

vegetale ben caldo e continuare la cottura.

Preparare la maionese con l'aiuto di un frullatore, mescolando prima le uova con l'aceto caldo, aggiungendo a filo l'olio e terminando unendo due cucchiaini di ac-



qua fredda quando la salsa è densa.

A parte frullare il tonno con i capperi e la panna, fino ad ottenere una crema omogenea e morbida; aggiungerla alla maionese.

Quando la carne è cotta e fredda, tagliarla sottile e disporla sul piatto di portata, coprire le fettine con la salsa e terminare decorando con capperi interi.

(ricette e foto tratte da "Finché c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso" vol. 2, di D. Gafforio, Rovereto, ed. Stella, 2008)

Il Presidi trentini della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Botiro di malga di Primiero

Nel dialetto locale "botiro" significa burro e, ai tempi della Serenissima, il miglior burro in vendita a Venezia proveniva dagli alpeggi di Primiero, tra le vette dolomitiche delle Pale di San Martino e i monti del Lagorai. La qualità era eccezionale, sia per la ricchezza floristica dei pascoli di queste valli ricche d'acqua, sia per l'accurata lavorazione, che consentiva di ottenere un prodotto conservabile per molti mesi. Le malghe, un tempo molto numerose, riservavano gran parte della panna alla produzione di burro, tanto che il formaggio, molto magro, era quasi un prodotto residuale; a fine estate, i grossi pani di burro venivano trasportati nei paesi di fondovalle e conservati in cantine fresche. Tolta la piccola parte che restava a disposizione della popolazione locale a prezzo calmierato, il resto del burro nel mese di dicembre prendeva la via di Treviso e Venezia, dove veniva smerciato dalla *confraternita dei butirranti*.

Questa produzione tradizionale era quasi totalmente persa, ma rimaneva ancora vivo il ricordo dell'eccezionale sapore del burro prodotto fino a qualche decennio fa su questi alpeggi.

Oggi un **Presidio Slow Food** si propone di rilanciare la produzione del *botiro* di malga a panna cruda, ripresa da due anni dal Caseificio Comprensoriale di Primiero.

La tecnica tradizionale è semplice ma richiede accuratezza e competenza. Il

latte munto alla sera riposa per tutta la notte in bacinelle in un ambiente fresco della malga, cosicché la panna affiora naturalmente; al mattino si separa la panna che, trasferita nel caseificio, viene posta nella zangola, un vecchio modello in legno e ghisa degli anni '50. La zangola agita la panna fino a quando la parte grassa non si rapprende in forma di *briciole* di burro sospese nel latticello; eliminato il latticello e lavata la massa burrosa con acqua fresca, la si impasta a lungo per eliminare i residui liquidi che possono provocare muffe o un precoce irrancidimento; per formare i panetti di burro si usano stampi in legno, intagliati con l'originale disegno di un *bouquet* di fiori di montagna, riprodotto anche sulla carta in cui vengono avvolti.

Il *botiro* di malga di Primiero ha un intenso colore che va dal giallo paglierino all'oro; il profumo è moderatamente aromatico, con note floreali ed erbacee vive; è di consistenza morbida e facilmente spalmabile.

Il Presidio. Il progetto di recupero del *botiro* è



Il botiro di malga di Primiero ha un intenso colore che va dal giallo paglierino all'oro; il profumo è moderatamente aromatico, con note floreali ed erbacee vive.

nato dalla volontà di un gruppo locale (Comitato per la cultura del cibo a Primiero) e grazie alla disponibilità del Caseificio

Comprensoriale di Primiero, che raccoglie il latte degli allevatori locali (un centinaio) e delle malghe nel periodo estivo.

Per il secondo anno viene destinata alla produzione di burro la panna di Malga

Fossernica, situata a 1804 metri di altitudine ai piedi delle cime del Lagorai, i cui pascoli sono particolarmente ricchi di erbe aromatiche.

La ripresa della produzione di burro può diventare un concreto sostegno proprio per quelle malghe che, come la Fossernica e Malga Doch, sono

isolate e difficili da raggiungere e quindi rischiano l'abbandono. Uno dei futuri obiettivi del Presidio è quello di allargare il numero delle malghe coinvolte nella produzione del *botiro* e dare così un concreto contributo alla conservazione del territorio montano.

Area di produzione.

Comprensorio di Primiero, ovvero malghe e pascoli nei comuni di Canal San Bovo, Imèr, Mezzano, Sagron-Mis, Siror, Tonadico e Transacqua

(Provincia di Trento).

Stagionalità. La produzione è limitata al periodo dell'alpeggio, tra giugno e settembre.

I produttori

Caseificio Comprensoriale di Primiero
Mezzano di Primiero

(Tn) Via Roma, 179

tel. e fax +39 0439 62941-64749

info@caseificioprimiero.com

www.caseificioprimiero.com



Il nuovo marchio garantisce l'autenticità del prodotto del Presidio e tutela il consumatore dai falsi sempre più numerosi sul mercato.