

Settembre in Val di Sole ha il sapore del Casolét Torna il festival della cultura casearia d'alpeggio

Dal 5 al 21 settembre si svolgerà l'edizione 2026 del Cheese FestiVal di Sole, la rassegna itinerante che tra fiere del bestiame, degustazioni e visite guidate racconta l'economia montana e il lavoro degli agricoltori. Spazio al Presidio Slow Food e all'attività che coinvolge trenta malghe in quota tra i 1.500 e i 2.000 metri. Chiusura a Castel Caldes con l'asta delle forme stagionate e un approfondimento sul ruolo dell'affinatore

Malé (TN), 2 settembre 2026 – Piccolo nelle dimensioni, il Casolét è un formaggio legato alla tradizione delle famiglie contadine e alla vita degli alpeggi della Val di Sole. Oggi è uno dei simboli che meglio ne esprimono l'identità rurale, tanto da meritarsi una rassegna tutta sua: il **Cheese FestiVal di Sole**, che **dal 5 al 21 settembre** porterà in diversi paesi della valle appuntamenti dedicati alle specialità casearie, all'agricoltura e alla cucina, dalle degustazioni alle visite a malghe, stalle e caseifici, fino alle fiere del bestiame e alle feste agricole.

L'intero festival si snoderà lungo il calendario della vita agricola solandra, portando le manifestazioni direttamente nei luoghi della comunità. Si comincia il 5 e 6 settembre a Ossana con la **Fera dei Sèt**, il consueto appuntamento che anima le vie del paese con il mercato e la mostra del bestiame, celebrando il momento in cui le mandrie lasciano i pascoli d'alta quota per fare ritorno a valle. Dal 7 al 13 settembre, in Val di Pejo, sarà animata dalla **Festa dell'Agricoltura**, appuntamento dedicato alla tradizione contadina e all'allevamento, con escursioni nel Parco Nazionale dello Stelvio, laboratori, colazioni e degustazioni di prodotti locali. Tra gli eventi principali della manifestazione, la 43ª **Fera de Cogol**, storica mostra del bestiame considerata tra le più importanti fiere zootecniche dell'arco alpino italiano, in programma sabato 12 a Cogolo (località Planet) e quest'anno proposta in una formula diffusa, che coinvolgerà diversi punti del paese. In quell'occasione gli allevatori saranno chiamati a presentare le proprie mucche, valutate secondo diversi criteri: la migliore verrà eletta "Miss Val di Pejo". Domenica 13, sempre a Planet, sarà invece la volta del Palio delle Frazioni, giunto alla 20ª edizione: gli abitanti dei diversi paesi della "Valeta" si sfideranno nei caratteristici lavori di un tempo, dal taglio del fieno a quello della legna, indossando rigorosamente gli abiti tipici. Un appuntamento che mette in gioco abilità, memoria e spirito di appartenenza, riportando in scena gesti che fanno parte della storia della comunità. Il 19 settembre a Malé tornerà la **Fera de San Maté**, storica fiera del bestiame che rievoca le radici zootecniche del territorio. Nello stesso fine settimana, il 19 e 20 settembre, la Val di Rabbi ospiterà

Latte in Festa, rassegna incentrata sul latte d'alpeggio e sulle sue lavorazioni artigianali, con il momento clou rappresentato dalla Desmalghjada: il festoso ritorno delle mandrie dall'alpeggio.

Un tempo prodotto soprattutto in autunno, dopo il rientro delle mandrie dai pascoli, il Casolét era il "formaggio di casa", destinato alle famiglie durante i mesi invernali. Oggi questa tipicità solandra, con forme generalmente inferiori al mezzo chilo, trova spazio anche nella ristorazione. Il nome deriva dal latino *caseolus*, "piccolo formaggio", mentre il riconoscimento come **Presidio Slow Food** ne conferma il valore nella tradizione locale. Durante il festival sarà possibile assaggiarlo e conoscere più da vicino chi lo produce.

Sono 30 le malghe presenti in Val di Sole, 23 delle quali monticate durante l'estate, quando il bestiame sale tra i 1.500 e i 2.000 metri di quota. Qui il latte viene trasformato in formaggi, burro e ricotte, contribuendo a mantenere attiva l'economia agricola locale. Il festival racconta questa realtà attraverso le persone, i luoghi e le produzioni che dalla malga arrivano fino alla cucina.

"Dietro una forma di Casolét ci sono gli allevatori, le malghe, il lavoro dei casari e una conoscenza che si trasmette nel tempo. Il Cheese FestiVal ci permette di portare questo patrimonio fuori dai luoghi della produzione e di farlo conoscere a chi arriva in valle", sottolinea **Fabio Sacco, direttore dell'Azienda per il Turismo Val di Sole**. "Sostenere la cultura della malga significa dare continuità a un presidio del territorio fondamentale, garantendo opportunità concrete anche ai giovani che scelgono di restare e lavorare in quota. Con il Cheese FestiVal vogliamo raccontare questa realtà attraverso le persone che la fanno vivere e mostrare quanta competenza, passione e sacrificio ci siano dietro a ciò che arriva sulle nostre tavole".

A chiudere la rassegna sarà l'**Asta dei formaggi di malga**, in programma il 21 settembre a Castel Caldes. Saranno battute una ventina di forme, con stagionature da 1 a 10 anni, provenienti dalle malghe da latte della Val di Sole e di altre vallate del Trentino. L'asta sarà anche l'occasione per raccontare il lavoro dell'affinatore, la figura che segue il formaggio durante la maturazione e interviene sulle condizioni di temperatura e umidità per accompagnarne l'evoluzione. Al termine della battitura è in programma una degustazione delle diverse annate. L'appuntamento è a posti limitati, per un massimo di 60 partecipanti previa prenotazione.

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/u/3/folders/1zYjZE3MuFt0XO6SS-a_hAP8nKG9jx4hF

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