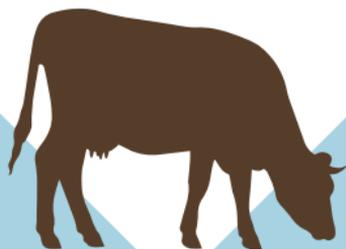


# L'ALPEGGIO, IL LATTE E I SUOI PRODOTTI

THE ALPINE PASTURE,  
MILK AND ITS PRODUCTS



**Per un consumo consapevole  
dei prodotti caseari  
con latte crudo di malga**

**For conscious consumption  
of dairy products with raw alpine milk**



In Trentino, circa 300 malghe producono latte di montagna che viene trasformato direttamente sul luogo di origine o conferito ai caseifici di valle.



Questa pratica affonda le sue radici nella tradizione locale, dove il burro e i formaggi d'alpeggio vengono prodotti utilizzando esclusivamente latte crudo, ovvero senza alcun trattamento termico.

### **QUESTA SCELTA PRESERVA E VALORIZZA LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO**

Il latte crudo trasferisce ai formaggi gli aromi dei fiori dei pascoli alpini, salvaguarda il lavoro dei pastori e la maestria dei casari, che, con gesti antichi, trasformano il latte in forme uniche.

### **UN'AUTENTICA ESPRESSIONE**

La produzione di formaggi e burro d'alpeggio non è solo un'attività economica, ma una autentica espressione di identità e cultura locale, che si tramanda di generazione in generazione.

### **ALTAMENTE SCONSIGLIATO PER I BAMBINI SOTTO I 10 ANNI**

I prodotti a latte crudo non sono adatti a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto, è sconsigliato per soggetti fragili, donne in gravidanza e anziani e **altamente sconsigliato per i bambini sotto i 10 anni.**



*In Trentino, about 300 alpine dairies produce mountain milk that is either processed directly at the place of origin or delivered to dairies in the valley.*



*This practice is rooted in local tradition, where butter and alpine cheeses are produced using only raw milk, that is, without any heat treatment.*

### **THIS CHOICE PRESERVES AND ENHANCES THE CHARACTERISTICS OF THE LAND**

*Raw milk transfers to the cheeses the aromas and scents of the grasses and flowers of the alpine pastures, safeguards the work of the shepherds and the skill of the cheesemakers, who, with ancient gestures, transform the milk into unique forms.*

### **AN AUTHENTIC EXPRESSION**

*The production of alpine cheeses and butter is not only an economic activity, but an authentic expression of local identity and culture, passed down from generation to generation.*

### **HIGHLY INADVISABLE FOR CHILDREN UNDER 10 YEARS OF AGE**

*Raw milk products are not suitable for people with a developing or compromised immune system. Therefore, it is not recommended for frail persons, pregnant women and the elderly, and **highly inadvisable for children under the age of 10.***





*Azienda Provinciale  
per i Servizi Sanitari  
Provincia Autonoma di Trento*



PROVINCIA AUTONOMA  
DI TRENTO

---



**Per maggiori informazioni,  
visita il sito dedicato**

*For more information,  
visit the dedicated website*