogni anno, il Caseificio Sociale Val di Fassa produce circa **600 forme di Trentingrana**, una tipologia di formaggio **protetta dalla DOP Grana Padano**. Si tratta di un prodotto storico del caseificio, di cui però si era dovuta abbandonare la produzione negli ultimi quindici anni poiché la vecchia struttura non disponeva più dei requisiti tecnici e strutturali necessari. La realizzazione della nuova sede ha permesso di costruire un magazzino di stagionatura apposito, consentendo così la **ripresa della produzione**.

Le restanti, quindici tipologie di formaggi prodotti dal caseificio sono tutte riconducibili alla **tradizione casearia trentina** e realizzate secondo metodi di lavorazione artigianali e rigorosi, che rispecchiano i sistemi di trasformazione tradizionali adoperati nelle malghe della Val di Fassa. Il formaggio simbolo del caseificio è il **"Chèr de Fascia"** (Cuor di Fassa), un formaggio a crosta lavata ricavato esclusivamente da latte crudo e riconosciuto come **eccellenza nell'ambito delle produzioni casearie trentine**. La peculiarità di essere ricavato solo con latte, caglio e sale consente al Cuor di Fassa di rientrare in una ristretta gamma di prodotti caseari denominata "Linea Latte-Fieno". Un altro prodotto tipico del caseificio è il **"Dolomiti"**, un formaggio allo stesso tempo nuovo e antico. Infatti, si tratta di una ricetta



elaborata all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e risalente al 1939, riscoperta e perfezionata dal tecnologo che segue la produzione del caseificio e che lavora, appunto, anche per l'Istituto Agrario. I prodotti caseari sono valorizzati in un percorso denominato **"Strada dei Formaggi delle Dolomiti"**, un itinerario gastronomico che interessa le Valli di Fassa, Fiemme e Primiero e coinvolge oltre 70 operatori tra produttori, botteghe e strutture ricettive e musei. La Strada propone diversi eventi e iniziative volte sia a valorizzare i prodotti – non solo caseari – che trovano origine nel territorio, sia a riscoprire gli antichi luoghi e metodi di produzione. Vi è poi il progetto **"Montagna di Latte"**, con cui il Consorzio dei Comuni Trentini ha voluto creare un network fra i produttori, le realtà del territorio che si occupano di promozione turistica o sociale e i consumatori, siano essi del territorio o turisti. In collaborazione con tale iniziativa, il Caseificio partecipa a diversi eventi e manifestazioni tramite cui far conoscere e valorizzare la filiera lattiero casearia. Tra questi ha particolare rilevanza **"Te anter i Tobie"**, una giornata in cui tornano a **rivivere gli antichi fienili** (tobie in ladino) annessi alle abitazioni, all'interno dei quali riprendono vita i mestieri e le tradizioni della gente fassana.



I fattori dell'eccellenza rurale

1. **Completamento della filiera produttiva** dei giovani allevatori soci, in media di 42 anni, la cui attività si integra in modo sostanziale con l'ambiente montano
2. **Interazione delle attività del caseificio e delle produzioni nell'economia** dell'area e forte interscambio con il turismo
3. **L'orientamento produttivo** verso prodotti tipici ben caratterizzati e legati al territorio

Finanziamenti pubblici

2008 – PSR Trento 2007-2013 – Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli
Importo richiesto: € 5.498.000,00 finanziato al 40%

Fonte: intervista / Provincia Autonoma di Trento

4

I numeri dell'azienda

38 soci che conferiscono circa 29.000 q.li di latte l'anno
16 tipi di formaggio per un totale di 35.000 forme prodotte ogni anno
7 dipendenti fissi, 3 punti vendita, 1 museo

Fonte: intervista / Provincia Autonoma di Trento

a cura di Filippo Chiozzotto
dati aggiornati a febbraio 2014