

Nasce Blu Trentino, un formaggio tra leggenda e realtà La forza dell'unione (e della tradizione) del caseificio Presanella

Si tratta di un erborinato, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato (è l'unico esempio in tutto il Trentino), che richiama un'antica storia della Val di Sole. Durante la stagionatura, le forme vengono bucate, sprigionando delle muffe che contribuiscono alla sua bontà: un formaggio che identifica la forte cooperazione tra i 40 soci del caseificio. Significativi gli investimenti per il miglioramento dei processi produttivi, che garantiscono tutela del territorio e sicurezza alimentare

Mezzana (TN), 3 aprile 2025 – È una storia che intreccia leggenda e realtà, quella del Blu Trentino, il nuovo formaggio ideato e realizzato dal caseificio Presanella, in Val di Sole, che verrà lanciato sul mercato a partire dalle festività di Pasqua. Si tratta di un erborinato prodotto con latte vaccino intero pastorizzato (naturalmente privo di lattosio), dalla pasta bianca e compatta (con striature verdi-blu): un unicum a livello regionale. Ma l'elemento che più e meglio caratterizza la sua bontà sono le muffe contenute all'interno, dovute al processo di erborinatura: vale a dire, l'aggiunta, nel latte, di innesto del tipo *Penicillium*. Durante il periodo di stagionatura, grazie a dei buchi nelle forme effettuati con speciali aghi, queste muffe vengono attivate dall'aria. Una peculiarità iconica sia dal punto di vista alimentare che da quello estetico.

La genesi di questo prodotto rimanda a una leggenda che ancora oggi si tramanda nel territorio solandro: si racconta, infatti, che il re della Bassa Val di Sole, venuto a sapere del mancato invito per la tradizionale festa d'estate da parte di quello dell'Alta Val di Sole (tra i due non correva esattamente buon sangue), avesse mandato il Diavolo (che nel dialetto solandro viene chiamato Barzola) a bucare con il forcone l'eccellente formaggio preparato per l'occasione, che avrebbe così fatto la muffa. Il re dell'Alta Val di Sole impose al casaro Nello di non buttarlo. Decise invece di assaggiarlo il giorno della festa, scoprendo con sua grande sorpresa, che in realtà era proprio quella muffa a conferirgli un gusto eccezionale, facendolo poi assaggiare a tutti gli invitati.

Ma il Blu Trentino è al contempo espressione fortemente identitaria di un caseificio con quasi mezzo secolo di storia alle spalle e che raccoglie una quarantina di soci: proprio la coesione del comparto, grazie a una costante attività di cooperazione, ha permesso di costruire una rete solida, affidabile e duratura. In questo modo ha reso possibile affermare il ruolo di piccole ma geniali realtà contadine in un sistema economico sempre più globalizzato. Una cooperativa strutturata e improntata sul valore della condivisione, i cui membri sono guidati dalla ferma volontà di continuare a produrre, insieme, formaggi di qualità, concrete testimonianze della tradizione più autentica e profonda del Trentino.

“Il Blu Trentino è il frutto di un lavoro appassionato e di una tradizione che ci lega alla nostra terra. Ogni giorno, i nostri soci lavorano fianco a fianco per garantire un futuro sostenibile per la filiera lattiero casearia, anche a beneficio della comunità”, sottolinea **Vito Pederagnana, direttore del caseificio Presanella**. “È il cuore pulsante di un progetto che promuove l'inclusione e il supporto reciproco. Ogni forma di collaborazione è fondamentale per portare avanti questa missione. Siamo convinti che questo nuovo formaggio identifichi non solo l'eccellenza casearia che ci contraddistingue, ma anche un simbolo di come l'unione e il lavoro comunitario possano dare vita a qualcosa di unico e prezioso”.

Nel 2024 il caseificio Presanella ha compiuto investimenti pari a 2 milioni di euro per ampliare il proprio stabilimento con l'obiettivo di rendere ancora più efficienti i processi produttivi, garantendo, al tempo stesso, la tutela del territorio e la massima sicurezza alimentare. Grazie a questa significativa innovazione, il caseificio ha infatti la possibilità di produrre formaggi di montagna a latte pastorizzato (prodotto dagli allevatori delle valli solandre nel totale rispetto della natura, oltre che delle antiche tradizionali caseari locali), conservando un fortissimo legame con la Val di Sole. Il Blu Trentino ne è la perfetta rappresentazione, in quanto lavorato utilizzando fermenti autoprodotti.

Il caseificio Presanella – associato a Trentingrana e alla Federazione Trentina della Cooperazione – ha tra i suoi tratti distintivi il **percorso didattico “Oggi come ieri”**, che si estende su uno spazio espositivo di 400 metri quadri e mette in risalto tutti gli aspetti che riguardano la filiera zootecnica della montagna della Val di Sole: un viaggio sensoriale attraverso suoni, profumi ed emozioni, alla scoperta della storia, del lavoro e dei prodotti autentici del caseificio. Il visitatore diventa così diretto protagonista di un itinerario del gusto, entrando ancora più in contatto con il territorio, grazie alle sue specialità casearie.

SERVICE FOTO E VIDEO:

<https://drive.google.com/drive/folders/1ZJK-W16QI0dmMZjH6FS1VCBR7z6DkGly?usp=sharing>