



🕒 Mer, 23/10/2019 - 05:29



PER APPROFONDIRE:

🕒 Tempo di lettura: 6 minuti 1 secondo

[Formai dal Mont](#), [formaggi](#), [Castel Valer](#), [tassullo](#)

Ultimi dettagli prima del taglio del nastro, previsto per sabato prossimo 26 ottobre alle 14, per «Formai dal Mont», rassegna nata 12 anni fa su iniziativa della Pro Loco di Tassullo con l'intento di portare a conoscenza del grande pubblico i formaggi di malga del Trentino, eccellenze che esprimono, in una semplice e gustosa forma tondeggiante, legame con il territorio, tradizioni casearie e modelli di gestione virtuosa della montagna.

«Formai dal Mon»t, in anticipo sui tempi, da oltre un decennio pone l'attenzione sulla qualità e sul valore di queste produzioni, portando un contributo allo sviluppo del settore ed attestandosi sempre più "come tassello importante per fare cultura e bagaglio tecnico per chi consuma il prodotto e soprattutto per chi lo produce".

Un concetto, questo, sottolineato dal vicepresidente della Pro Loco Luca Pilati nel corso della conferenza stampa che si è tenuta stamani a Tassullo, a cui sono intervenuti anche il presidente della Pro Loco Cristian Valentini, il sindaco di Ville d'Anaunia Francesco Facinelli, l'assessore al turismo Romina Menapace, il presidente dell'Azienda per il turismo Val di Non Lorenzo Paoli.

di  
Mo38  
ViM  
access  
articoli  
accessor

wv



Il presidente della Pro Loco Cristian Valentini ha presentato il fulcro dell'evento, cioè la 12° Rassegna dei formaggi di malga vaccini e caprini, una sfida tra i formaggi freschi e stagionati delle valli di Non, Sole e dell'Altopiano della Paganella, che riesce nell'intento di avvicinare in modo diretto la gente al prodotto grazie alla presenza non solo di una giuria tecnica composta da 20 giudici ONAF, ma anche di una giuria popolare e da qualche anno persino di una giuria dei bambini. "Negli anni il format della manifestazione si è costantemente arricchito, ed oggi il pubblico può non solo assaggiare i prodotti in gara (24 i formaggi presenti quest'anno), ma anche partecipare alle degustazioni guidate, assistere alla "casarada", partecipare ai laboratori e prendere parte agli incontri di approfondimento, andando quindi in profondità nella conoscenza del prodotto" ha aggiunto Valentini.

Oggi che la qualità dei prodotti di malga è riconosciuta da un apposito disciplinare - il marchio Trentino di Malga - e il pubblico ha ormai imparato ad apprezzare il valore dei prodotti artigianali, l'evento Formai dal Mont alza ancora il suo livello: "Il nostro obiettivo adesso è quello di contribuire a fare cultura del prodotto di malga non solo per il pubblico ma per una crescita del settore stesso, attraverso gli incontri dibattiti (la domenica pomeriggio) con esperti del settore a livello nazionale" evidenzia il vice presidente della Pro Loco Pilati, che aggiunge "l'evento valorizza non solo il prodotto ma tutto il nostro territorio in senso ampio, attraverso le visite guidate a Castel Valer e alle nostre chiese".

Il sindaco di Ville d'Anaunia Francesco Facinelli fa emergere un altro importante risvolto dell'evento quando afferma che "la manifestazione non solo riesce a dare risalto a un prodotto e a un territorio, ma anche ad un aspetto fondamentale e spesso poco considerato: quello del mantenimento dell'ambiente montano, di cui le malghe sono un esempio virtuoso (sul territorio del comune di Ville d'Anaunia ci sono 5 malghe, di cui 3 attive): Formai dal Mont è uno degli unici eventi in Italia ad occuparsi di questo tema, un encomio quindi alla Pro Loco che è riuscita a affrontare un argomento di interesse collettivo molto importante". Elogi al lavoro della Pro Loco arrivano anche dall'assessore al turismo del Comune di Ville d'Anaunia Romina Menapace, che ricordando la partecipazione nelle scorse settimane di Tassullo al programma di Rai 3 «Il Borgo dei Borghi», sottolinea che "se il nostro paese è riuscito ad arrivare in finale è stato grazie alla presenza di due eventi che ci hanno reso famosi a livello nazionale, Quattro Ville in fiore (sempre a cura della Pro Loco) e Formai dal Mont annunzio".

PIÙ LETTI



FOTOGALL





Del risvolto turistico della manifestazione parla anche Lorenzo Paoli, presidente dell'Azienda per il turismo Val di Non, che la definisce "una perfetta sintesi dell'idea di offerta turistica delle Val di Non, fatta di cultura, paesaggio e prodotti tipici.

Per tornare alle specifiche dell'evento, ricordiamo che nelle due giornate saranno presenti anche il mercatino dei prodotti tipici del Trentino con salumi, vini, miele, dolci e ortaggi, i punti ristoro con i menù a base di piatti tipici, le dimostrazioni degli antichi mestieri, la fattoria didattica. La chiusura della manifestazione è affidata al Coro Lago Rosso, che si esibirà domenica alle 17 nel cortile di Castel Valer (le offerte raccolte saranno devolute in beneficenza per i progetti di "Still I Rise" Onlus).

L'evento, che lo scorso anno ha attirato oltre 3000 visitatori, è realizzato grazie al lavoro di più di 100 volontari, facenti capo alla Pro Loco e a numerose altre associazioni locali.

#### PROGRAMMA

Sabato 26 ottobre ore 14.00 Inaugurazione della 12° 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

Domenica 27 ottobre ore 9.00 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 Premiazione 12° Rassegna - Concorso formaggi di malga ore 12 Pranzo a base di prodotti tipici del Trentino.

Ore 14.00 Incontro-Dibattito dal tema: "Incontri a Castello: i professionisti del formaggio si raccontano", sala conferenze di Castel Valer.

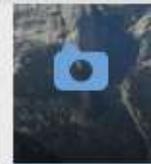
La lavorazione del latte "Casarada" e assaggi ore 14.30 Degustazioni guidate di formaggio di malga all'interno della cantina di Castel Valer.

Ore 15.30 Visita guidata a Castel Valer con degustazioni di formaggi di malga ore 16.00 Premiazione concorso giuria popolare e concorso dei bambini.

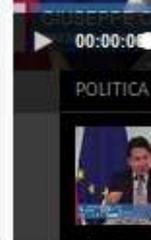
Ore 17.00 Concerto coro Lago Rosso nel cortile di Castel Valer.

#### DA NON PERDERE

sabato 26 ottobre alle 16.30 Aperitivo d'autore, Bollicine e stuzzichini di montagna. Speciale visita guidata a Castel Valer con aperitivo e degustazioni all'interno della cantina, a cura della Strada della Mela e dei



Il ritorno c  
«Dellai Tw  
Rimpatriata  
Silvia ed...



VIDEOGA





degustazioni all'interno della cantina, a cura della Strada della Mela e dei Sapori della Val 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.

domenica 27 ottobre, ore 14.00 Incontri a castello: i professionisti del formaggio si raccontano Moderatore: Alessandra Demagri. Interverranno il selezionatore di formaggi Bruno Bossini: titolare di "Zona Alpi", negozio specializzato nella selezione di formaggi di alpeggio nel cuore di Brescia, e 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.

domenica 27 ottobre, ore 14.30 Degustazione guidata all'interno della cantina di Castel Valer. Il formaggio di malga in abbinamento al miele e al vino groppello 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.

domenica 27 ottobre, ore 11.30 e ore 15.30 Visite con Gusto Speciale 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 di Sole. Costo € 15,00 comprensivo di visita al castello e degustazione prodotti locali. Info e prenotazioni all'entrata del castello.

