

Home ▸ Lifestyle ▸ Eventi ▸ Tassullo celebra i formaggi di malga con "Formai dal Mont"

Lifestyle | Eventi | Weekend

Tassullo celebra i formaggi di malga con "Formai dal Mont"

21 Ottobre 2019

Like 5

Share

Facebook

Twitter

Google+

Email

+

Tassullo fa festa nel week-end con una rassegna dedicata ai formaggi di malga, nella cornice suggestiva di Castel Valer: un evento da gustare il 26 e 27 Ottobre.



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 il **26 e 27 Ottobre a Tassullo**: nel grazioso centro in provincia di Trento torna l'appuntamento con **Formai dal Mont**, la manifestazione 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.

Assaggi di formaggi in compagnia dei pastori

Per due giorni, nei suggestivi spazi di **Castel Valer** a Tassullo (che dal 2016 fa parte del comune sparso di Ville d'Anaunia), 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 e caprino, che faranno assaggiare le proprie delizie e ne spiegheranno i **processi di lavorazione**. Una giuria di esperti voterà i **migliori formaggi** freschi e stagionati "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. I bambini poi potranno cimentarsi in laboratori di cucina inerenti l'attività casearia di malga, oltre a **conoscere gli animali** che abitano i pascoli montani.

Il programma del week-end

Tra gli altri eventi in programma spiccano, **sabato 26 Ottobre** dalle 16.30, l'aperitivo con bollicine e stuzzichini di montagna, poi una speciale visita guidata a Castel Valer con aperitivo e degustazioni all'interno della cantina. **Domenica 27 Ottobre** (ore 14.00) nel piazzale del castello avrà inizio la lavorazione del latte (la *Casarada*); alla stessa ora sarà la volta del dibattito "Incontri a castello: i professionisti del formaggio si raccontano"; poi una **degustazione guidata** all'interno della cantina di Castel Valer (ore 14.30), con il formaggio di malga proposto in abbinamento al miele e al Vino Gropello della Val di Non e Trentodoc; e ancora la visita guidata con degustazioni di formaggi di malga e prodotti locali "Visita con Gusto" (ore 11.30 e 15.30), sempre al castello, a cura della *Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole*. A conclusione della manifestazione (ore 17.00) il coro Lago Rosso proporrà un **concerto** all'interno delle mura del castello.

piazzale del castello avrà inizio la lavorazione del latte (la *Casaraada*), alla stessa ora sarà la volta del dibattito "Incontri a castello: i professionisti del formaggio si raccontano"; poi una **degustazione guidata** all'interno della cantina di Castel Valer (ore 14.30), con il formaggio di malga proposto in abbinamento al miele e al Vino Gropello della Val di Non e Trentodoc; e ancora la visita guidata con degustazioni di formaggi di malga e prodotti locali "Visita con Gusto" (ore 11.30 e 15.30), sempre al castello, a cura della *Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole*. A conclusione della manifestazione (ore 17.00) il coro Lago Rosso proporrà un **concerto** all'interno delle mura del castello.

I formaggi di malga

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 il nome di un 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.

Gli eventi culturali di *Formai dal Mont*

Giunta alla dodicesima edizione, *Formai dal Mont* proporrà 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 dell'associazione *Anastasia Val di Non* sarà presente (sabato e domenica alle ore 15.00 e alle ore 16.00) per illustrare le peculiarità dei nostri "Antichi Tesori": la chiesa di Santa Maria Assunta, la chiesetta dell'Immacolata e di San Zenone e la chiesetta di San Paolo a Pavillo, nella quale si potranno osservare gli affreschi appena restaurati dai fratelli Baschenis.