

## **Disciplinare di produzione del *Botiro di Primiero di malga***

art. 1

### **Oggetto, finalità, denominazione e definizioni**

**Il presente disciplinare stabilisce le norme che regolano la produzione e la commercializzazione del *Botiro di Primiero di malga*.**

**La finalità del presente disciplinare è garantire la qualità e il mantenimento delle tecniche produttive tradizionali e storiche, la valorizzazione, la riconoscibilità e la corretta conoscenza del prodotto e delle sue caratteristiche.**

La garanzia di qualità passa attraverso un corretto processo di produzione basato sulla lunga e consolidata storia del *botiro* di malga a Primiero, osservando le norme di sicurezza alimentare.

La valorizzazione del prodotto è parallela a quella delle professionalità coinvolte e altresì della zona di produzione.

L'identificazione del prodotto da parte del consumatore finale è parte essenziale per trasmetterne la qualità e specificità. Essa costituisce il primo passo verso un'adeguata conoscenza del prodotto e una sua utilizzazione finale che ne valorizzi le caratteristiche organolettiche d'eccellenza.

**La denominazione "*Botiro di Primiero di malga*" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.** La denominazione riprende il termine dialettale storicamente più usato per denominare il burro. Esso ha avuto, a secondo dei contesti d'uso e delle varianti dialettali locali, anche altre declinazioni, quali *butiro*, *butirro*, *botirro*, *buttiro*, senza che, con ciò, cambiasse il prodotto di riferimento. La denominazione *Botiro di Primiero di malga* è quindi intesa come comprensiva anche dei sinonimi storici appena ricordati.

art. 2

### **Zona di produzione**

**La zona di produzione del *Botiro di Primiero di malga*, è costituita dalle malghe e dai pascoli del territorio amministrativo dei comuni di Canal San Bovo, Imèr, Mezzano, Sagron-Mis, Siror, Tonadico e Transacqua.**

Tra Medioevo e inizi Novecento, sono convissute e si sono contrapposte un'Europa del burro e una dell'olio. In questa geografia, Primiero si situava decisamente nell'area del burro, anzi: ne costituiva uno dei poli produttivi d'eccellenza. In questo senso, il *botiro* è stato per secoli, e può essere ancora, un elemento distintivo di Primiero che contribuisce a rendere leggibile e comprensibile il territorio nella sua peculiarità.

Le malghe interessate alla produzione del *botiro* sorgono prevalentemente nella fascia altimetrica compresa tra i 1400 ed i 2000 metri sul livello del mare. Dal punto di vista geologico i suoli su cui sorgono le malghe (rilevanti nella determinazione delle consociazioni erbacee spontanee presente sui pascoli e dei

caratteri aromatici trasmessi al prodotto finale, ma anche per la dotazione indispensabile d'acqua) si possono suddividere in due macro-areali: la zona ad ovest del torrente Cismon caratterizzata da substrati impermeabili, ricchi d'acqua e quindi d'erba fino a 2000 m di quota e con morfologie dolci, adatte al pascolo e pertanto più ricca di malghe; la zona a est e a sud del Cismon con substrati carsici e permeabili, povera d'acqua, più scarsa d'erba e dalla morfologia accidentata, che presenta poche malghe.

La morfologia accidentata e la forte acclività dei versanti riducono al minimo le aree vocate all'agricoltura. Di qui lo sviluppo di un sistema d'allevamento e di una struttura territoriale ad alta estensione di prati, pascoli ed alpeggi. Le malghe fanno parte di un organismo territoriale complesso e tipico formatosi nei secoli, anche sotto la spinta della produzione di *botiro* a fini commerciali d'esportazione. Esso contempla l'integrazione, per l'allevamento bovino, di tre ambienti antropizzati disposti a differenti altitudini: gli insediamenti stabili di fondovalle (dove il bestiame trascorre la stagione invernale), i prati-pascoli di mezza montagna (dove i bovini trascorrono i periodi di pre- e post-alpeggio e dai quali si ricavano consistenti quote di fieno per la loro alimentazione invernale) e le malghe comuni d'alta quota (dove i bovini pascolano esclusivamente erba fresca e nelle quali avviene la produzione della materia prima di cui al presente disciplinare). Le malghe sono l'ambito produttivo più ad alta quota di questa organizzazione territoriale e coprono una percentuale rilevante di territorio.

Componenti essenziali di tale sistema territoriale sono anche la specifica viabilità d'accesso, oggi in gran parte carrozzabile, e la dotazione d'acqua potabile per le bovine, per la necessaria pulizia degli spazi di allevamento e per la lavorazione del latte.

**Ai fini del presente disciplinare, le malghe fornitrici di latte per la produzione di *botiro* devono essere autorizzate e registrate presso l'Azienda Provinciale Servizi Sanitari ai sensi del Reg. CE 2073/05 e successive integrazioni e modificazioni.** È auspicata, promossa e verificata con apposite ispezioni la dotazione delle malghe di edifici, locali e spazi esterni che consentano una stabulazione confortevole delle bovine e ne garantiscano la costante pulizia ed igiene.

La struttura interna di ciascuna malga, pascoli e spazi aperti, edifici e costruzioni accessorie, è il risultato della sedimentazione storica della tradizione locale d'allevamento, di antropizzazione del territorio ed architettonica.

I metodi di stabulazione dei bovini in malga hanno subito una significativa evoluzione a partire dagli inizi del XX secolo. Fino a fine Ottocento, sono state di gran lunga prevalenti le malghe che prevedevano i soli locali per la caseificazione e il riparo dei pastori, ma prive di edifici per il ricovero notturno del bestiame. Le mandrie erano radunate, la sera, entro recinzioni (*mandre* o *mandrói*) spesso costruite entro appositi boschetti o sotto conifere secolari che fungevano da riparo dalle intemperie. Solo a partire dal Primo dopoguerra, si è registrato un progressivo incremento degli *stalóni* per il bestiame, di cui oggi sono dotate pressoché tutte le malghe. Di recente, si denota una tendenza a ritornare alla stabulazione libera con sistemi di mungitura in specifiche sale o con attrezzature installate su appositi automezzi.

Gli *stalóni* sono grandi edifici di forma allungata in grado di contenere parecchie decine di bovini disposti uno accanto all'altro, a stabulazione fissa. La loro struttura è tale da facilitare l'ingresso e l'uscita del bestiame, il deflusso delle deiezioni liquide e l'asporto di quelle solide. La pulizia dei locali avviene durante la giornata, mentre il bestiame è al pascolo. Le deiezioni animali sono destinate alla concimazione dei pascoli e, anche a questo scopo, è essenziale la dotazione delle malghe di abbondante acqua corrente.

art. 3

### **Periodo di produzione**

**Il periodo di alpeggio dei bovini in malga e quindi di produzione di *Botìro di Primiero di malga*, va da giugno a settembre.** Latitudine, altitudine e alta piovosità sono i fattori che danno a Primiero un clima *da erba*. L'elevata piovosità del clima temperato-freddo di Primiero è tratto caratterizzante essenziale per la produzione del *botìro di Primiero di malga*. Essa costituisce la necessaria premessa per un'abbondante produzione erbacea fresca, elemento indispensabile per la pratica dell'alpeggio e per la produzione di *botìro*.

Le attività d'allevamento scandiscono un calendario di spostamenti altitudinali di bovini e allevatori, tesi ad ottimizzare lo sfruttamento della risorsa erba. Un calendario, strettamente correlato con i caratteri climatici del luogo, che prevedeva tradizionalmente il pre-alpeggio (*aiusùda*, verso maggio), l'alpeggio (*montegàr* o *cargàr* la malga) verso i primi di giugno o appena possibile, la discesa verso i prati/pascoli di mezza montagna (*desmontegàr* o *descargàr* la malga) entro settembre e infine la discesa a fine autunno dal post-alpeggio (*ferdina*). Nel complesso, il bestiame permane in malga circa 100 giorni. L'alto tasso di precipitazioni atmosferiche contribuisce talora a restringere il periodo dell'alpeggio a causa del persistere delle nevi primaverili e della possibilità d'improvvisi nevicate anche a fine estate.

**In ogni caso, la produzione di *Botìro di Primiero di malga* avrà luogo non prima di 8 giorni dall'inizio dell'alpeggio.** Il periodo di attesa è indispensabile per garantire un ricambio metabolico nella bovina e il superamento dello *stress* da cambiamento ambientale (affaticamento, formazione dei gruppi, cambio del governo, ecc.).

art. 4

### **Razze bovine**

**La panna utilizzata nella produzione di *botìro di Primiero di malga* dovrà provenire da bovine adulte al pascolo libero nelle malghe della zona di produzione.**

**Sono ammesse bovine di qualsiasi razza, purché adatte al pascolamento in alta montagna e alla produzione di latte idoneo ai fini del presente disciplinare.**

Al massiccio allevamento ovino testimoniato sin dal XIV secolo si è progressivamente sostituito quello bovino (a partire dal XVII sec.). Di qui l'incremento di prati da fieno e la selezione di *armente* di di piccola taglia ma molto rustiche, adatte al pascolo

brado su terreni accidentati e alla mobilità cui erano sottoposte.

La distribuzione della proprietà dei bovini a Primiero ha visto dapprima la presenza di grossi proprietari non allevatori (nobili e mercanti, ancor fino a Ottocento inoltrato), poi l'estendersi di numerose aziende familiari di sussistenza con pochi capi di bestiame (tra Otto e Novecento), infine (negli ultimi decenni) il concentrarsi delle aziende, con riduzione del loro numero complessivo e con il parallelo crescere del totale di capi per azienda. Questo ultimo passaggio ha coinciso con la progressiva evoluzione morfologica e produttiva delle vacche da latte: animali sempre più grandi, meno adatti al territorio, più stanziali, con produzioni via via maggiori di latte. L'allevamento tende così, pericolosamente, ad abbandonare il territorio.

**Il presente disciplinare auspica la salvaguardia, l'introduzione e la promozione di razze bovine rustiche, idonee al pascolamento alpino.**

La *Razza grigia* è stata, storicamente, il tipo bovino più diffuso e maggiormente integrato nel territorio di Primiero. Caratteri specifici di questa razza sono la sua corporatura ridotta e l'elevata rusticità. Questi tratti la rendono particolarmente adatta ai terreni impervi dei pascoli delle malghe, assicurando la riduzione al minimo di incidenti e malattie degenerative e, di converso, un buon mantenimento dei pascoli. In questa prospettiva, la *Razza grigia* di stazza ridotta potrebbe essere la prima delle razze delle quali promuovere l'introduzione.

**In una prospettiva di medio-lungo periodo, andrà valutata la possibilità di legare il prodotto al nuovo Presidio regionale della Razza Grigio Alpina.**

La massa corporea e il peso contenuti garantiscono anche una ridotta incidenza del calpestio delle bovine e un minor deperimento della cotica erbosa.

art. 5

### **Alimentazione delle bovine**

**L'alimentazione delle bovine produttrici di latte per il *Botìro di Primiero di malga* deve essere a base di erba fresca da pascolo di montagna.**

Esiste un rapporto complesso tra caratteristiche della razza bovina, l'alimentazione, le quantità di latte prodotto e la percentuale di grasso nel latte. Il latte vaccino più ricco di particelle di grasso è quello di bovine adulte nelle fasi terminali della lattazione. L'alimentazione con erba fresca, direttamente brucata al pascolo libero è, oltre che una modalità storicamente consolidata, anche uno dei caratteri dirimenti e irrinunciabili per l'ottenimento di un *botìro* di alta qualità.

Ogni pascolo fa storia a sé e così, tanti sono i pascoli, altrettanti sono i latti e, di conseguenza, i *botìri* che se ne ricavano. Infatti, grazie al limitato intervento umano, ogni *botìro* risulta l'immediata *traduzione* del foraggio con cui si sono nutrite le mucche: c'è grande differenza tra fieno ed erba fresca, ma anche tra l'erba di un pascolo e quella di un altro e, persino, tra una fioritura e l'altra del medesimo pascolo. La composizione delle associazioni vegetali di ciascun pascolo costituisce un elemento imprescindibile di qualità organolettica che si riflette direttamente sulla qualità del prodotto finale. Si tratta di un legame talmente stretto da essere assimilabile al concetto di *cru*: lo specifico

rapporto tra condizioni territoriali ge-morfologiche, climatiche, colturali e di consociazione botanica dei pascoli, d'alimentazione della bovina e quindi del prodotto finale venutosi storicamente a determinare nel micro-territorio della specifica malga.

Al fine di valorizzare la peculiarità dei *cru*, i singoli lotti di prodotto saranno accompagnati da informazioni quali l'individuazione della specifica malga e del periodo di produzione.

Nei pascoli delle malghe di cui al presente disciplinare, al fine di contenere l'abbandono e il degrado di alcune superfici, oppure l'eccessivo pascolamento, è garantito un carico non inferiore a 0,4 UBA/Ha e non superiore a 1,4 UBA/Ha. Viene altresì attuato il pascolamento guidato o turnato, al fine di mantenere l'equilibrio tra le diverse essenze, evitare l'eccessivo calpestio e contenere la vegetazione invadente. Il presente disciplinare promuove eventuali ulteriori analisi e definizioni del carico in specifiche malghe ai fini della corretta alimentazione delle bovine e della salvaguardia dei pascoli. Il rapporto è fattore fondamentale alla corretta alimentazione del bestiame, determinando esso la disponibilità costante d'erba fresca oppure eventuali condizioni di sovraccarico e quindi scarsità di foraggio. Esso dipende non solo dal numero di capi, ma anche dalla loro stazza e conseguente consumo foraggiero. Oltre ad una presenza massima, è da ipotizzare anche una presenza minima necessaria alla salvaguardia delle consociazioni vegetali.

È compito del capo-malga determinare una tenuta dei pascoli e una rotazione del loro utilizzo che valorizzi al massimo la qualità delle erbe. La rotazione dei pascoli (detti anche *disnàri*, ossia *pranzi*) è storicamente una delle tecniche messe in atto per un razionale e corretto sfruttamento delle risorse foraggie. Fa parte della competenza dei capi-malga e dei pastori il saper individuare i caratteri fitosociologici delle varie aree e riconoscerne gli effetti sulla produzione delle bovine e sulla qualità dei prodotti finiti. Tale competenza si riversa talora nella visione stessa del territorio espressa dalla sua microtoponomastica. Essa costituisce un importante elemento di legame con i caratteri pedoclimatici dell'ambiente e di tracciabilità del prodotto. In questo senso, il capo-malga assume un ruolo importante, assieme al casaro, per la qualità del prodotto finale.

Il disciplinare auspica l'alpeggio di bovine in grado di mantenere buone condizioni fisiche con un'alimentazione esclusivamente fresca e che quindi fanno uso minimale di alimenti integrativi negli altri periodi. Al solo fine di non compromettere il benessere di bovine eventualmente abituate al consumo invernale di alimenti integrativi, è ammessa la somministrazione a ciascuna lattifera di una quantità massima giornaliera di 3 kg di mangime o materie prime scelti tra quelli di cui all'apposito Registro delle ditte produttrici di mangimi approvato dal Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini.

È ammessa, qualora si rendesse necessaria per ragioni climatiche straordinarie, l'alimentazione delle bovine esclusivamente con fieno. Qualora tale somministrazione si protraesse per due o più giorni consecutivi, la produzione di *botiro* verrà sospesa e l'uso del latte di tali bovine potrà essere ripreso solo dopo un pari numero di giorni dalla ripresa del pascolo libero.

È altresì ammessa l'alimentazione con fieno come integrazione al pascolo libero nella fase iniziale dell'alpeggio, onde attuare un graduale mutamento alimentare, e in quella finale, in caso di scarsità di erba pascolabile.

Sono in ogni caso escluse dalla produzione di cui al presente disciplinare le bovine alimentate con insilati di qualsiasi tipo, prodotti d'origine animale e derivanti da OGM, ormoni e sottoprodotti industriali nel periodo di produzione previsto dal presente disciplinare.

art. 6

## Tecniche d'allevamento e benessere animale

Ai fini del presente disciplinare, è auspicato l'utilizzo di bovine provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente articolo 2. È inoltre consentita la presenza di bovine provenienti dal resto della Provincia di Trento e dalle contermini Province di Belluno e Bolzano. La disponibilità di un vero e proprio *giacimento d'erba*, ha consentito sia l'insediarsi di piccoli allevamenti bovini nella zona di produzione, sia una considerevole presenza di bestiame transumante dalla limitrofa provincia di Belluno. Queste transumanze sono state storicamente occasione di scambio della biodiversità allevata tra Primiero e le aree vicine, ma anche un elemento di condivisione delle tecniche di allevamento e caseificazione, nonché un fattore trainante nella commercializzazione del *botiro*.

La proprietà delle malghe di Primiero è in larga prevalenza comunale. Ciò ha comportato un loro uso collettivo oppure in appalto a singoli capi-malga che si fanno carico di radunare una mandria adeguata assumendo in affidamento il bestiame di numerosi piccoli proprietari. La presenza di capi-malga e appaltatori esterni alla zona di produzione è testimoniata soprattutto per i secoli XVIII e XIX. A partire dal XX secolo, l'appalto delle malghe è stato affidato sempre più di frequente a società o gruppi di allevatori locali. Negli ultimi decenni questa consuetudine si è consolidata attraverso l'assunzione in diretta amministrazione di un consistente gruppo di malghe da parte del Caseificio sociale comprensoriale di Primiero.

I bovini alpeggiati devono essere scortati da certificato sanitario che ne attesti lo stato di salute secondo il Regolamento di Polizia Veterinaria di cui al D.L. 320/54 e successive integrazioni e modificazioni. Il benessere fisico degli animali non era, in passato, una delle priorità dell'allevatore. Da ciò sembra derivassero gran parte delle malformazioni e delle patologie che lo insidiavano.

Le cure, i trattamenti giornalieri e le tecniche di allevamento devono essere tali da ridurre al minimo lo stress delle bovine e da garantirne il benessere.

In caso di patologie, gli animali dovranno essere isolati, curati ed eventualmente allontanati.

Il latte degli animali trattati con farmaci non potrà essere utilizzato per la produzione di *botiro* prima della scadenza dei tempi di sospensione prescritti e previo esame negativo (Delvotest).

In caso di impiego di farmaci convenzionali la relativa prescrizione veterinaria con espressa indicazione del tipo di prodotto (principi attivi e

nome commerciale), diagnosi, posologia, metodo di somministrazione, durata del trattamento deve essere archiviata e disponibile.

Il latte delle bovine fresche di parto potrà essere usato per la produzione di *botiro* dopo 7 giorni dal parto stesso e comunque non prima di appositi esami che diano esito negativo sulla presenza di colostro (analisi dell'acidità – potrà essere usato il latte che presenti un valore pari o inferiore a 4 S.H./50ml).

art. 7

## Mungitura

La verifica della dotazione delle malghe di sistemi che permettano la mungitura in condizioni di massima sicurezza igienico-sanitaria avviene nel contesto della autorizzazione ai sensi del Reg. CE 2073/05. L'ambiente in cui si svolge la mungitura, la tecnica adottata e l'igiene influiscono sulla qualità del latte. La mungitura si pratica, in genere, dentro gli *stalloni*. In alcuni casi, questa avviene tuttora a mano, come si è praticato per il passato. Buona parte delle malghe è oggi dotata di sistemi di mungitura meccanica con alimentazione elettrica. La disponibilità di energia elettrica, spesso prodotta da gruppi elettrogeni alimentati da carburanti fossili, è una dotazione essenziale per una gestione sostenibile delle malghe. L'azione della mungitura è dovuta allo stimolo dell'ossitocina, un ormone prodotto dall'ipotalamo dell'animale a seguito del massaggio del capezzolo. L'azione dell'ossitocina dura sei-sette minuti e dunque la mungitura deve concludersi entro tale tempo.

La pulizia del materiale e degli utensili deve essere fatta in modo da non alterare la salubrità e la qualità organolettica del latte. Esistono differenze rilevanti, in rapporto al sistema di mungitura adottato (manuale o meccanico) e al tipo di impianto presente in stalla, ma la qualità del latte è influenzata soprattutto dall'igiene, dalla corretta gestione delle varie fasi e dai controlli di manutenzione degli impianti. In particolare, con il lavaggio degli impianti di mungitura esiste il rischio che tracce di detergenti passino nel latte.

Gli orari della mungitura mattutina e serale devono essere regolari.

art. 8

## Materia prima, sua produzione, caratteristiche, trattamenti e conservazione

Il latte è il prodotto integrale ottenuto dalla mungitura totale e ininterrotta di una femmina bovina sana, ben nutrita e non affaticata, secondo le disposizioni del presente disciplinare.

Il latte deve avere tenore minimo in grasso pari a 3,5% e acidità compresa tra i 3 e i 4 SH.

Esso deve essere igienicamente idoneo. Il tenore massimo di cellule somatiche presenti dovrà essere inferiore al limite previsto dalle normative vigenti (Sezione IX Reg. CE 853/04 e successive indicazioni nazionali e provinciali) e dovrà essere accertata la totale assenza di *Staphylococcus aureus*.

È promossa la riduzione al minimo indispensabile di operazioni di manipolazione i cui effetti si possono ripercuotere negativamente sulla conservazione della materia prima. I procedimenti

dovranno ridursi a: trasporto dalla stalla al locale del latte, filtraggio, deposito nelle vasche di decantazione e raffreddamento.

Il latte sarà filtrato con appositi setacci e/o filtri a perdere o da lavare dopo ogni uso con acqua calda e prodotti consentiti per assicurare un'adeguata igiene al latte. Il filtraggio del latte avveniva tradizionalmente mediante colatoi in legno e con l'ausilio, quale filtro, di materiali vegetali. Oggi si pratica con attrezzature metalliche e filtri in tela o plastica accuratamente pulite o rinnovate. Il filtraggio separa le particelle grossolane ma non influisce su di un'eventuale contaminazione batterica avvenuta durante la mungitura.

Sono vietati metodi di conservazione o trattamenti differenti da quello sopra indicato (quali termizzazione, pastorizzazione, sterilizzazione, microfiltratura e omogeneizzazione) in quanto lesivi dei caratteri del latte necessari ai fini della produzione di *botiro* secondo il presente disciplinare. I trattamenti termici (pastorizzazione e sterilizzazione) e l'esposizione alla luce solare del latte possono causare sensibili perdite di vitamine e di qualità organolettiche.

La separazione della panna dal latte è ammessa solo mediante affioramento naturale in malga, dentro bacinelle/vasche di decantazione e in ambiente fresco per un tempo non superiore a 12 ore. In particolare, è vietata la separazione mediante centrifugazione o procedimenti meccanici analoghi. Gli ambienti in cui è tradizionalmente effettuato l'affioramento (*casèl de la làt*) sono dotati di sistemi di aperture che favoriscono i giri d'aria naturali con effetto refrigerante, evitando però che il vento smuova il latte. Le conche o mastelli di affioramento (*mastèle*) erano tradizionalmente in legno. Sono state progressivamente sostituite da analoghi contenitori in metallo stagnato dalla capienza di circa 15/20 litri. Più di recente, alcune malghe, latterie e caseifici si sono dotate di apposite vasche di riposo.

Versato e filtrato il latte, lo si lascia riposare nelle conche o mastelli per un periodo di non superiore a 12 ore, in modo da permettere l'affioramento della parte grassa e più leggera e la sua separazione dalla frazione più liquida e pesante. Anche in questa fase la temperatura di conservazione è essenziale (massimo 15°) in quanto il grasso del latte può subire irrancidimenti che provocano variazioni di gusto e di aroma in genere non gradite.

La spannatura avviene staccando la *tela* di panna formatasi dal bordo delle vasche e separandola dal latte. Si opera secondo due metodi differenti, con l'ausilio di *spannatòie* o di scopetti, levando la panna dal mastello e riponendola nella zangola oppure in un recipiente di trasporto. Le vasche di riposo, più di recente introdotte, sono dotate di scarico di fondo che permette di far defluire il latte scremato. La loro dimensione non può essere eccessiva in quanto una massa troppo grande di latte ne accelererebbe troppo l'acidificazione.

La panna ottenuta dall'affioramento naturale in recipienti aperti non costituisce l'intera frazione grassa del latte. Il latte che se ne ottiene, solo parzialmente scremato, è ancora idoneo ad un utilizzo caseario, in particolare alla produzione di formaggio semi-grasso.

È in ogni caso vietata la maturazione della panna mediante l'inoculo di innesti. La burrificazione

ne può avvenire solo quando il corretto grado d'acidità permette alla parte grassa di scindersi. Ciò si ottiene normalmente attraverso l'affioramento naturale. Nella produzione industriale, tale acidità si favorisce mediante l'inoculo di innesti, ma la tecnica della *maturazione* per aggiunta di fermenti è del tutto estranea alla tradizione produttiva di Primiero.

La burrificazione si inserisce in un più ampio ciclo di caseificazione che contempla un bilanciamento tra i differenti prodotti da ottenere: principalmente burro, formaggi, ricotte. Il privilegiare la produzione di burro comporta la separazione della componente grassa del latte. L'eccessiva scrematura del latte portava, in tempi passati, alla produzione di formaggi troppo magri e di bassa qualità. Lo sviluppo dei primi caseifici, nell'ultimo quarto dell'Ottocento, contribuì a spostare progressivamente la trasformazione del latte dalle malghe al fondovalle e dal *botiro* al formaggio, più serbatoio e più remunerativo nella nuova congiuntura economica. Nonostante ciò, il rapporto tra i due prodotti rimase molto equilibrato fin dopo la seconda Guerra mondiale. Solo il boom economico degli anni Sessanta, con il dilagare della *dieta mediterranea* porterà alla malintesa demonizzazione del *botiro* e al crollo della produzione, oggi ridotta al lumicino.

art. 9

## Metodo di produzione

**La burrificazione deve avvenire di preferenza nella malga di provenienza della panna. Nella prospettiva e nell'impegno di ampliare il numero delle malghe coinvolte, fino al 2010, è ammessa la burrificazione in caseificio di fondovalle. Le panne delle singole malghe saranno di preferenza burrificate separatamente.**

**Per la burrificazione è prescritto l'uso di zangola in legno o acciaio.** Le zangole tradizionali sono in legno ed hanno forme e dimensioni molto diversificate a secondo della quantità di panna da lavorare e della forza motrice utilizzata. Le più diffuse in zona erano due: il *batilât* (a pistone interno verticale mosso da un sistema di leve), usato per burrificazioni di piccole quantità o familiari e la zangola a botte rotante su asse longitudinale orizzontale (*sângola*) usata per produzione maggiori.

**Il procedimento di burrificazione dovrà svolgersi secondo le seguenti fasi:**

**a. trasferimento della panna nella zangola che dovrà avvenire, previa risciacquatura della zangola con acqua fresca, attraverso il numero minimo indispensabile di passaggi e travasi.**

In relazione alla temperatura della panna e della zangola, la zangolatura può richiedere tempi più o meno lunghi: a temperature inferiori corrispondono tempi maggiori.

**b. zangolatura, manuale o meccanica, fino a che si constaterà la formazione di briciole di burro sospese nel latticello;**

**c. eliminazione del latticello mediante scarico della zangola;**

**d. introduzione di acqua fresca (a 7-8 °C) per il lavaggio delle briciole di burro;**

**e. impasto a mano oppure nella zangola-impastatrice delle masse burrose; in entrambi i casi, l'operazione si conclude con una accurata lavora-**

**zione a mano onde eliminare il più possibile i residui di latticello e acqua;**

**f. formatura mediante appositi stampi di forma parallelepipedica onde ottenere pani da 250, 500 o 1000 grammi.**

**h. stesura dei pani su carta per alimenti e loro deposito in cella a temperatura non superiore a 4 °C onde favorirne l'asciugatura e la solidificazione.**

**i. confezionamento dei pani nella carta per alimenti.**

La zangolatura non deve protrarsi eccessivamente, in modo da evitare che la pasta burrosa si *snervi* assumendo una consistenza fondente e comportando così maggiori difficoltà nell'eliminazione del latticello e in fase di formatura.

**È in ogni caso vietata l'addizione al *Botiro di Primiero di malga* di aromi, ancorché naturali, o conservanti di alcun genere.**

Benché, secondo alcune informazioni, si praticasse in passato da parte di alcuni l'aggiunta di particolari fiori per modificare la colorazione del burro, tale procedura era una sofisticazione fraudolenta ed è pertanto da escludere.

**Dopo ogni burrificazione dovrà essere effettuata un'accurata pulizia e risciacquatura della zangola e degli stampi.**

art. 10

## Descrizione e caratteristiche del prodotto

**Il *Botiro di Primiero di malga* ha le seguenti caratteristiche:**

**a. il contenuto di grasso è superiore all'86%.**

**b. i contenuti chimico fisici (siero e acqua) sono corrispondenti o inferiori rispetto a quelli previsti dalla normativa di legge;**

**c. il colore va dal giallo paglierino al giallo oro.**

**d. l'odore è moderatamente aromatico, con note erbacee.**

**e. la struttura è ferma e priva di inclusioni di gocce di liquido; la sua consistenza ne permette agevole spalmabilità.**

**f. il sapore è tendenzialmente neutro, con sensazione di freschezza e di leggera acidità.**

Il colore del *Botiro di Primiero di malga* tende a staccarsi progressivamente dal bianco per virare verso il giallo oro in giugno, periodo di massima fioritura, e a settembre, quando le mucche producono meno e il latte è più concentrato. La gradazione di giallo è più o meno accentuata anche in relazione alla composizione floristica dell'erba brucata e quindi al pascolo di provenienza della panna usata nella fabbricazione.

Le particolari essenze dell'erba di montagna influiscono sul profumo, carico e particolare, e sul gusto intenso del *botiro*.

I difetti olfattivi dei burri possono essere imputati a alterazione microbica o fisico-chimica che provocano odori sgradevoli di formaggio, di pesce, di rancido. Se conservato assieme ad altri alimenti o in ambiente impregnato di odori, il burro tende ad assorbirli e degrada il proprio aroma.

I principali difetti di struttura del burro, rilevabili sul prodotto a temperatura di circa 5-10° C, sono una consistenza friabile, fiacca oppure fondente, ma anche la presenza di goccioline di liquido entro la pasta del prodotto.

Il sapore del *botiro* tende ad essere neutro e di freschezza. In alcuni casi si possono percepire sensazioni di acidità che però non devono essere troppo accentuate.

**La forma finale del prodotto è in pani da 250, 500 e 1000 g ottenuti da stampi parallelepipedi, con scalzo rastremato e modanato dalla tipica scanalatura ad archi regolari.**

Fino a fine Ottocento, il prevalente tra i vari sistemi di confezionamento e conservazione è stato quello della formatura in grandi pani o balle (di 15/20 kg), involti in fogli di carta, protetti con sacchi e paglia durante il trasporto, e conservati in cantine asciutte e fresche.

Nel corso del Novecento, ha preso campo la formatura in pani di piccole dimensioni (fino a 2 kg) mediante stampi lignei. Gli stampi lignei da burro storicamente attestati a Primiero si possono suddividere in due tipi: monoblocco e apribili. Gli stampi apribili, di uso più remoto, sono composti da diversi elementi variamente raccordati e tenuti assieme tra loro da cavicchi in legno o cerniere metalliche. L'estrazione del burro avviene aprendo la forma (in genere per smontaggio o rotazione dei lati) e sfilando il pane. Lo scalzo ottenuto è in genere verticale e può essere decorato o istoriato. Alla più diffusa base rettangolare, se ne accompagnano altre variamente arrotondate od ovali. Gli stampi monoblocco, di uso più recente, sono generalmente composti da due elementi (corpo e fondo) solidali tra di loro. L'estrazione del pane avviene rovesciando lo stampo e battendolo contro il tavolo con un colpo secco. Lo scalzo è pertanto rastremato verso il basso, così da facilitare la fuoriuscita del pane dallo stampo. Analoga funzione ha la modanatura scanalata dello scalzo.

La decorazione dei pani da burro con elementi ad altorilievo ottenuti mediante incisione del fondo o delle pareti dello stampo è una costante della produzione locale. La superficie del fondo dello stampo (che coincide con quella superiore e più visibile del pane) è la sede preferita di elementi figurativi, decorativi e di iscrizioni. Più rare sono le eventuali decorazioni o iscrizioni sullo scalzo del pane.

art. 11

## **Confezionamento e conservazione**

**I singoli pani saranno confezionati con apposita carta per alimenti.**

**Il *botiro* così confezionato si conserva fino a 2 mesi alla temperatura tra 0 e 4 °C.**

La stagionalità del *botiro* non è legata solo alle epoche di produzione, ma anche a quelle della sua conservazione. La grande massa di *botiro* si produce tra giugno e agosto, ma il suo trasporto sul mercato di Venezia avveniva, in passato, per Natale. Tra queste due epoche, si dispiegava tutta una serie di tecniche e accorgimenti per prolungare la vita del prodotto. La conservazione era, già nel Sette-Ottocento, uno dei nodi fondamentali per la qualità e commerciabilità del *boti-*

*ro* e dipendeva innanzitutto dalle sue modalità produttive.

Il congelamento del *botiro* garantisce una conservazione molto maggiore dei due mesi ottenuti con il semplice raffreddamento, ma tende a far decadere le caratteristiche organolettiche del prodotto.

art. 12

## **Etichettatura e uso della denominazione**

**La carta di confezionamento dovrà recare la designazione *Botiro di Primiero di malga* ed il simbolo nelle forme specificate dall'allegato A al presente disciplinare.**

**A ciascun pacchetto sarà applicata un'etichetta recante le seguenti informazioni:**

**a. il nome e la ragione sociale del produttore e l'indirizzo del medesimo**

**b. indicazione della malga di provenienza della panna**

**c. località e data di burrificazione**

**d. lotto di produzione**

**e. modalità e termine massimo di conservazione**

**f. peso netto**

**g. eventuali informazioni nutrizionali**

**h. burro da panna cruda**

**Il prodotto in vendita può essere accompagnato da specifici strumenti informativi (sia a stampa che elettronici), destinati ad arricchire la conoscenza del *botiro*.**

Alcune di queste informazioni hanno lo specifico scopo di responsabilizzare e valorizzare il lavoro dei singoli allevatori e artigiani alimentari (i casari) in quanto elementi essenziali per la garanzia della qualità del prodotto. Altre informazioni (malga di provenienza, data) hanno anche valore di qualificazione del prodotto in relazione alla stagionalità e al *cru* di erbe pascolate nel periodo di produzione. Il loro scopo generale è la comunicazione leale e trasparente al cittadino e al consumatore quale possibile alleato per la salvaguardia del prodotto.

**L'uso della denominazione "*Botiro di Primiero di malga*" è di esclusiva proprietà del Consorzio di Primiero che ne concede l'uso a produttori che si impegnano a rispettare il presente disciplinare.**

**La denominazione non può essere apposta su prodotti o confezioni che non rispondano in toto alle disposizioni del presente disciplinare.**

Scopo prioritario del presente disciplinare è la salvaguardia del prodotto *Botiro di Primiero di malga* quale bene comune della comunità di Primiero e la salvaguardia un uso appropriato della risorsa primaria erba, del territorio e del paesaggio e delle razze locali. Questa finalità prevale anche sul valore commerciale del prodotto e motiva le limitazioni poste all'uso della denominazione.

art. 13

## **Usi, consumi e valorizzazione alimentare del prodotto**

Localmente, il *botiro* era considerato, fino a metà Novecento, il grasso per eccellenza, indispensabi-

le e parametro di valutazione per tutti gli altri condimenti. Il suo uso tradizionale contemplava alcuni modi e momenti particolari quali la burrificazione casalinga e la *casada*, una forma di convivialità oggi scomparsa.

Il *Botiro di Primiero di malga* è buono e fa bene, sempre che sia assunto nella misura e con le modalità appropriate.

Le principali qualità nutrizionali del *botiro* sono:

- a. alta digeribilità grazie alla ricchezza di acidi grassi a catena corta e quindi facilmente assimilabili;
- b. alto contenuto di vitamine A e D rare in altri alimenti e indispensabili per il nostro corpo;
- c. significativo apporto di vitamina E;
- d. apporto di acidi grassi essenziali (*oleico, miristico, rumenico*) che il nostro organismo non può fabbricare e che utilizza nella costituzione delle cellule.

Il burro ha avuto, nel corso dei secoli, degli alti e bassi di apprezzamento. Dopo un lungo periodo di fama, tra Cinque e Novecento, ha subito un ingiusto processo di demonizzazione dal quale solo da pochi anni si sta riprendendo. Negli ultimi decenni, la nostra razione quotidiana di burro è sensibilmente diminuita a favore di altri grassi *espliciti* (soprattutto olio d'oliva) e *clandestini* (abbondantemente contenuti in prodotti confezionati e industriali), con dubbio vantaggio per la nostra salute. Si è impropriamente contrapposto il burro all'olio per i differenti contenuti di acidi grassi. Questa visione drastica è oggi completamente sorpassata. La ricerca ha dimostrato che ogni acido grasso, saturo o non, ha la sua ragione di esistere, sia di per sé stesso, sia combinato con altri acidi grassi. Tutti gli acidi grassi, compresi gli insaturi, possono avere degli inconvenienti, in determinate condizioni. Pertanto non è pertinente contrapporre tra loro burro e olio in quanto giocano ciascuno un ruolo specifico e indispensabile nella famiglia delle materie grasse: l'importante è l'equilibrio. Negli ultimi tempi si va rivalutando il valore nutritivo del burro e così le indicazioni dietetiche più aggiornate ammettono (per persone sane e non sovrappeso) una razione giornaliera fino a 25 grammi di burro. Il piacere del buon burro, quale è il *botiro*, è ancora possibile, anzi consigliato.

Tra i vari caratteri organolettici del burro, uno primeggia tra gli altri: la sua capacità di incorporare profumi (dell'erba, derivanti dal latte, ma anche di alimenti con cui viene a contatto o amalgamato). Se adeguatamente conservato, il *botiro* porterà quindi in tavola il *bouquet* delle erbe della malga di provenienza e arricchirà così la nostra mensa. Le sue caratteristiche organolettiche ne consigliano pertanto un uso prevalentemente a crudo o fuso in modo da valorizzare questo *bouquet*.

In particolare, esso può essere usato in maniera appropriata e valorizzato consumandolo crudo, da solo o in abbinamento, sul pane, con marmellate, zucchero o miele, ma anche con il salmone affumicato e altri tipi di pesce, carni, formaggi o verdure crude. Utilizzato in cucina a freddo, si presta ad essere aggiunto all'ultimo momento alle vivande calde sia al naturale che aromatizzato. Può essere usato come legante di preparazioni liquide: *roux* in salse e minestre legate. Si usa per mantecare risotti e purée in genere. Negli impasti è aggiunto a freddo e, in fase di cottura, non brucia apportando agli alimenti sia il necessario tenore di grasso, sia le proprie qualità organolettiche.

Negli impasti è anche aggiunto sciolto (burro *chiarificato*), con funzioni analoghe. Utilizzato come grasso di cottura (spesso abbinato all'olio) è adatto per *saltare* in padella degli alimenti, dorare e rosolare carni e pesci, arrostitire.

Le salse sono la preparazione culinaria che più radicalmente è stata innovata e caratterizzata dall'uso del burro. Esso ha trasformato i gusti agro-dolci e netti cari all'Antichità e al Medioevo nei gusti morbidi e sfumati oggi a noi familiari.

Le occasioni privilegiate di uso del *Botiro di Primiero di malga* sono pertanto tutte quelle che ne prevedono un consumo a crudo oppure come aggiunta finale senza che esso subisca riscaldamenti oltre la fusione. Non possiamo però dimenticare gli usi tradizionali locali più diffusi del *botiro*: consumato fresco con pane, marmellata o zucchero; incorporato fresco negli impasti di *brazedèi, buzzolàdi e pinze*; aggiunto fresco, all'ultimo momento, nel *riso te la lat*, nei *monidièi* o sul *ribel*; usato per legare *brót frit* o *pissastòrt*; incorporato negli impasti di *smòrum* e *ambléti*; usato per friggere in padella la *tosèla*, le *teghe co la poina* o i *figadéti*; aggiunto nocciola sugli gnocchi di patate o di pane, sugli *strangolaprèti* o sui *frati ciòchi*; oppure nero sulla *pape* e sulla *polènta boista*.

#### art. 14

### Commercializzazione e scambi

La fine Settecento e la prima metà dell'Ottocento furono l'età dell'oro del *Botiro di Primiero*. Prodotto in grandi quantità e molto rinomato a Venezia, esso alimentò un sostanzioso commercio con la città lagunare e, di qui, anche con altre località. Questa situazione iniziò a mutare nel secondo Ottocento, con l'annessione del Veneto al Regno d'Italia, l'emarginazione politica e commerciale di Primiero seguita alla Restaurazione e alla chiusura della frontiera, il conseguente venir meno del mercato della Seregnissima che fece crollare il mercato del *botiro*.

Questa opportunità economica ebbe il suo contraltare nel *Magazzino del butirro*, un calmiera che si rese necessario onde evitare che tutto il prodotto fosse esportato a Venezia e per garantire alle famiglie di Primiero una quota settimanale di circa 2/3 di kg del prezioso grasso, a prezzi abbordabili.

Il *botiro* fu anche, tra Sette e Novecento, una vera e propria moneta corrente, adatta a pagare i debiti di natura più varia ed a elargire elemosine e offerte votive. In altre parole, impregnava di sé la vita sociale di Primiero.

#### art. 15

### Elementi di tracciabilità, controlli e ispezioni

**Al fine di consentire la tracciabilità del prodotto sono istituiti e costantemente aggiornati, presso il produttore:**

**a. il registro delle malghe, dei bovini e degli allevatori e dei capi malga coinvolti nella produzione;**

**b. il registro delle produzioni recante l'individuazione di ciascun lotto di produzione, le quantità di panna utilizzata e le quantità e pezzatu-**

re di *botiro* prodotte, il casaro coinvolto nella produzione;

c. il piano di autocontrollo igienico-sanitario del produttore (così come previsto dal Reg. 852/04/CE e successive modifiche);

I controlli di verifica circa la sussistenza dei requisiti di conformità al presente disciplinare sono disposti dal Comprensorio di Primiero all'atto della concessione della denominazione "*Botiro di Primiero di malga*".

A tal fine, il produttore si impegna a mettere a disposizione la documentazione necessaria e si sottoporrà alle ispezioni presso le malghe e presso i luoghi di burrificazione ai fini della verifica del rispetto del presente disciplinare.

Analogamente, i produttori aderenti al presente disciplinare, oppure gli organismi associativi nei quali si riconoscono i produttori si impegnano a mettere a disposizione dell'associazione Slow Food Italia la documentazione e i materiali necessari per poter eseguire i controlli che questa riterrà necessari per valutare il rispetto del disciplinare e il mantenimento della qualità del prodotto.

In caso di accertamento del mancato rispetto del presente disciplinare, il Comprensorio di Primiero procederà alla revoca della concessione della denominazione "*Botiro di Primiero di malga*" ai sensi del medesimo.

Letto e sottoscritto

IL PRESIDENTE DEL COMPENSORIO  
DI PRIMIERO  
Cristiano Trotter

IL PRESIDENTE DEL COORDINAMENTO  
REGIONALE SLOW FOOD DEL TRENINO ALTO  
ADIGE  
Sergio Valentini

Primiero, 11 dicembre 2009