

L'arte dei formaggi di malga va all'asta A Castel Caldes una (gustosa) sfida all'ultimo rialzo

Lunedì (22 settembre) si terrà la decima edizione dell'iniziativa che celebra i tesori d'alpeggio della Val di Sole. Chef stellati, ristoratori e appassionati si daranno "battaglia" a colpi di rialzo per conquistare 22 forme rare, stagionate fino a 10 anni e curate dall'affinatore. La serata offrirà anche un focus dedicato all'Asiago DOP, oltre a originali cocktail di malga preparati dagli studenti del CFP Enaip di Ossana. L'evento segnerà il gran finale del Cheese FestiVal di Sole

Castel Caldes (TN), 18 settembre – Un rituale che si ripete da un decennio, unendo tradizione, territorio e qualità. L'asta dei formaggi di malga, in programma lunedì (22 settembre) alle 18 nell'incantevole scenario di Castel Caldes, celebrerà una volta ancora la pregiata arte casearia solandra. L'evento, giunto appunto alla decima edizione, segnerà il gran finale del Cheese FestiVal di Sole, la kermesse che da quasi un mese anima le valli trentine con profumi, sapori e racconti di montagna.

Chef stellati, ristoratori e appassionati, palette alla mano, si sfideranno a colpi di rialzi per assicurarsi 22 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: forme rare, forgiate dalla pazienza dei casari e dalla cura sapiente dell'affinatore, vero artigiano del tempo e massimo esperto di questi capolavori d'alpeggio: un mestiere fatto di esperienza, sensibilità e dedizione, capace di restituire al palato la vera essenza della montagna. L'asta sarà altresì l'occasione ideale per parlare di tutela, di futuro e di come il formaggio di malga possa diventare ambasciatore non solo di gusto, ma anche di turismo sostenibile.

Il programma dell'iniziativa prevede anche un approfondimento dedicato all'Asiago DOP, formaggio simbolo dell'omonimo Altopiano, a cura del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. I partecipanti all'asta avranno inoltre l'opportunità di degustare i cocktail di malga, a base di prodotti di alpeggio alle erbe, preparati dagli allievi del Centro Formazione Professionale Enaip di Ossana: un modo per coinvolgere concretamente i giovani del territorio in uno dei suoi appuntamenti più caratteristici. L'asta sarà seguita da una degustazione dei formaggi di varie annate.

L'evento è organizzato dall'Azienda per il Turismo Val di Sole e Trentino Marketing con il supporto di Comune di Caldes, Castello del Buonconsiglio, BIM Adige, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura – Trento e Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo. I posti disponibili sono 60. Per le prenotazioni, contattare lo 0463.901280. Il programma con tutti i dettagli è consultabile qui: <https://www.visitvaldisole.it/it/eventi/asta-dei-formaggi-di-malga>

Foto: <https://drive.google.com/drive/folders/1VLC1RtAiyFrZQTL8IPS9-widoNhiWeED?usp=sharing>

ITALIA

Val di Sole

TRENTINO

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