

Formaggi di malga protagonisti a Rallo con "Formai dal Mont"

Segnala notizie alla redazione al n. whatsapp: 3334943198 Redazione: redazione@lavocedel trentino.it Dall' agricoltura di sussistenza a un prodotto di eccellenza e di nicchia, espressione di un intero territorio. È stata questa l' evoluzione dei formaggi di malga, un patrimonio unico di sapori e profumi da scoprire oggi e domani, sabato 22 e domenica 23 ottobre a Rallo. Nella graziosa frazione di Ville d' Anaunia torna l' appuntamento con "Formai dal Mont", la manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Tassullo, e giunta alla 13esima edizione, che permette ai visitatori di conoscere la Val di Non, la Val di Sole e l' Altopiano della Paganella da un punto di vista gustoso e originale.

Per due giorni si potranno conoscere da vicino gli antichi mestieri delle valli trentine attraverso i migliori prodotti derivati dal latte di malga: negli stand saranno presenti i pastori delle valli produttori di formaggio a base di latte vaccino fresco e stagionato e caprino fresco, che faranno assaggiare le proprie delizie e ne spiegheranno i processi di lavorazione. Una giuria di esperti (nella foto in alto) voterà il miglior formaggio fresco e stagionato

"Trentino di Malga" della manifestazione, ma anche tutti i visitatori e i bambini potranno, dopo gli assaggi, diventare a loro volta giudici e fornire una personale valutazione e classificazione delle due categorie. Gli antichi contadini e i loro mestieri rivivranno attraverso la rappresentazione curata dal Gruppo Storico Culturale Arzberg Valle di Non di Arsio, mentre sui banchi del mercatino dei prodotti del territorio saranno in bella mostra i migliori prodotti del Trentino e i formaggi dei produttori. Un' intera area sarà dedicata ai bambini, che potranno cimentarsi in laboratori di cucina inerenti l' attività casearia in malga e divertirsi all' aria aperta, oltre a conoscere gli animali che abitano i pascoli montani nella fattoria didattica. Tra gli altri eventi in programma spiccano: oggi pomeriggio, sabato alle 16.30, al teatro parrocchiale di Rallo ci sarà l' incontro dal titolo "Storia della fotografia dall' analogico al digitale", proposta curata dal Circolo Fotografico Valli del Noce. Domani, domenica 23 ottobre alle 9.30 sempre al teatro parrocchiale andrà in scena il convegno "Vivere in montagna con i professionisti del formaggio" con interventi del presidente della Pro Loco Luca Pilati e del presidente e della vicepresidente del Parco Naturale Adamello Brenta Walter Ferrazza e Monica Marinelli, cui seguirà la proiezione della puntata dedicata alla Val di Non del format televisivo "Nel Parco: un viaggio fra le storie dell' Adamello Brenta". Ci sarà quindi un momento tecnico con Silvia Schiavon della Fondazione Mach, per lasciare spazio poi alla premiazione del Concorso Giuria Tecnica "Formai dal Mont". Dopo le varie proposte di pranzo tipico autunnale, alle 14 nella piazza del paese avrà inizio la lavorazione del latte (la cosiddetta "casarada"), mentre alle 16 avrà



10/22/2022 07:02

Redazione Trento, Gli Antichi, Circolo Fotografico Valli, Luca Pilati, Parco Naturale Adamello Brenta, Walter Ferrazza, Monica Marinelli, Alla Val, Nel Parco, Nella Piazza, Lago Rosso, Nella Chiesa, Formai Dal Mont, Anastasia Val, Benessere Economico, Ris

Segnala notizie alla redazione al n. whatsapp: 3334943198 Redazione: redazione@lavocedel trentino.it Dall' agricoltura di sussistenza a un prodotto di eccellenza e di nicchia, espressione di un intero territorio. È stata questa l' evoluzione dei formaggi di malga, un patrimonio unico di sapori e profumi da scoprire oggi e domani, sabato 22 e domenica 23 ottobre a Rallo. Nella graziosa frazione di Ville d' Anaunia torna l' appuntamento con "Formai dal Mont", la manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Tassullo, e giunta alla 13esima edizione, che permette ai visitatori di conoscere la Val di Non, la Val di Sole e l' Altopiano della Paganella da un punto di vista gustoso e originale. Per due giorni si potranno conoscere da vicino gli antichi mestieri delle valli trentine attraverso i migliori prodotti derivati dal latte di malga: negli stand saranno presenti i pastori delle valli produttori di formaggio a base di latte vaccino fresco e stagionato e caprino fresco, che faranno assaggiare le proprie delizie e ne spiegheranno i processi di lavorazione. Una giuria di esperti (nella foto in alto) voterà il miglior formaggio fresco e stagionato "Trentino di Malga" della

LaVoceDelTrentino

Dicono di Noi

luogo la premiazione della Giuria Popolare e del Concorso dei Bambini. A conclusione della manifestazione, alle 16.30, ci sarà il concerto del Coro Lago Rosso nella chiesa parrocchiale. "Formai dal Mont" proporrà però anche un ricco programma culturale con accompagnamenti narrati fra le corti, i giardini e gli affreschi di Castel Valer e Castel Nanno. Una guida volontaria di Anastasia Val di Non sarà presente per illustrare le peculiarità degli "Antichi Tesori" alla chiesetta dell' Immacolata a Sanzenone, nella quale si potranno osservare gli affreschi dai fratelli Baschenis (sabato alle ore 15.30 e domenica alle ore 10.45 e 15.30), visibili anche nella Cappella di San Valerio a Castel Valer e nella chiesa di Sant' Antonio Abate (sabato ore 16.00 e domenica ore 11.00 e ore 14.30). L' ARTE DI TRASFORMARE IL LATTE IN FORMAGGIO - Ogni malga produce il suo formaggio con caratteristiche uniche, dalle infinite variabili organolettiche, tutte strettamente legate al territorio: la formazione dei profumi e dei sapori del latte dipendono dalla specie, dalla razza, dal tipo di alimentazione dell' animale e dalla ricchezza delle specie vegetali di cui si nutrono. Come i vini, i formaggi hanno infinite variazioni ed entrambi hanno uno stretto legame con il territorio di produzione : spesso il nome di un formaggio richiama una località, una regione o un nome di luogo. Ciò ne determina la "personalità" ed è testimonianza di una zona gestita, di un incantevole paesaggio e di una ricca biodiversità: per questo motivo, chi da sempre abita queste valli, porta avanti con orgoglio la conservazione dei pascoli delle montagne. In questo tratto incontaminato della provincia di Trento, le malghe e i formaggi rappresentano un' importante testimonianza del passato, ma anche una realtà da riscoprire e valorizzare per le caratteristiche delle valli stesse: un tesoro da gustare e scoprire nei suoi aspetti più autentici.