

## ATTIVITÀ

● **Vota il miglior formaggio** fresco e stagionato. Ognuno è invitato ad assaggiare e dare una sua personale valutazione e classificazione delle due categorie di formaggio vaccino e caprino.



● **Gli antichi mestieri:** rappresentazione dei lavori di un tempo con la "Charta della regola di Cavareno" nella splendida cornice di Castel Valer.



● **Attività per bambini:** un'area dedicata ai più piccoli, dove potranno cimentarsi in laboratori di cucina inerenti all'attività casearia in malga e divertirsi all'aria aperta.



Partecipa al concorso: "Vota il miglior formaggio visto dai bambini".

● **Fattoria didattica** con alcuni animali dei pascoli montani.



● **Visite guidate** alla Chiesa S. Maria Assunta e Palazzo Pilati con al suo interno le tipiche stufe di Sfruz a Tassullo e la chiesetta dell'Immacolata a Sanzenone. Una guida volontaria di Anastasia Val di Non sarà presente per illustrare le peculiarità di ogni tesoro.



● **Mercatino dei prodotti del territorio:** potrai acquistare i migliori prodotti del Trentino e formaggi di malga direttamente dal produttore!



Si ringraziano tutte le associazioni per la collaborazione

Fotografie di: Filippo Torresani, Mauro Mendini, Giuseppe Mendini



# Formai dal mont

**FORMAGGI DI MALGA**  
una delizia per il palato, una ricchezza per il territorio.  
Un patrimonio da valorizzare e fare conoscere,  
anche tramite una rassegna  
che ne raccolga i profumi e i sapori.  
Per questo la Pro Loco di Tassullo organizza la  
**11ª RASSEGNA DEI FORMAGGI DI MALGA**  
**VACCINI e CAPRINI**  
nella splendida cornice di Castel Valer.



# Formai dal mont

11ª  
EDIZIONE

**RASSEGNA DEI FORMAGGI DI MALGA**  
nella splendida cornice di **CASTEL VALER**

L'occasione per conoscere la **VAL DI NON**, la **VAL DI SOLE** e l'**ALTOPIANO DELLA PAGANELLA** da un punto di vista davvero **GUSTOSO** e **ORIGINALE**, quello di un'agricoltura sostenibile di montagna, forte di una **TRADIZIONE ANTICA**

**TASSULLO**  
presso Castel Valer | **20/21**  
**ottobre 2018**

[www.prolocotassullo.it](http://www.prolocotassullo.it)



Per info e pernottamenti:  
+39 339 2496495  
[info@prolocotassullo.it](mailto:info@prolocotassullo.it)  
[www.prolocotassullo.it](http://www.prolocotassullo.it)

Seguici su



## PROGRAMMA

### Sabato 20 ottobre

**ore 14.00** **Inaugurazione della 11ª Rassegna-Concorso**  
Inizio attività legate al formaggio  
Inizio degustazioni libere per decretare il miglior formaggio

### Domenica 21 ottobre

**ore 09.00** **Apertura della rassegna** con degustazioni libere fino alle ore 15.30  
**ore 09.30** **Colazione del malgaro** (in omaggio la simpatica tazzina della manifestazione)  
**ore 10.00** **Incontro-Dibattito dal tema: "Trentino di malga"** all'interno della cantina di Castel Valer.  
Info e prenotazioni al punto informazioni  
**ore 11.30** **Visita guidata a Castel Valer con degustazioni** di formaggi di malga e prodotti locali all'interno della cantina, a cura della Strada della Mela e dei Sapori della Val di Non e Sole. Info e prenotazioni al punto informazioni  
**Premiazione 11ª Rassegna-Concorso** formaggi di malga della Val di Non, Val di Sole e Altopiano della Paganella  
**ore 12.00** **Pranzo** a base di prodotti tipici del Trentino  
**ore 14.00** **La lavorazione del latte "Casarada"** e assaggi in collaborazione con il Caseificio Sociale di Tovel  
**ore 14.30** **Degustazione guidata** di formaggio di malga in abbinamento al miele e al vino della Val di Non e Trentodoc all'interno della cantina di Castel Valer. Info e prenotazioni al punto informazioni  
**ore 15.30** **Visita guidata a Castel Valer con degustazioni** di formaggi di malga e prodotti locali all'interno della cantina, a cura della Strada della Mela e dei Sapori della Val di Non e Sole. Info e prenotazioni al punto informazioni  
**ore 16.30** **Premiazione concorso** giuria popolare e concorso dei bambini

### COME ARRIVARE

**IN AUTO:** Autostrada A22 Modena-Brennero. All'uscita di SAN MICHELE ALL'ADIGE - MEZZOCORONA (15 km a nord di Trento) proseguire per strada statale 43 in direzione Val di Non.

**IN TRENO:** Linea ferroviaria Bologna - Brennero. Stazioni di TRENTO o MEZZOCORONA. Raggiungere la stazione ferroviaria locale della linea Trento-Malè e proseguire con il treno fino a Tassullo. La stazione dista circa 20 min. a piedi dalla manifestazione.



**Verrà riservata un'area sosta per i camper:**  
presso magazzino S.A.R.C. di Tassullo  
Via dei Glavasi, 12 - Fraz. Tassullo - VILLE D'ANAUNIA (TN)  
Latitudine N 46° 20' 1.716" - Longitudine E 11° 3' 6.038"





## Scopri CASTEL VALER

Quest'anno la festa si fa ancora più grande.

In occasione della manifestazione "Formai dal Mont", Castel Valer e Castel Nanno saranno aperti ai visitatori.

Nelle due giornate il pubblico potrà assistere ad un accompagnamento narrato fra corti, giardini, affreschi e avvolti.

[www.castellivaldinon.it](http://www.castellivaldinon.it)

## Incontro dibattito

dal tema "Trentino di Malga: nasce il marchio per il formaggio di malga trentino"

Moderatore: Giuseppe Mendini

**Domenica 21 ottobre, ore 10.00**

- **Malghe trentine in fermento: la tutela della tipicità attraverso i fermenti lattici autoctoni**  
*dott.ssa Silvia Schiavon, tecnologa alimentare della Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario San Michele all'Adige*
- **Trentino di Malga: un marchio con una storia da raccontare**  
*dott. agronomo Francesco Gubert, esperto in filiere foraggero-zootecniche ed alpicoltura*
- **La montagna in cucina: il formaggio di malga trentino raccontato da uno chef**  
*Bruno Sicher, chef Pineta Hotels*

Ingresso gratuito. Info e prenotazioni al punto informazioni

## Degustazioni guidate

all'interno della cantina di Castel Valer

**Domenica 21 ottobre, ore 14.30**

Il formaggio di malga in abbinamento al miele e al vino della Val di Non e Trentodoc. A cura della Maestra assaggiatrice ONAF e Sommelier AIS Marina Schmohl.

Si raccomanda la prenotazione in quanto i posti sono limitati, da effettuarsi entro sabato 20 ottobre presso il punto info della manifestazione oppure Tel. 339 2496495. Costo € 10,00.

## Visita con Gusto

**Domenica 21 ottobre, ore 11.30 e ore 15.30**

Speciale visita guidata a Castel Valer con degustazione di formaggi di malga e prodotti locali all'interno della cantina, a cura della Strada della mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole. **Costo € 15,00 comprensivo di visita al castello e degustazione prodotti locali.**

Info e prenotazioni al punto informazioni



# Formai dal mont

## VENITE A SCOPRIRE QUALCOSA DI UNICO!

Ogni malga produce il suo formaggio con **caratteristiche uniche ed irripetibili**, dalle infinite variabili organolettiche, tutte strettamente legate al territorio.

La **formazione dei profumi e dei sapori del latte** dipendono saldamente dalla specie, dalla razza, dal tipo di alimentazione dell'animale e dalla ricchezza delle specie vegetali di cui si nutrono.

Ogni malga produce **formaggi con una propria personalità e un proprio carattere** ma fanno di più, producono qualcosa che non si acquista e che è possibile usufruire da tutti: un territorio gestito, un paesaggio incantevole, una ricca biodiversità.

Per questo, da sempre i nostri avi hanno compreso l'importanza dell'**utilizzo e della conservazione dei pascoli delle nostre montagne.**



# Formai dal mont

## MALGHE PARTECIPANTI

### VAL DI NON

**Latte Vaccino:**

- MALGA BORDOLONA (Cis)
- MALGA CLESERA (Cles)
- MALGA CLOZ (Cloz)
- MALGA FONDO (Fondo)
- MALGA LAVAZZÈ (Rumo)
- MALGA PREGHENA (Livo)
- MALGA TASSULLA (Ville d'Anaunia)

**Latte Caprino:**

- MALGA CULMEI (Ville d'Anaunia)
- MALGA STABLEI \* (Rumo)
- MALGA TUENA (Ville d'Anaunia)

### ALTOPIANO PAGANELLA

**Latte Vaccino:**

- MALGA DI FAI (Fai della Paganella)
- MALGA TOVRE (Molveno)
- MALGA VAL DEI BRENZI (Spormaggiore)

**Latte Caprino:**

- MALGA DI FAI \* (Fai della Paganella)

### VAL DI SOLE

**Latte Vaccino:**

- MALGA ALTA DI PELLIZZANO (Pellizzano)
- NESTALP - MALGA CAMPO (Peio)
- MALGA CERCEN (Rabbi)
- MALGA CESPEDÈ (Rabbi)
- MALGA DIMARO (Dimaro)
- MALGA FRATTE (Rabbi)
- MALGA MONDENT (Rabbi)
- MALGA PALUDÈ (Rabbi)
- MALGA SENAGE (Malè)
- MALGA STABLASOLO (Rabbi)
- MALGA STABLÈTI (Rabbi)
- MALGA STRINO (Vermiglio)
- MALGA TREMENESCA (Rabbi)
- MALGA VAL COMASINE (Peio)
- MALGA VILLAR (Rabbi)

**Latte Caprino:**

- MALGA COVEL \* (Peio)
- AZ. AG. LUALDI MARCO \* (Peio)



\* Caseificazione a fondovalle