

Un Festival tra sapori d'alpeggio e tradizione Così la Val di Sole celebra i suoi formaggi

Dal 6 al 22 settembre si svolgerà il “Cheese FestiVal di Sole”, la rassegna casearia dedicata al prodotto simbolo della valle solandra e all’attività degli allevatori: un programma di indubbio richiamo tra fiere dell’agricoltura, spettacoli eno-gastronomici, fino all’attesissima asta di Castel Caldes, che vedrà ristoratori e appassionati sfidarsi a colpi di rilanci per assicurarsi i pregiati formaggi di malga.

Malé (TN), 22 agosto – Il “Cheese FestiVal di Sole” profuma di latte fresco e tradizione: un evento che trasforma la Val di Sole in un palcoscenico a cielo aperto di sapori autentici, come le persone che qui sono nate e cresciute. Con un protagonista assoluto, il **Casolét**: è il formaggio simbolo della valle. Piccolo, morbido e irresistibile, capace di raccontare con un solo assaggio la storia millenaria e la cultura dell’alpeggio. Dal **6 al 22 settembre**, la valle solandra si animerà di mercati contadini, fiere e feste agricole, spettacoli enogastronomici e menù speciali nei ristoranti e negli agriturismi. Un’occasione unica per entrare nei caseifici, visitare le malghe, conoscere chi ogni giorno lavora con passione e custodisce i segreti di questa prelibatezza di montagna. Il Cheese FestiVal di Sole non è solo una rassegna, bensì un’esperienza sensoriale che unisce gusto, cultura e convivialità, trasformando un formaggio in un simbolo di identità e innovazione.

Il filo conduttore di ogni appuntamento sarà proprio il Casolét, cacio di montagna che nasce nel cuore della Val di Sole tra pascoli e alpeggi che fanno di erba fresca e aria d’alta montagna. Un tempo prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo, il Casolét accompagnava le famiglie durante i mesi freddi come formaggio “di casa”, consumato attorno al focolare. Il suo stesso nome ne racconta l’essenza: deriva infatti dal latino caseolus, ovvero “piccolo formaggio”, e ancora oggi si presenta in forme contenute, di circa mezzo chilo e con un diametro tra i 10 e i 22 centimetri. Da alimento semplice e familiare, il Casolét è diventato il prodotto identitario della valle, simbolo di genuinità e semplicità, in grado di rappresentare al meglio l’anima di un territorio che continua a rinnovarsi senza smarrire le proprie radici.

“Il Cheese FestiVal di Sole non è soltanto un evento enogastronomico, ma un’occasione per incontrarsi, condividere e scoprire l’essenza della nostra valle”, spiega **Fabio Sacco, direttore di ApT Val di Sole**. “Vogliamo che chi partecipa possa sentire l’accoglienza della comunità solandra, la passione dei produttori e la bellezza di un territorio che sa raccontarsi attraverso i suoi sapori”.

L’elenco delle iniziative inserite nel Cheese FestiVal di Sole è lungo e articolato: tra queste, la “**Fera dei Sèt**”, la prima delle mostre-mercato del bestiame che si svolgerà a Fucine di Ossana sabato 6 e domenica 7 settembre; la “**Festa dell’Agricoltura**”, tre giorni (dal 12 al 14 settembre) in Val di Peio

all'insegna delle tradizioni e del buon gusto; la **"Fera de San Maté"**, storica fiera del bestiame che celebra le radici rurali di un'intera valle (in programma a Malè il 19 settembre) e **"Latte in festa"**, un evento (in programma in Val di Rabbi, il 20 e 21 settembre) alla scoperta di un mondo contadino naturale e gustoso, con il momento clou rappresentato dalla Desmalghjada: il festoso ritorno delle mandrie dall'alpeggio.

L'**asta dei formaggi di malga**, che ha raggiunto la sua 10° edizione, sarà l'ideale epilogo della rassegna: lunedì 22 settembre alle 18 a Castel Caldes (maniero dell'omonimo paese entrato nel club de "I borghi più belli d'Italia"), rinomati chef, ristoratori e appassionati cercheranno di assicurarsi – palette alla mano – questi pezzi pregiati a stagionatura variabile da 1 a 10 anni, prodotti da malghe da latte della Val di Sole e di altre vallate del Trentino. Portare i formaggi di malga a stagionatura è compito dell'affinatore, figura professionale essenziale che riesce a elevare al massimo la qualità della materia prima attraverso la fase della maturazione: un processo complesso, che richiede esperienza, sensibilità e un'ampia conoscenza del formaggio e di tutte le sue proprietà. Posti limitati, evento su prenotazione (0463.901280 è il numero da chiamare).

Inoltre, in occasione del Cheese FestiVal di Sole, alcuni dei migliori ristoranti della Val di Sole e della Val di Non proporranno deliziosi menù legati alla mela e ai formaggi di malga abbinati ai vini delle cantine socie della Strada della Mela. L'iniziativa rientra nell'ambito del **MagnAmour Autunno**, rassegna eno-gastronomica - quest'anno in programma **dal 6 settembre al 26 ottobre** - che nasce dall'unione di due parole: Mangiare e Amore. Non è solo un gioco di parole, bensì un viaggio tra sapori, piatti e profumi delle Valli del Noce. Queste le strutture aderenti in Val di Sole: agriturismo "Anselmi" e osteria "Alla corte dei Toldi" a Terzolas, agriturismo "Volpaia" a Vermiglio, ristorante "Hotel Cevedale" a Cogolo di Peio (aperto fino il 20 settembre), "Il cantuccio del gusto" a Peio Fonti (aperto fino al 14 settembre), pizzeria "Henry" a Malè. Queste, invece, quelle in Val di Non: ristorante "Alla pineta" a Tavon di Predaia, osteria "Casa de Gentili" a Sanzeno, ristoranti "Giardino" e "Antica trattoria" a Cles, ristorante "Viridis" a Cagnò di Novella. Il MagnAmour Autunno verrà proposto anche per celebrare i due grandi eventi autunnali: **Pomaria**, la festa della mela che avrà luogo l'**11 e 12 ottobre** nella nuova location di Denno, nonché **Formai dal Mont**, il Festival dei formaggi di malga della Val di Non, Val di Sole e Altopiano della Paganella in calendario il **25 e 26 ottobre** a Tassullo.

La magia dell'autunno in Val di Sole si esprime anche attraverso **"Suoni e Sapori in Malga"**, una rassegna che unisce natura, tradizione e musica in un'esperienza capace di coinvolgere tutti i sensi. **Dal 6 settembre al 18 ottobre**, ogni sabato, le malghe della valle apriranno le proprie porte per accogliere ospiti e visitatori con la genuinità dei prodotti tipici, dagli inconfondibili formaggi di montagna ai salumi, dal pane fresco ad altre bontà del territorio. Il tutto sarà accompagnato dalle melodie di montagna e dal calore dell'ospitalità solandra, in un contesto autentico. Più nel dettaglio, Bruno Paganini si esibirà, accompagnato dalla sua fisarmonica, sabato 6 settembre a Malga Fratte, sabato 13 settembre a Malga Mondent e sabato 11 ottobre a Malga MonteSole. Gli Armonici cantori

ITALIA

Val di Sole

TRENTINO

solandri, invece, saranno protagonisti sabato 20 settembre a Malga Polinar, sabato 4 ottobre a Malga Stabli e sabato 18 ottobre a Malga Stablasolo. Sabato 27 settembre sarà la volta di El Fiamaz, a Malga Pontevecchio.

Il programma e tutti i dettagli relativi al Cheese Festival di Sole sono consultabili qui: <https://www.visitvaldisole.it/it/eventi/cheese-festival-di-sole>

Foto:

<https://drive.google.com/drive/folders/1HqqU6ZUyXAIyYhKWlUu7DXm0cyMfzFUc?usp=sharing>

GREENPRESS
environmedia

Ufficio Stampa GreenPress EnvironMedia
Martina Valentini - Journalism & PR
Mobile & Whatsapp +39.338.9180001
E-mail: mv.greenpress@gmail.com

Val di Sole
www.visitvaldisole.it

Ufficio stampa Azienda per il Turismo Val di Sole
Alberto Penasa - Ufficio Stampa, Comunicazione, PR
Tel. +39.0463.900863 - Mobile & Whatsapp +39.340.2330025
E-mail: alberto.penasa@visitvaldisole.it