

Malga Trenca



In Valsugana sono ancora una ventina le malghe che producono formaggio, una di queste è malga Trenca nel territorio del Comune di Roncegno. Qui il

casaro Eugenio Campestrin lavora il latte ogni mattina nella grande caldera di rame a fuoco diretto, secondo una consuetudine abbastanza comune per le malghe della Valsugana.

Abitualmente si produce un formaggio un po' più magro perché, oltre all'affioramento della panna sul latte della sera, anche parte del latte della mungitura mattutina viene scremato. In questo modo si tende a produrre una maggiore quantità di burro di malga, che è particolarmente richiesto per le sue inconfondibili qualità.

Interessante è anche il tipo di gestione di questa malga, un tempo molto diffuso. Le 100 vacche presenti sono di proprietà di 30 persone che si riuniscono in società solo per la gestione della malga. Il formaggio prodotto a fine stagione viene distribuito ai proprietari delle vacche in proporzione al latte prodotto.

Malga Trenca si raggiunge facilmente percorrendo una strada asfaltata che sale dal paese di Roncegno Terme oppure da Ronchi Valsugana: durante la ripida salita si può ammirare l'ampio panorama che va allargandosi sulla Valsugana.

ALTITUDINE

1.700 m s.l.m.

COMUNE

Roncegno

PROPRIETÀ

Comune di Roncegno

GESTIONE

Società semplice
Malga Trenca

CASARO

Eugenio Campestrin

ANIMALI PRESENTI

100 vacche, 130 manze,
150 ovi-caprini, maiali

RAZZA

vacche: Bruna, Rendena,
Pezzata Rossa,
Grigia Alpina, Pezzata Nera

PERIODO ALPEGGIO

1 giugno - 15 settembre

PRODOTTI

nostrano, toselà, ricotta,
burro, fioretta

VENDITA DIRETTA IN MALGA

Sì

AGRITURISMO

No

TELEFONO

0461.766404
330.482294