

Una sfida a colpi di rilanci per i formaggi di malga

A Castel Caldes la speciale asta che esalta l'arte casearia della Val di Sole

Lunedì 21 settembre (alle 18:00) chef stellati, ristoratori e appassionati si contenderanno 22 forme pregiate, a stagionatura fino a 10 anni, esaltate dal lavoro dell'affinatore. Tra gli ospiti Roberto Cerea, chef del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (tre stelle Michelin). L'appuntamento chiude il Cheese FestiVal di Sole, dopo quasi un mese di incontri e iniziative dedicate alle tradizioni del territorio.

Caldes (TN), 18 settembre 2026 – Profumo d'alpeggio, consistenze modellate dal tempo e una sfida a colpi di rilanci. **Lunedì 21 settembre (alle 18:00) a Castel Caldes** andrà in scena l'undicesima edizione dell'Asta dei formaggi di malga, che metterà in relazione chi il formaggio lo produce e chi lo porta in tavola. Sarà l'appuntamento di chiusura del Cheese FestiVal di Sole, la manifestazione che da quasi un mese anima le valli solandre, valorizzando tradizioni e sapori legati al territorio.

Saranno **22 le forme battute all'asta**, con stagionature comprese tra uno e dieci anni, prodotte nelle malghe della Val di Sole e di altre vallate del Trentino. A contendersela saranno chef, ristoratori e appassionati, che potranno valutare e acquistare formaggi diversi per evoluzione, struttura e profilo aromatico. Tra gli ospiti di questa edizione ci sarà **Roberto Cerea**, chef del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo), tre stelle Michelin: una presenza che si inserisce nel percorso avviato negli anni dall'asta, che ha portato a Castel Caldes professionisti e protagonisti della ristorazione italiana: passando infatti in rassegna le edizioni passate si ritrovano, tra gli altri, Massimo Bottura, Antonia Klugmann, Ernst Knam, Philippe Léveillé, Isabella Potì, Raffaele Alajmo, Alfio Ghezzi, Alessandro Gilmozzi, Cristina Bowerman, Jacopo Malpeli, Giovanni D'Alitta e Sabino Fortunato.

Ma se la stagionatura porta a risultati così diversi, è perché dietro c'è un lavoro lungo e meticoloso che si svolge lontano dalla malga, nelle sale di stagionatura, dove entra in gioco l'affinatore. È a questa figura che viene affidata la selezione delle forme e la gestione della maturazione: temperatura, umidità, tempi e condizioni ambientali devono essere controllati e adattati alle caratteristiche di ogni formaggio. Il risultato non è quindi soltanto una questione di tempo: la stagionatura richiede infatti conoscenza della materia prima, capacità di leggere l'evoluzione delle forme e interventi diversi a seconda del prodotto.

L'asta porta così l'attenzione su una filiera che in Val di Sole conserva un legame diretto con l'attività d'alpeggio. Sono 30 le malghe presenti sul territorio, 23 delle quali monticate, dove nel periodo estivo il bestiame viene condotto sui pascoli di media e alta quota, generalmente tra i 1.500 e i 2.000 metri. Nelle malghe da formaggio il latte fresco viene ancora lavorato secondo pratiche tradizionali e trasformato in formaggi, burro e ricotte. La produzione casearia d'alpeggio rappresenta uno degli elementi più caratteristici dell'agricoltura di montagna: una lavorazione strettamente legata alla disponibilità del latte, ai pascoli e alla permanenza stagionale in quota.

Alla riuscita dell'evento contribuiranno anche quest'anno gli allievi del Centro Formazione Professionale Enaip di Ossana, coinvolti nella preparazione di alcuni piatti (la proposta gastronomica sarà coordinata dallo chef Gianpaolo Burba) e nel servizio. In collaborazione con Leonardo Veronesi di Rivabar – High Quality Drink, gli studenti saranno inoltre impegnati nella realizzazione dei cocktail di malga, sperimentando nuove ricette a partire anche da prodotti d'alpeggio. Al termine dell'asta è prevista una degustazione di varie annate.

L'Asta dei formaggi di malga è 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. I posti disponibili sono 60 (per prenotazioni: 0463.901280). Il programma con tutti i dettagli è consultabile sul sito dell'Azienda per il Turismo Val di Sole.

ARCHIVIO FOTO:

https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1rv_E5YGdPveBkFS4ypmNWpFAg8fGrf_m