



[www.ecoslowroad.eu](http://www.ecoslowroad.eu)  
[www.fondazione Slow Food.com](http://www.fondazione Slow Food.com)  
[info@ecomusei.eu](mailto:info@ecomusei.eu)

#### nome dell'Ecomuseo/Museo

Ecomuseo del Vanoi

#### recapito

Piazza Vittorio Emanuele III 9 38050 Canal San Bovo (Trento)  
+39 0439 719106  
[ecomuseo@vanoi.it](mailto:ecomuseo@vanoi.it)  
[www.ecomuseo.vanoi.it](http://www.ecomuseo.vanoi.it)

#### referente

Silvia Gradin  
[ecomuseo@vanoi.it](mailto:ecomuseo@vanoi.it)  
+39 0439 719106 - 340 3768069

#### prodotti da tutelare e promuovere

##### **Botiro di Primiero di Malga**

*Presidio Slow Food, in collaborazione con Condotta Slow Food Primiero e Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero.* Si tratta di un burro con tanti elementi d'eccellenza riepilogati in un rigoroso disciplinare, sostenuto dalla Comunità e avvallato da Slow Food: alimentazione delle bovine a base di erba fresca da pascolo e fiori di montagna; prodotto con panna cruda, non pastorizzata, ottenuta solo per affioramento naturale; panna proveniente da latte munto nel periodo estivo negli alpeggi di Primiero e Vanoi; utilizzo di stampi in legno dal caratteristico decoro floreale; impasto manuale. È un prodotto dal passato prestigioso. Ai tempi della Serenissima, il miglior burro di Venezia proveniva dagli alpeggi di Primiero e Vanoi, di cui si riconosceva l'eccezionale qualità. Questa produzione tradizionale era quasi scomparsa, ma ne rimaneva ancora vivo il ricordo tanto da essere recuperata e divenire oggi Presidio Slow Food.

##### **Semente varietà locale di mais "Dorotea"**

*Comunità del Cibo dei Coltivatori del sorc Valli Vanoi e Cison.* L'Ecomuseo del Vanoi ha realizzato alcuni anni fa una ricerca sulla filiera del mais, dopo il ritrovamento di una semente di varietà locale in una soffitta di Zortea, località della Valle del Vanoi. Varietà precoce di mais che arriva a maturazione anche in zone montane come le nostre e si presta all'utilizzo della farina in molteplici preparazioni culinarie per il gusto e il sapore particolarmente delicati al palato. Da questa ricerca è nato un disciplinare di coltivazione del cereale, seguito da un gruppo di appassionati coltivatori che praticano con pazienza e dedizione questo tipo di agricoltura oggi quasi abbandonata ma di importanza fondamentale nelle tavole e quindi nelle diete dei nostri avi. È nata così la Comunità del Cibo dei Coltivatori del sorc Valli Vanoi e Cison, con la collaborazione della locale Condotta Slow Food Primiero e il coordinamento dall'Ecomuseo del Vanoi.

##### **Erbe spontanee ed erbe alimurgiche del Vanoi**

#### azioni ed eventi

##### **Botiro di Primiero di Malga**

L'Ecomuseo organizza a luglio e agosto due giornate di visita alla Malga ("Andar per Malghe" a Malga Fossernica di Fuori, una delle poche malghe aderenti al disciplinare) dove si produce il latte e quindi la panna impiegata nella produzione del Presidio. Da un paio d'anni è attivo un piccolo caseificio in Malga Fossernica di Fuori dove a giorni alterni viene prodotto il *botiro* di Primiero di Malga. Altre iniziative per la

visita alla malga e all'alpeggio, per l'incontro con i casari e per la degustazione del prodotto fresco, vengono proposte e organizzate in collaborazione con Trentino Sviluppo, Strada dei Formaggi delle Dolomiti, APT San Martino di Castrozza Primiero e Vanoi con le #AlbeinMalga.

#### **Semente varietà locale di mais "Dorotea"**

L'Ecomuseo del Vanoi propone attività legate a tutta la filiera, dalla semina alla cura dei campi, alla raccolta, all'esposizione nei graticci delle pannocchie, alla sgranatura, alla molitura e alla... polenta. Sono in atto nuove sperimentazioni per piccole produzioni di pane, grissini, biscotti con la farina della varietà locale. Di recente attuazione anche il coinvolgimento dei produttori, aziende agricole e agritur che si sono resi disponibili alla semina di nuovi appezzamenti a mais "Dorotea" o di semina di maggior quantitativi di questa preziosa varietà locale con apertura di nuovi scenari produttivi.

#### **Erbe spontanee ed erbe alimurgiche del Vanoi**

Attività didattiche, laboratori, orto officinale, passeggiate guidate alla scoperta delle erbe spontanee e officinali, valorizzazione di percorsi naturalistici, prosieguo progetto SY\_CULTour.

#### **collaborazioni**

Comune di Canal San Bovo, Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino, Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero, Condotta Slow Food Primiero, Provincia Autonoma di Trento, Trentino Sviluppo, Strada dei Formaggi delle Dolomiti, Azienda per il Turismo San Martino di Castrozza Primiero e Vanoi, Comunità di Primiero, Comunità del Cibo dei Coltivatori del *sorc* Valli Vanoi e Cismon, aziende agricole e agritur del Vanoi e Primiero, Pro Loco del Vanoi e Consorzio Turistico delle Pro Loco, Fondazione Mach.