

Il sapore della tradizione conquista l'asta dei formaggi di malga Tre forme da primato esaltano l'arte casearia solandra

Successo assoluto per la decima edizione dell'avvincente sfida che a Castel Caldes ha visto chef stellati, ristoratori e appassionati sfidarsi a colpi di rialzi per assicurarsi i 22 pezzi pregiati stagionati da 1 a 9 anni. Tutti i formaggi sono stati venduti tra i 260 e i 400 euro. Rizzi: "Evento che apporta valore al territorio e ne rafforza l'identità"

Castel Caldes (TN), 23 settembre – Non era mai accaduto, nella storia decennale dell'asta dei formaggi di malga, che ben 3 forme si fossero classificate ex aequo al primo posto per il prezzo più alto di vendita raggiunto: un primato che ha ulteriormente arricchito di prestigio e significato la decima edizione della rassegna, già speciale di per sé per il traguardo raggiunto, che mette in mostra l'eccellenza dell'arte casearia solandra. Si è registrato il pieno di partecipazione, tra entusiasmo e curiosità, lunedì sera a Castel Caldes, dove chef stellati, ristoratori e appassionati si sono ritrovati per aggiudicarsi, a colpi di rialzi, le 22 forme a stagionatura variabile (da 1 a 9 anni) prodotte da malghe da latte della Val di Sole e di altre vallate del Trentino, portate all'apice del gusto dal lavoro sapiente dell'affinatore. Sono state acquistate da un minimo di 260 euro a un massimo, appunto, di 400. Nel dettaglio, si tratta di un semimagro a latte crudo, semicotto, di 7,98 kg del 2022 prodotto dalla Malga Montagnoli di Pinzolo (Madonna di Campiglio), e di due semigrassi a latte crudo, semicotti: uno di 7,01 kg e del 2021 prodotto dalla Malga Cercèn della Val di Rabbi e uno di 5,49 kg del 2019 prodotto dalla Malga Caldèsa di Caldes.

"Questa iniziativa è partita dieci anni fa come una forma di intrattenimento per i turisti", racconta **Luciano Rizzi, presidente di ApT Val di Sole**. "Dopo poco tempo, però, ci siamo resi conto che aveva delle straordinarie potenzialità e che avrebbe potuto apportare valore al territorio solandro. Abbiamo così sviluppato un progetto di marketing su misura, che desse visibilità e riconoscimento ai formaggi e al duro lavoro dei malgari. Per farlo, abbiamo cominciato a coinvolgere e far sentire importante l'intera filiera, riunendo tanti professionisti in un unico contesto. E quanto questa manifestazione sia diventata importante, non soltanto nel panorama locale, lo attesta il fatto che abbiamo già ricevuto chiamate da chef stellati, noti per avere nei propri menù considerevoli carrelli dei formaggi, per poter partecipare alla prossima edizione".

Nel corso della serata sono intervenuti **il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida** (in videomessaggio), **il sindaco di Caldes Antonio Maini**, **il presidente dell'ApT Val di Sole Luciano Rizzi**, **il presidente di Trentino Marketing Giovanni Battaiola**, **l'assessore al turismo della Provincia Autonoma di Trento Roberto Failoni**, **la direttrice CFP Enaip di Ossana Claudia Gosetti**, **la titolare di Malga Montagnoli Marilisa Beltrami**, **l'agronomo esperto di agricoltura di montagna Francesco Gubert** e **l'affinatore Adriano Dalpez**.



Tra gli ospiti di rilievo, lo chef **Giovanni D'Alitta** (del ristorante Elementi a Mezzocorona) e **Sabino Fortunato** (del ristorante Il Gallo Cedrone, taverna dell'Hotel Bertelli, a Madonna di Campiglio). Durante l'asta è stato dedicato un approfondimento all'Asiago DOP: ogni anno, infatti, l'asta dei formaggi di malga propone un focus su una realtà casearia extra-regione. E stavolta è toccato proprio al formaggio simbolo dell'Altopiano di Asiago. In rappresentanza del Consorzio Tutela Formaggio Asiago erano presenti il **presidente Fiorenzo Rigoni** - che ha illustrato le caratteristiche dell'Asiago DOP - e il **responsabile qualità e vigilanza Andrea Marin**.

Alla riuscita dell'evento hanno contribuito pure gli allievi del Centro Formazione Professionale Enaip di Ossana, aiutando gli chef Simone Iob e Gianpaolo Burba nella realizzazione dei piatti per il buffet e curando l'allestimento della sala e il servizio ai tavoli. Gli studenti hanno inoltre preparato i cocktail di malga, creando delle nuove ricette con l'utilizzo anche di prodotti d'alpeggio, insieme al team del Rivabar - High Quality Drink, a riprova della grande considerazione per i giovani del territorio, futuri custodi di un patrimonio che si tramanda di generazione in generazione. Ad accompagnare la degustazione di formaggi di malga, era altresì presente Teroldego Evolution, l'associazione di 9 produttori della Piana Rotaliana.

L'evento è stato anche l'occasione per ribadire l'importanza di tutelare il formaggio di malga, emblema di una tradizione che merita di essere preservata e al tempo stesso strumento di riflessione su un modello economico più sostenibile e rispettoso dell'ambiente. "Occorre affermare il ruolo centrale della qualità – aggiunge Rizzi – da perseguire attraverso l'integrazione tra agricoltura, turismo e cultura: un connubio capace di rafforzare l'identità del territorio trentino e di renderlo ancora più riconoscibile".

L'asta dei formaggi di malga – appuntamento di chiusura del Cheese FestiVal di Sole – è stata organizzata 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.

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

Service video:
<https://drive.google.com/drive/folders/12ewGl1B6QSCyIBJzEfV6XxkXuMgSOLhA?usp=sharing>



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



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