

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 TUENA (Ville d'Anaunia)

ALTOPIANO PAGANELLA

Latte Vaccino:

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

VAL DI SOLE

Latte Vaccino:

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



Le malghe presenti al concorso con le forme marchiate Trentino di Malga parteciperanno all'evento Malghe in Fermento in programma per i giorni 7, 8, 9 novembre 2019 presso Palazzo Roccabruna a Trento

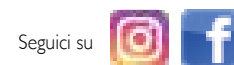


Formai dal mont

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 **12^a RASSEGNA DEI FORMAGGI DI MALGA VACCINI e CAPRINI** nella splendida cornice di Castel Valer.



Per info e pernottamenti:
+39 339 2496495
info@prolocotassullo.it
www.prolocotassullo.it



Formai dal mont

12^a 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 | **26/27 ottobre 2019**

www.prolocotassullo.it



Formai dal mont



Aperitivo d'Autore

Bollicine e stuzzichini di montagna

Sabato 26 ottobre, ore 16.30

Speciale visita guidata a Castel Valer con aperitivo e degustazioni all'interno della cantina, a cura della Strada della mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole. **Si raccomanda la prenotazione in quanto i posti sono limitati, da effettuarsi entro sabato 26 ottobre presso il punto info della manifestazione oppure cell. 339 2496495. Costo € 25,00 comprensivo di visita al castello, aperitivo e degustazioni.**



Incontro dibattito dal tema "Incontri a Castello: i professionisti del formaggio si raccontano"

Moderatrice: Alessandra Demagri

Domenica 27 ottobre, ore 14.00

- **Incontro con il selezionatore di formaggi Bruno Bossini:** titolare di "Zona Alpi", negozio specializzato nella selezione di formaggi di alpeggio nel cuore di Brescia.
- **Incontro con l'assaggiatore di formaggi Francesco Gubert:** agronomo ed esperto di alpeggi, membro della giuria tecnica di Formai dal Mont ed autore del libro "Novanta giorni"

Ingresso gratuito. Info e prenotazioni al punto informazioni.

Degustazione guidata all'interno della cantina di Castel Valer

Domenica 27 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 26 ottobre presso il punto info della manifestazione oppure cell. 339 2496495. Costo € 10,00.



Visite con Gusto

Domenica 27 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 all'entrata del castello.



PROGRAMMA

Sabato 26 ottobre

ore 14.00 **Inaugurazione della 12ª Rassegna-Concorso**

Inizio attività legate al formaggio. Inizio degustazioni libere per decretare il miglior formaggio.

ore 16.30 **Aperitivo d'autore** all'interno della cantina di Castel Valer a cura della Strada della Mela e dei Sapori della Val di Non e Sole. Info e prenotazioni cell. 339 2496495.

Domenica 27 ottobre

ore 09.00 **Apertura della rassegna** con degustazioni libere fino alle ore 15.30

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 all'entrata del castello.

Premiazione 12ª 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 **Incontro-Dibattito dal tema: "Incontri a Castello: i professionisti del formaggio si raccontano"** nella sala conferenze di Castel Valer. Ingresso gratuito. Info e prenotazioni al punto informazioni.

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 all'entrata del castello.

ore 16.00 **Premiazione concorso** giuria popolare e concorso dei bambini.

ore 17.00 **Concerto Coro Lago Rosso** nel cortile interno di Castel Valer.

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"



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".

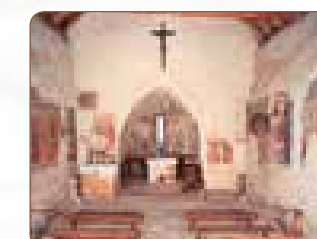
● **Fattoria didattica** con alcuni animali dei pascoli montani.

● **Visite guidate** alla Chiesa S. Maria Assunta di Tassullo, alla chiesetta dell'Immacolata di Sanzenone e la chiesetta di S. Paolo a Pavillo. Una guida volontaria di Anastasia Val di Non sarà presente per illustrare le peculiarità di ogni tesoro. Sabato e domenica alle ore 15.00 e alle ore 16.00

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



Si ringraziano tutte le associazioni per la collaborazione



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.**



"Trentino di Malga" è il marchio collettivo che la C.C.I.A.A. di Trento, in collaborazione con la fondazione E. Mach, ha istituito per identificare i formaggi prodotti in malga secondo un disciplinare che garantisce l'origine del latte in ambiente montano, adeguate pratiche di caseificazione e l'affinamento nel tempo.

La passione per l'allevamento e per la caseificazione, la cura artigianale del prodotto, nonché il rispetto per la biodiversità sono i valori che il marchio "Trentino di Malga" si propone di promuovere a tutela dell'identità alpina delle nostre produzioni.