



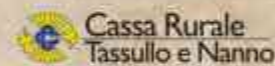
I FORMAGGI, COME I VINI, HANNO INFINITE VARIAZIONI ED ENTRAMBI HANNO UNO STRETTO LEGAME CON IL TERRITORIO DI PRODUZIONE. SPESSO IL NOME DI UN FORMAGGIO RICHIAMA UNA LOCALITÀ, UNA REGIONE O UN NOME DI LUOGO. QUESTO LEGAME DETERMINA LA "PERSONALITÀ" DEL FORMAGGIO PRODOTTO. LE CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO DIPENDONO DALLA SPECIE, DALLA RAZZA, DAL TIPO DI ALIMENTAZIONE DELL'ANIMALE E, INOLTRE, OGNI AMBIENTE ARRICCHISCE IL LATTE IN BASE ALLA FLORA CHE IL PASCOLO OFFRE. CIÒ DETERMINA IN MODO FONDAMENTALE LA FORMAZIONE DEI PROFUMI E SAPORI DEL LATTE E QUINDI DEL FORMAGGIO PRODOTTO IN MALGA.

LE MALGHE PRODUCONO INOLTRE QUALCOSA CHE NON SI ACQUISTA MA DI CUI TUTTI POSSONO USUFRUIRE: UN TERRITORIO GESTITO, UN PAESAGGIO INCANTEVOLE ED UNA RICCA FLORA.



PRO LOCOTASSULLO

Piazza Carlo Antonio Pilati, 5 - Tassullo (TN) - Cell. 339 2496495 - Fax 0463.450577
info@prolocotassullo.it - www.prolocotassullo.it



**Formai
dal mont**
QUINTA EDIZIONE

TRENTINO

TASSULLO
domenica 28 ottobre
2012

Conoscere davvero un territorio significa esplorarlo in tutti i suoi aspetti, non ultimo quello della cultura alimentare, che è manifestazione della relazione di un popolo con il suo territorio.

La rassegna Formai dal Mont, organizzata a Tassullo il 28 ottobre (dalle ore 9.30 apertura manifestazione e stand con vendita dei formaggi di malga), permette proprio questo tipo di approccio alla splendida Val di Non. Protagonisti dell'evento sono i prodotti caseari delle malghe, delizioso connubio di bontà e genuinità. Un'occasione per conoscere la passione e il rispetto per la natura che da sempre hanno spinto gli uomini di queste zone a spingersi ad alta quota

alla ricerca dei pascoli migliori per il bestiame. In alta quota sono nate col tempo le malghe, dove il latte appena munto veniva trasformato in formaggio e ancora oggi le malghe costituiscono una realtà produttiva d'eccellenza: i formaggi e il burro che qui sono prodotti sono spesso destinati a mercati di nicchia.

Formai dal Mont offre momenti unici: assistere alla suggestiva operazione della cagliata, pranzare a base di formaggi di malga, degustare e imparare a confrontare i prodotti delle varie malghe. Un appuntamento per approfondire in allegria la conoscenza di un territorio ricco di bontà.



L'occasione per conoscere la **Val di Non** da un punto di vista davvero **gustoso e originale**, quello di una **agricoltura di montagna** forte di una **tradizione antica**.

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 QUARTA RASSEGNA DEI FORMAGGI DI MALGA, NELLA CORNICE DEL PAESE DI TASSULLO.



WWW.PROLOCOTASSULLO.IT



La malga

Una struttura complessa che, oltre a fungere da riparo per il bestiame, spesso comprendeva anche la casara, dove il buon latte di malga diventava formaggio grazie all'opera attenta e competente dei casari pastori. Oggi le malghe da formaggio si sono molto ridotte nel numero, ma rappresentano una realtà ancora importante e soprattutto molto interessante per le caratteristiche dei formaggi che vi vengono realizzati. Rappresentano una determinante testimonianza del passato, ma anche una realtà da riscoprire e da valorizzare per le sue caratteristiche davvero particolari.

L'uomo e il pascolo: UNA STORIA SECOLARE.

Da sempre i nostri avi hanno compreso l'importanza dell'utilizzazione e conservazione dei pascoli delle nostre montagne: ricavando dal bosco i pascoli necessari al bestiame, magari spingendosi fino in alta quota, raccogliendo risorse che permettevano di destinare le superfici di fondovalle a colture per l'alimentazione umana (cereali, patate, fagioli), consentendo al bestiame di produrre discrete quantità di latte. Il latte di queste mandrie collettive veniva inizialmente trasformato in formaggio utilizzando ricoveri di fortuna, che poi, nel tempo, si sono evoluti in più di 600 malghe in Trentino, più di 100 in Val di Non, sparse sugli alpeggi delle nostre montagne, anche oltre i 2000 metri.



Formai dal mont

ATTIVITÀ

RASSEGNA/CONCORSO DI FORMAGGI DELLE MALGHE VALUTATI DA UNA GIURIA DI QUALIFICATI ESPERTI IN GRADO DI APPREZZARNE LE CARATTERISTICHE E DI METTERLI A CONFRONTO

DEGUSTAZIONI GUIDATE DEI FORMAGGI CON ABBINAMENTI VARI

VOTA IL MIGLIOR FORMAGGIO! OGNUNO È INVITATO AD ASSAGGIARE E DARE UNA SUA PERSONALE VALUTAZIONE E CLASSIFICAZIONE

Ogni malga presente avrà uno spazio per mettere in mostra e vendere i propri prodotti.

PROGRAMMA

- 09.30 |
 - Apertura della festa
 - Degustazioni guidate
 - Presentazione dei formaggi e dei casari partecipanti alla rassegna/concorso
 - Attività per bambini
 - Degustazioni guidate di formaggi di malga stagionati
- 12.30 |
 - Assaggio e valutazione libera
 - Pranzo tipico a base di formaggio
 - "Casarada" in piazza e assaggi
 - Premiazione della rassegna
- 17.30 |
 - Chiusura della festa con frittelle di mele

