Formaggi di malga, una tradizione da custodire
In Val di Sole l'asta premia 22 forme, fino a 460 euro

A Castel Caldes la serata conclusiva del Cheese FestiVal di Sole ha riunito chef, ristoratori e appassionati. Protagoniste dieci realtà della Val di Sole e di altre valli trentine, con produzioni stagionate da uno a dieci anni. Tra gli ospiti Roberto Cerea, chef di Da Vittorio, tre stelle Michelin, che si è aggiudicato quattro lotti. Al centro anche il ruolo dell'alpeggio e dei malgari nella continuità di una pratica radicata nel territorio

Caldes (TN), 22 settembre 2026 – Il picco si è raggiunto a metà serata, con l'undicesima delle 22 forme: un semigrasso a latte crudo, semicotto, di 7,5 chili prodotto nel 2025 dalla malga Villar – situata in Val di Rabbi, nel Parco Nazionale dello Stelvio, ma di proprietà di Magras (Malé) – acquistato a 460 euro. Ma, dall'inizio alla fine, l'asta dei formaggi di malga, andata in scena lunedì nelle sale di Castel Caldes, è stata scandita dal ritmo frenetico dei rilanci: chef stellati, ristoratori e appassionati, palette alla mano, hanno dato vita a un'appassionante sfida per assicurarsi almeno uno di quei pezzi pregiati che simboleggiano la qualità dell'arte casearia solandra. Non c'è dunque affatto da stupirsi se tutte le 22 forme – a stagionatura variabile da 1 a 10 anni, prodotte in 10 malghe da latte della Val di Sole e di altre vallate del Trentino – siano state vendute, da un minimo di 280 a un massimo, appunto, di 460 euro.

Roberto Cerea è stato l'ospite di punta, ma anche il protagonista assoluto dell'asta: lo chef del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo), tre stelle Michelin, si è infatti aggiudicato ben 4 lotti. "Da noi il formaggio viene valorizzato in ogni preparazione: è una grande fonte di ispirazione per gli chef, trattandosi di una delle materie prime fondamentali della cucina italiana", ha spiegato Cerea nel suo intervento.

Nel corso della serata sono intervenuti **il sindaco di Caldes Antonio Maini, il presidente dell'ApT Val di Sole Luciano Rizzi, l'assessore regionale alla previdenza Carlo Daldoss, il vice presidente di Slow Food e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Silvio Barbero, lo storico della gastronomia Luca Cesari, la giornalista gastronomica Alessandra Meldolesi e l'affinatore Adriano Dalpez.**

L'evento, giunto all'undicesima edizione, ha riportato l'attenzione sulla lunga storia dell'alpeggio e della produzione casearia di montagna, pratiche radicate nella tradizione della Val di Sole.

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

Un'attività che contribuisce anche a mantenere aperti i pascoli e a conservare un paesaggio favorevole alla biodiversità. Da qui il richiamo a sostenere i piccoli produttori e i malgari, che continuano a tramandare tecniche e saperi legati alla lavorazione del latte e alla vita in quota.

"L'asta è il risultato concreto di un lavoro svolto in sintonia per creare valore attorno al formaggio e, più in generale, a tutto il territorio. In questi undici anni, l'evento è cresciuto e si è affermato come un elemento distintivo della nostra proposta. L'obiettivo è mettere in risalto la Val di Sole attraverso i suoi prodotti ed un'offerta capace di ospitare anche eventi di portata globale, come i recenti Mondiali di MTB", ha affermato Luciano Rizzi, presidente dell'ApT Val di Sole.

"È importante ringraziare chi continua a mantenere viva la monticazione come vera professione. È un valore per l'intera comunità, dal punto di vista turistico, economico e culturale, perché consente al territorio di preservare le proprie radici. I primi a beneficiare di questo patrimonio sono gli stessi abitanti delle nostre valli", ha aggiunto l'assessore regionale Carlo Daldoss.

"L'asta non è una mera rievocazione, ma la testimonianza che in Val di Sole l'alpeggio rappresenta ancora un'attività economica viva e una ricchezza per il territorio", ha sottolineato lo storico della gastronomia Luca Cesari.

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.

VIDEO SERVICE E FOTO:
https://drive.google.com/drive/folders/1hvGe4v4XSwN1AJd5QFYjxWAxiGOq4Vb6?usp=sharing

GREENPRESS environmedia

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

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