

La filiera dell'alpeggio

Di Aldo Pasquazzo

Ieri a Storo il primo incontro di un corso di formazione rivolto a persone che gravitano attorno al mondo delle malghe a partire dagli allevatori fino alle strutture ricettive e ristoranti

Ha preso il via ieri mattina (mercoledì 27 novembre) a Storo alla presenza di una settantina partecipanti, tra gestori di malghe, custodi e guardie forestali, operatori del turismo, curiosi e interessati, il corso di formazione “La filiera d’alpeggio dall’erba al piatto: gestione del pascolo e valorizzazione del prodotto” promosso dalla Rete di riserve "Valle del Chiese" e organizzato in collaborazione con il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach di San Michele all’Adige.

Nel corso della giornata introduttiva è pure intervenuto il sindaco di Storo Luca Turinelli, che ha portato il saluto dell’amministrazione e l’augurio di buon lavoro.

Il percorso formativo ben si inserisce negli obiettivi della Rete di riserve, strumento indirizzato alla realizzazione di una gestione unitaria e coordinata delle aree protette presenti sul territorio dei Comuni di Storo, Bondone, Borgo Chiese, Castel Condino, Pieve di Bono-Prezzo e Valdaone, attraverso progetti di tutela ambientale, comunicazione, formazione e sviluppo sostenibile.

Il corso di formazione è indirizzato ai portatori di interesse che gravitano attorno al mondo dell’alpeggio a partire dagli allevatori fino alle strutture ricettive e ristorative. È organizzato in 3 moduli, ognuno della durata di 16 ore, che affrontano alcuni dei temi chiave delle malghe: la gestione del pascolo; la produzione di un formaggio di qualità; la valorizzazione del prodotto di malga tra comunicazione e ospitalità.

Tutto questo perché l’attività di alpeggio riveste un ruolo importante nella tutela del paesaggio alpino e della sua biodiversità e costituisce un elemento fondamentale per lo sviluppo di forme di turismo ed economia sostenibile sul territorio.

Ieri si è svolto il primo appuntamento del modulo relativo all’utilizzo della risorsa pascolo che ha affrontato i temi relativi ai piani di pascolamento, i disciplinari d’uso della malga, la conoscenza e la gestione della biodiversità floristica del pascolo. Il modulo continuerà i prossimi mercoledì 4 e 11 dicembre sempre a Storo (rispettivamente presso la Biblioteca e la Sala riunioni del Comune) durante i quali si parlerà degli aspetti produttivi del pascolo e della gestione agronomica, del recupero dei pascoli compromessi, del paesaggio e degli habitat legati all’alpeggio e della prevenzione dei danni da grandi carnivori.

Il corso proseguirà poi in primavera con il secondo modulo dedicato alle tecniche di lavorazione del latte di malga per produrre formaggio di qualità che si svolgerà anche con attività pratiche in caseificio.

Si concluderà infine nell’autunno 2020 con il terzo modulo a cura di Accademia d’Impresa della C.C.I.A.A. di Trento dedicato alla comunicazione e all’ospitalità presso la malga al fine di valorizzarne i prodotti e il ruolo.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 28/11/2019 - AGGIORNATO IL 23/06/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)