



- La valle dei Mondiali di sci si fa apprezzare dai tanti turisti
- Troticoltura, miele e il Pastificio Felicetti gli altri punti «forti»

FIEMME

I due caseifici al top

A Predazzo e Cavalese prodotti di qualità dal Puzzone al caprino e Trentingrana



MARIO FELICETTI

La val di Fiemme è ormai conosciuta come «La valle dei mondiali», dopo tre campionati del Mondo di sci nordico (1991, 2003, 2013) e una miriade di appuntamenti. Ma il suo nome non si lega soltanto ad aspetti sportivi e turistici di valore assoluto, ma si distingue anche per un'offerta gastronomica variegata e stimolante. Una storia dominata in passato dal comparto agricolo e zootecnico, che dava vita a tutte le famiglie. Poi è arrivato il turismo, che ha radicalmente cambiato volto all'economia, e l'agricoltura, da primaria fonte di reddito quale era, ha lasciato spazio ad altre attività, legate al comparto dell'accoglienza, pur continuando fortunatamente a mantenere una fondamentale funzione di tutela dell'ambiente e a conservare significative peculiarità. Oggi Fiemme si distingue ancora per un comparto agricolo e zootecnico importante, che continua a garantire prodotti di assoluta qualità. Basta pensare ai due caseifici che rappresentano il top dell'eccellenza casearia trentina, quello di **Predazzo e Moena** a Predazzo e quello di **Cavalese**. Nel primo (tredici soci) si lavora il latte conferito dalle zone di San Pellegrino, Moena, Forno, Predazzo e Bellamonte, pari a 40/45.000 quintali all'anno. E qui si produce soprattutto il pregiato, inconfondibile **Puzzone di Moena**, circa 30.000 forme (100 al giorno), 11.000 delle quali sempre presenti in magazzino per la stagionatura, 90 giorni per quello fresco, 150 per quello stagionato, sette-otto mesi per quello molto stagionato. Dal novembre del 2013, ha ottenuto il marchio Dop (Denominazione di origine protetta), il che ha considerevolmente accresciuto l'interesse dei consumatori, ma ha anche imposto controlli molto accurati. C'è anche il «Puzzone di malga», con latte d'alpeggio proveniente dalle malghe del passo San Pellegrino, Gardonè, Bocche, Toazzo e Cadinello. Il comparto dell'alpeggio (circa 700 capi, dei quali 250 mucche da latte) è gestito

dalle società Malghe e Pascoli di Predazzo e Moena. Ogni sera, con due camion cisterna, vengono raccolti circa 120 quintali di latte. Oltre al «Puzzone», a Predazzo si produce il **Trentingrana** (300 forme all'anno, stagionato in gran parte in loco e poi commercializzato tramite il Consorzio Formaggi del Trentino, a direttamente in zona), quindi il **Fontal** di Predazzo, il **Dolomiti** e altri prodotti freschi. Nel negozio di via Flamme Gialle sono in vendita anche i formaggi del Consorzio Formaggi del Trentino, oltre al **formaggio caprino** prodotto a Cavalese, a garantire quindi un'offerta completa e prestigiosa. Sono invece 93 i soci che

Il bestiame bovino e caprino sono uno spettacolo anche popolare, non solo un valore economico

conferiscono il loro latte al Caseificio di Cavalese, distribuiti in un'ampia area compresa tra Ziano ed Anterivo, Trodena e Redagno. Il latte raccolto ogni giorno è pari a circa 180 quintali. Il 50% della produzione è di **Trentingrana Dop**, il 15% di **Fontal** di Cavalese, il 15% di «**Formae Val Fiemme**» e il 4% di **caprino** Cavalese. Il resto riguarda altri prodotti, tra i quali, dal 2014, anche una piccola parte di **Puzzone di Moena**. Il latte proviene dalle malghe di Pampeago, Valmoena, Lavazè, Anterivo, Cison (Trodena), Copàra (Varena), Sadole e (per il latte caprino) dall'Agnelezza. Ogni anno vengono prodotte circa 9.000 forme di **Trentingrana Dop**, stagionato a Cavalese e poi trasferito al magazzino del Consorzio Trentingranan di Segno, in val di Non, per la commercializzazione, a parte un piccolo quantitativo (circa il 7%) venduto direttamente sul posto. Si producono anche 12.000 forme di **Fontal** e 10.000 forme di «**Formae Val**

Fiemme», normale e di malga. Oltre a circa 7.000 forme di caprino Cavalese fresco e stagionato, particolarmente richiesto, al punto che si fa fatica a soddisfare la domanda. Non dimenticando i mini caprini, la ricotta di capra e il «**Lingotto di Fiemme**», formaggio da consumare alla piastra. Il bestiame bovino è di circa 1.500 capi, quello caprino di altri 500, dei quali 300 alpeggiati in estate a malga Agnelezza. Un altro importante allevamento di caprini, da parte di un'azienda privata, si trova in via Cavelonte a Panchià, dove sono raccolte 400 capre da latte selezionate e un caseificio che propone una pregevole serie di prodotti a latte crudo, oltre a distribuirli in diversi negozi e ristoranti della valle. Ma Fiemme non significa solamente prodotti del comparto caseario. A Lago di Tesero, a due passi dalla strada di fondo valle, opera un'azienda, la **Agri 2000**, nata nel 1996 e gestita da **Michele Zanoni** di

Tesero, che mette sul mercato dai 25.000 ai 30.000 conigli all'anno, sia in Fiemme e Fassa che in tutto il Trentino, tutti allevati in sede. Un prodotto che si può trovare presso il negozio aperto da poco a Tesero, in via Alberti 1. Da considerare inoltre il settore della **trouticoltura**, che trova a Masi di Cavalese, a due passi dal torrente Avisio, una splendida azienda a conduzione familiare, fondata ancora nel 1900 ed oggi portata avanti da **Tullia Vinante**, signora in possesso di una verve e di una affabilità che trova pochi eguali e che fa apprezzare ancora di più i suoi prodotti, in particolare la **trout fario** e il pregiato **salmerino**. Le **trout** bio si possono anche acquistare presso la piscicoltura di Predazzo, poco prima della frazione di Mezzavalle. Da considerare infine la notevole produzione di **pregiato miele**, da parte dell'associazione apicoltori di Fiemme e Fassa, pur con le difficoltà emerse negli ultimi anni, specialmente a causa del

diffondersi della «**varrò**», e la pasta del **Pastificio Felicetti** di Predazzo. Un'azienda sorta nel 1908, portata avanti da quattro generazioni, oggi guidata da **Valentino Felicetti** e dai figli **Riccardo, Stefano e Paolo**. Attualmente distribuisce il proprio prodotto, oltre che in Italia, praticamente in tutto il mondo, in Austria, Germania, Nord Europa, Inghilterra, Canada, Stati Uniti, Giappone, Emirati Arabi, Australia e perfino in Sud Africa. Uno stabilimento distribuito su una superficie di 6.500 metri quadrati, che dà lavoro a 59 dipendenti e che nel 2014 ha prodotto 20.000 tonnellate di pasta (65/67 al giorno), attraverso quattro linee di produzione a ciclo continuo e un nuovo magazzino automatizzato entrato a regime nel maggio del 2013. Undici varietà di pasta e oltre 200 formati, con l'utilizzo delle migliori materie prime biologiche accuratamente selezionate, che fanno parte della linea di prodotti «**Monograno Felicetti**».

