

Malga Bezzecca



La malga è di proprietà del Comune di Bezzecca e si trova sulla montagna di Tremalzo nelle Alpi sud-occidentali del Trentino a 1.620 metri di altitudine.

Zona panoramica conosciuta per la sua flora endemica ed anche perché meta di numerosi appassionati di mountain-bike: attraversando queste zone lungo i percorsi risalenti alla prima guerra mondiale, possono infatti arrivare sino al lago di Garda.

La malga è facilmente raggiungibile in automobile percorrendo la strada asfaltata lunga circa 10 Km che, dal passo d'Ampola, sale fino a Tremalzo. Il passo d'Ampola mette in comunicazione Storo, nella parte meridionale della Val del Chiese, con la Val di Ledro, una valletta facilmente raggiungibile anche provenendo da Riva del Garda.

La Val di Ledro conta ancora un discreto numero di allevatori i quali, con la loro attività, contribuiscono a mantenere la zona particolarmente piacevole e curata. La malga è condotta da un giovane allevatore di Bezzecca il sig. Oradini Daniele coadiuvato dal padre Mario esperto casaro.

Il periodo d'alpeggio va da metà giugno a metà settembre con le oltre 30 vacche da latte di proprietà aziendale.

La gestione diretta delle malghe da parte di una singola azienda si va affermando in molte zone del Trentino, in sostituzione della gestione collettiva: è la naturale transizione che accompagna, in molti casi, il passaggio dall'allevamento di un tempo, diffuso in molte piccole aziende, a

Daphne petrea



Viola dubyana



ALTITUDINE

1.620 m s.l.m.

COMUNE

Bezzecca

PROPRIETÀ

Comune di Bezzecca

GESTIONE

Oradini Daniele

CASARO

Oradini Mario

ANIMALI PRESENTI

34 vacche

RAZZA

Bruna, Frisona

PERIODO ALPEGGIO

15 giugno - 15 settembre

PRODOTTI

burro, formaggio nostrano, formaggelle

VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0464.591725

quello attuale basato su allevamenti con dimensioni più elevate e decisamente molto meno numerosi.

Avviene così che molti allevatori preferiscono mantenere gli animali da latte in stalla per tutta la stagione mentre, quelli che scelgono l'alpeggio, tendono a realizzarlo gestendo direttamente la malga invece che affidando il proprio bestiame alla gestione di altri.

Su malga Bezzecca vi sono poi tutte le condizioni ottimali perché il latte possa essere caseificato sul posto: le strutture di lavorazione del latte e i locali di stagionatura dei formaggi sono stati adeguati alle normative vigenti. Il latte viene munto con mungitrice meccanica dotata di lattodotto che trasporta il latte direttamente dalla stalla ai locali di stoccaggio e lavorazione; il formaggio viene prodotto secondo il sistema tradizionale nel paiolo di rame a fuoco di legna diretto.

La raggiungibilità della malga favorisce ovviamente anche la valorizzazione del prodotto: per accontentare i gusti dei visitatori, il casaro Mario produce sia il tipico nostrano di malga, sia altri formaggi quali il tipo "Asiago" e formagelle fresche a pronto consumo.

per saperne di più

Il latte di capra

Questo tipo di latte possiede delle caratteristiche che lo differenziano sensibilmente da quello di vacca.

Il grasso, uno dei costituenti principali del latte, è formato da globuli di dimensioni più piccole rispetto a quello di vacca, ed è composto da una percentuale maggiore di acidi a corta catena di carbonio denominati acido caproico-caprilico-caprinico, che conferiscono al latte il particolare aroma di capra.

Le proteine presentano un contenuto inferiore di caseina e maggiore di siero-proteine rispetto al latte vaccino. La ridotta presenza o assenza di proteine allergiche (alfaS1 caseina e betalattoglobulina, ecc.), la dimensione inferiore delle micelle proteiche

e dei globuli di grasso conferiscono al latte di capra le particolari qualità dietetiche ed ipoallergeniche per le quali è preferito nell'alimentazione dei bambini.

Buono il contenuto di minerali (calcio, fosforo, ferro, selenio, ecc.) e di vitamine (A ed E antiossidante). L'assenza di carotene fa sì che il latte di capra sia sempre bianco, come i suoi derivati. La composizione influenza anche l'attitudine alla caseificazione.

I formaggi da latte di capra sono prodotti in due tipologie: formaggi a coagulazione presamica (ad opera del caglio) e formaggi a coagulazione acida o lattica (ad acidificazione naturale). Sono confezionati in mille formati e aromatizzazioni diverse in base alla fantasia dei produttori.