

Turismo, Innovazione e Sostenibilità nel futuro delle produzioni trentine di qualità

Giulia Zanotelli assessore all'agricoltura, foreste, caccia e pesca della provincia autonoma di Trento, racconta a Consortium come cura, amore ed esperienza dei produttori, rendano unici i prodotti DOP IGP, la cui caratteristica principale resta il legame indissolubile con la terra di origine

Dall'olio del Garda DOP Trentino al Puzzone di Moena DOP, dalle bollicine del Trento DOP alle Mele del Trentino IGP, passando per il Teroldego Rotaliano DOP, il Grana Padano DOP Trentingrana e il Salmerino del Trentino IGP. Questo è solo un piccolo assaggio dell'ampio ventaglio di prodotti agroalimentari di qualità che il Trentino offre ai consumatori: ben 16 DOP e 6 IGP. "La cura, l'amore e l'esperienza che provengono dalle mani dei produttori, rendono i prodotti unici nel loro genere e indissolubilmente legati alla nostra terra" osserva l'assessore all'agricoltura, foreste, caccia e pesca della Provincia Autonoma di Trento, **Giulia Zanotelli**. Ci sono, inoltre, i tanti prodotti tradizionali ai quali è stato concesso il marchio "Qualità Trentino", dedicato a tutti i produttori che fanno della qualità e del legame con il territorio il loro tratto distintivo e di riconoscibilità nei confronti del consumatore. L'ottenimento del marchio è legato a un rigoroso processo di certificazione, che assicura trasparenza e controllabilità, con standard superiori ai requisiti minimi di legge.

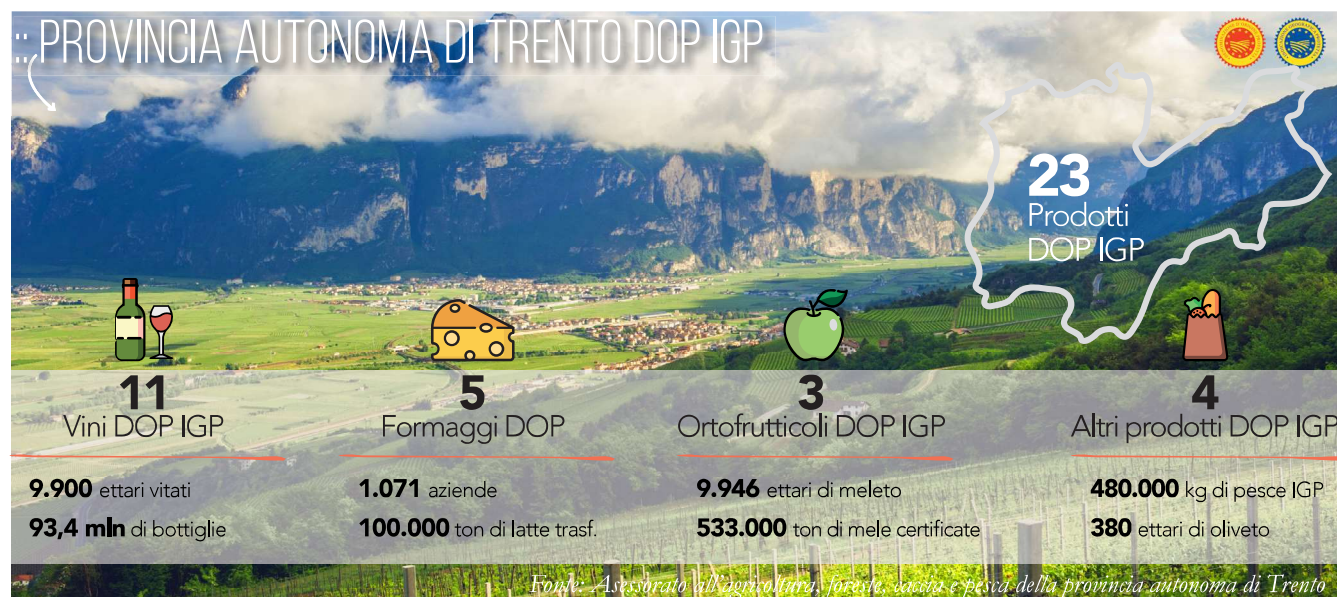
Assessore Zanotelli, è vero che il panorama delle produzioni trentine di qualità è particolarmente ricco?

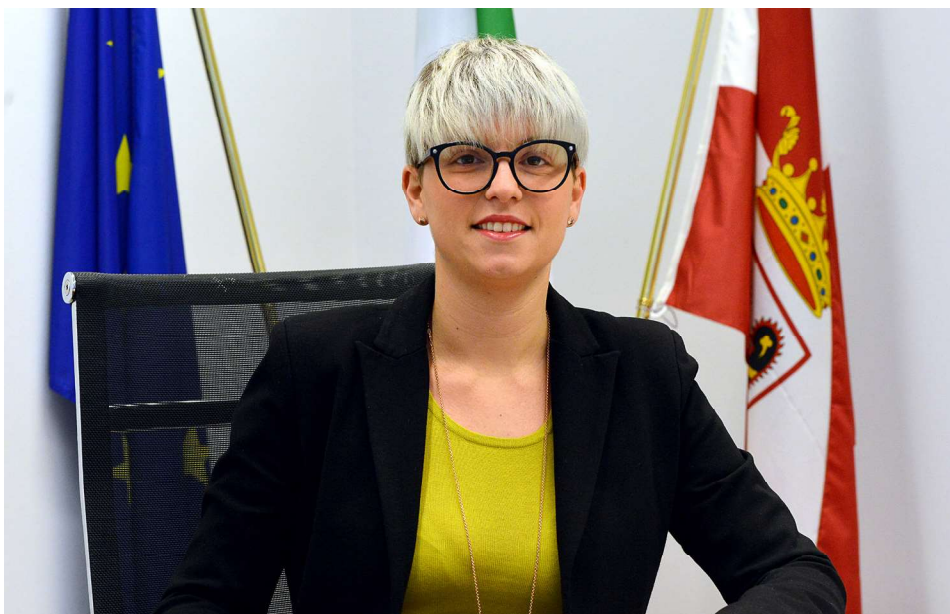
Il Trentino vanta due importanti DOP vegetali italiane, ossia la Susina di Dro DOP e la Mela Val di Non DOP

nelle sue tre varietà: Golden, Renetta e Red. Ma va detto che l'intera produzione melicola della provincia ha ricevuto recentemente la certificazione Mele del Trentino IGP. Ricordo poi che oltre il 50% del latte trentino viene trasformato in formaggio, con le Indicazioni Geografiche Grana Padano DOP Trentingrana, Sprezza delle Giudicarie DOP, Puzzone di Moena DOP e Asiago DOP. Ci sono inoltre le Trote del Trentino IGP e il Salmerino del Trentino IGP (ne riferiamo nel box a fianco, Ndr). Per quanto riguarda il vino, la quasi totalità delle etichette può fregiarsi dell'Indicazione Geografica Protetta. Le DOP contraddistinguono, peraltro, sin dagli anni Settanta le varietà della nostra tradizione, in una logica di zonizzazione e valorizzazione delle eccellenze dei singoli territori.

E le bollicine?

Il Trento è il principe dei vini DOP del Trentino, tanto che la superficie dei nostri vigneti è occupata in maggioranza proprio dalla base spumante. I produttori hanno scommesso sulle caratteristiche intrinseche delle aree più vocate per caratterizzare la freschezza e l'acidità delle nostre bollicine. Un lavoro importante per il continuo miglioramento della qualità del vino, che viene ripagato con riconoscimenti di mercato importanti, tanto che, dal 7 al 9 ottobre di quest'anno, coinvolgeremo la città di Trento





Giulia Zanotelli,
assessore all'agricoltura,
foreste, caccia e pesca della
provincia autonoma di
Trento



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO

e l'intero territorio con il nuovo "TrentoDoc Festival", incentrato su un prodotto così emblematico.

Con la sottomisura 3.1 le aziende sono state sostenute con oltre 1,5 milioni di euro

Prevedete quindi una valorizzazione di tutti i prodotti DOP e IGP anche in chiave turistica, in epoca post-Covid?

Gli ospiti scelgono la nostra terra per le sue bellezze, le attività outdoor, il relax e la buona tavola. Per rilanciare il settore agroalimentare dopo la pandemia e sostenere le diverse realtà alla luce di caro delle materie prime, dei mangimi e dell'energia, in collaborazione con Trentino Marketing sono state lanciate delle campagne specifiche che puntano a dare maggior valore ai marchi comunitari. Hanno trovato, inoltre, attuazione due regolamenti voluti dalla nostra Amministrazione e dedicati alla valorizzazione dei settori dell'enoturismo e dell'agriturismo.

Cosa prevedono concretamente questi regolamenti?

Guardando agli appassionati del mondo enologico, abbiamo codificato le diverse iniziative dando la possibilità alle cantine di sviluppare maggiormente le attività di degustazione e promozione in occasione delle visite in azienda. Per quanto riguarda le altre produzioni, abbiamo voluto rilanciare il ruolo degli operatori agrituristici nell'elevare la qualità della proposta ponendo l'accento sul legame con le produzioni locali di qualità. Un nuovo trampolino di lancio per l'offerta "Qualità in Trentino", DOP e IGP del nostro territorio, affinché si operi sempre più in una logica di sistema.

Strategie che favoriscono l'attaccamento e l'avvicinamento di nuovi giovani al settore primario?

Valorizzare e certificare i prodotti della nostra tradizione consente una maggiore riconoscibilità dell'offerta, la cui qualità viene giustamente percepita dai consu-

matori. Il nostro impegno è quello di mantenere alta l'attenzione sui disciplinari, accompagnando i nostri agricoltori in un percorso di formazione, anche attraverso strumenti finanziari ad hoc, affinché i territori svantaggiati mantengano la propria vitalità. Un plauso va dunque a tutti coloro che decidono di dedicarsi all'agricoltura fornendo il loro prezioso contributo per elevare i livelli di innovazione e sostenibilità dei processi e dei prodotti.

L'eccellenza della piscicoltura in Trentino

Le Trote del Trentino IGP sono figlie di una lunga storia, che sembra risalga all'XI secolo. L'allevamento della trota all'ombra delle Dolomiti vanta una lunga tradizione: l'idea di introdurre, diffondere e sviluppare la piscicoltura risale alla fine dell'Ottocento. La piscicoltura nacque come incentivo per la pesca. I salmonidi che da sempre erano presenti sulle mense degli aristocratici erano considerati un piatto prelibato già dai dignitari riuniti a Trento per il Concilio, mentre la trota locale era particolarmente apprezzata alla corte di Vienna. La trota è un salmoneide che prospera in acque correnti, fresche e ricche di ossigeno. Il Trentino è particolarmente ricco di acque dalle caratteristiche qualitative ottimali per l'allevamento delle trote. Le specie ittiche allevate sono rappresentate essenzialmente dalla trota iridea, dalla trota fario e dal salmerino che riguardano, nell'ordine, l'83,4%, l'8,5% e il 7,8% della produzione. Nei numerosissimi allevamenti del Trentino la trota impiega 18-24 mesi per raggiungere una dimensione ideale, anziché i 13-14 della pianura.

Per approfondire

www.provincia.tn.it

www.trentinoagricoltura.it