

Una proposta per Malga Fosse dalla comunità locale

I sottoscrittori di questo documento propongono un'alternativa per Malga Fosse, a partire dal significato storico e dalle funzioni tradizionali del sistema malga/alpeggio.

La proposta è incentrata sul prodotto più prestigioso degli alpeggi della valle, eccellenza alimentare dei secoli scorsi che oggi contribuisce a qualificare la produzione lattiero-casearia, l'offerta ristorativa e l'immagine turistica: il *Botìro di Primiero di malga*.

Malga Fosse sorge al cospetto delle Pale di San Martino, uno dei nove gruppi montuosi iscritti nella lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO: ciò costituisce una grande opportunità e un'altrettanto grande responsabilità per Primiero.

Il progetto del *Botìro di Primiero di malga*

In seguito all'avvio di una produzione sperimentale da parte del Caseificio di Primiero, nel 2008 il Comprensorio (ora Comunità) registra il marchio «*Botìro di Primiero di malga*» accompagnato da un rigoroso Disciplinare di produzione. Il burro prodotto con la panna degli alpeggi di Primiero l'anno successivo viene riconosciuto come Presidio Slow Food, grazie al sostegno di parecchi enti locali: oltre al Comprensorio di Primiero e al Caseificio Comprensoriale, la Cassa Rurale, l'Azienda per il Turismo e l'Ente Parco Paneveggio Pale di San Martino.

Il risultato è importante perché viene così riconosciuto al *Botìro* il carattere di Bene Culturale comune per tutta la comunità di Primiero, incentrato sul Caseificio Comprensoriale come associazione dei produttori.

Il progetto del *Botìro* si propone di sostenere in modo concreto il sistema malghe/alpeggi oggi a forte rischio d'abbandono e sotto-utilizzo o di banale riconversione in attività ristorativa, assicurando una qualificata presenza umana sui pascoli in quota quale forma di presidio del territorio stesso.

Il *Botìro di Primiero di malga* è così diventato una delle eccellenze gastronomiche del Trentino, conosciuto e rinomato anche fuori dai confini provinciali.

Risultati concreti del progetto finora raggiunti:

- Malga Fossernega (valle del Vanoi), a rischio di abbandono per gli alti costi di trasporto del latte, ha trovato un sostegno economico nel *Botìro*; alcuni locali sono stati riadattati e messi a norma e ora ospita tutte le fasi della burrificazione;
- estensione dal 2012 del progetto alle malghe Rolle-Fosse-Costoncella, con l'obiettivo di au-

mentare la produzione per soddisfare la sempre crescente domanda;

- dal 2013 vendita del *Botìro* anche a selezionati ristoranti nazionali, che da tempo ne fanno richiesta, in modo che il prodotto diventi strumento di promozione per l'offerta turistica dell'ambito.

Sviluppo del progetto e possibile ruolo di Malga Fosse

Mantenere in malga affioramento della panna e burrificazione è garanzia d'eccellenza qualitativa, senza perdita aromatica dovuta al trasporto della materia prima o problemi di temperatura durante l'affioramento. Purtroppo in gran parte delle malghe mancano oggi gli spazi per queste operazioni: spesso i locali di caseificazione sono stati riconvertiti in sale da pranzo.

Malga Fosse è un'opportunità per superare questo ostacolo, grazie alla sua posizione strategica per tutto il sistema delle malghe Venegia/Rolle: si trova infatti sulla strada che il latte già compie per scendere in Caseificio.

Obiettivi che si possono perseguire:

- Malga Fosse come secondo punto di produzione in quota del *Botìro*;
- Malga Fosse come occasione di salvaguardia, sostegno e sviluppo del comparto lattiero-caseario in generale, ma anche del territorio, dell'ambiente e del paesaggio in cui si inserisce;
- Malga Fosse come immagine *altamente qualificata e capace di costituire un centro di attrazione turistica* (come chiede il bando di concorso dell'Agencia Provinciale delle Foreste Demaniale) ma con strumenti coerenti col territorio e sostenibili.

Nuovi criteri per l'uso di Malga Fosse

A nostro parere, per un uso più sostenibile e appropriato di Malga Fosse si dovrebbe:

- rivedere il concetto di *qualità*, non affidandolo esclusivamente alla forma architettonica, elaborando un'idea di *qualità* che incorpori nell'ordine: *sostenibilità, identità, integrazione, sussidiarietà responsabile e competitività* (principi di fondo indicati dal Piano Urbanistico Provinciale, v. *Relazione* p. 5 e *Allegato E* pp. 6-8);
- individuare funzioni non banali e *già viste* (leggi *albergo con spa e ristorante o agriturismo*, come tanti già ne esistono);

- evitare che Malga Fosse diventi una *concorrenza sleale* o una replica delle strutture turistiche già presenti a Passo Rolle e San Martino di Castrozza;
- riprogettare e *ricostruire* le funzioni della malga e del pascolo (si vedano le indicazioni del nuovo Piano del Parco, *Indirizzi e linee guida*, pp. 128-129), a partire da un'attenta lettura/conoscenza della struttura territoriale *malga*;
- strutturare l'edificato in continuità con la storia e tradizione edilizia locale delle malghe, esito di una secolare elaborazione culturale collettiva: anche in questo campo "la tradizione è un'innovazione ben riuscita".
- se si vuol essere *autenticamente contemporanei*, qui e ora, valorizzare in maniera non parassitaria la felice posizione del sito.

Una proposta concreta in 5 punti

- progettare Malga Fosse come ristorante connotato da una proposta che parta dalla tradizione culinaria per continuarla ed innovarla, affidata a personale d'alto profilo professionale, meglio se giovane;
- integrare strettamente a Malga Fosse gli spazi (tutto sommato di modesta consistenza) per la burrificazione con quelli della ristorazione, in modo originale e scenografico, di grande spendibilità promozionale;
- pensare Malga Fosse come una vetrina (con annessa vendita) delle produzioni agroalimentari di qualità di Primiero, prime tra tutte le varie declinazioni casearie del latte, sfruttandone la posizione strategica su una direttrice stradale di grande traffico;
- innestare nell'edificio adeguate funzioni di presentazione, informazione e supporto sulle Dolomiti come Patrimonio dell'Umanità UNESCO;
- rinunciare a spazi ricettivi e *wellness* (funzioni che mal si coniugano con la presenza dei bovini al pascolo), così da ridurre sensibilmente sia la volumetria che il costo dell'intervento.

Riflessione conclusiva

Valutando e adottando questa proposta, che va esattamente nella direzione che la Provincia indica alle comunità locali attraverso i suoi documenti di politica generali, l'Agenzia per le Foreste potrebbe dare un segno forte e chiaro di ascolto e sostegno al territorio di Primiero.

Letto e sottoscritto.

Caseificio Comprensoriale di Primiero

Il Presidente
Giovanni Fontana

Condotta Slow Food Feltrino e Primiero Sezione di Primiero

Il Fiduciario
Adriana Stefani

Primiero Iniziative

Il Presidente
Nicola Peter Cemin

A.C.L.I. Primiero

Il Presidente
Ugo Bettega

Unione Allevatori Primiero e Vanoi

Il Presidente
Giacomo Broch

Associazione Verso l'Ecomuseo del Vanoi

Il Presidente
Daniele Gubert

Sezione CAI-SAT Primiero

Il Presidente
Johnny Zagonel

sabato 15 giugno 2013