

VAL DI RABBI (TN), TUTTO PRONTO PER CELEBRARE L'EVENTO LATTE IN FESTA



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

In **Val di Rabbi** (Tn), grande conclusione il 16 e 17 settembre 2017 dell'evento "**Latte in Festa**", il significativo progetto voluto dall'Assessorato provinciale al Turismo e da Trentino Marketing, per valorizzare l'intera filiera bianca a partire dai luoghi di produzione, le malghe ed i pascoli in quota, in cui vacche, pecore e capre si nutrono esclusivamente di erba fresca ed acqua pura.

Così, dopo le tappe sull'Altopiano di Vezzena, Monte Bondone, Val di Non e nel Primiero, l'atteso evento con al centro del palcoscenico il variegato mondo del latte e del formaggio, con un percorso decisamente emozionante che tocca i cinque sensi, si svolge ora alle porte del Parco Nazionale dello Stelvio: l'APT Val di Sole, in collaborazione con il Comune di Rabbi, organizza infatti due intense giornate di degustazioni, show-cooking, eventi, spettacoli e laboratori per bambini e famiglie.

Teatro dei numerosi eventi a Rabbi la località Plan e le caratteristiche malghe più vicine, tra cui Stablasolo, Stableti e Fratte. Anche a Rabbi saranno allestiti appositi spazi dedicati ai diversi prodotti





lattiero caseari, dal Casolét ai Nostrani, ai caseifici locali e alle varie malghe della zona. Si potranno inoltre scoprire i trattamenti di bellezza al latte disponibili alle Terme di Rabbi, mentre per bambini e famiglie sono invece in cantiere divertenti laboratori didattici, a cura degli Agriturismi del Trentino, Parco Nazionale dello Stelvio, Molino Ruatti e Rabbi Vacanze.

Il prende il via sabato 16 settembre alle 9.30 con l'escursione guidata a Malga Stablasolo per visitare il pascolo e le aree adibite alla lavorazione del latte, percorrendo poi al ritorno il nuovo ponte sospeso. Alle 10.30 apertura del mercatino bianco: si potrà degustare il latte nelle sue mille forme, dai formaggi allo yogurt, dal gelato ai frappè. Protagonisti il Caseificio Presanella di Mezzana e Cercen di Terzolas con i loro gustosi prodotti, in primis il Casolét, oltre naturalmente alle malghe del territorio. In contemporanea l'inaugurazione ufficiale della manifestazione, con degustazione di formaggi di malga locali ed esibizione del Gruppo Folk "I Quater Sauti Rabiesi".

Quindi, a seguire l'apertura del RistoLatte, lo speciale Ristorante Bianco con gustosi piatti con latte e formaggio: due pilastri della tradizionale gastronomia solandra, una cucina semplice, tipicamente montana, con le gustose basi del latte e dei suoi derivati, che conservano tutte le fragranze e gli aromi del fieno, dell'erba e dell'aria pura d'alta montagna. Seguiranno quindi "Laboratorio del Gusto"- i grandi formaggi di malga incontrano le grappe, apertura degustazione e valutazione dei formaggi in occasione del concorso "Malga in Forma" nonché "Dalle Stalle alle Stelle", l'atteso show cooking con lo chef stellato Vinicio Tenni del ristorante Vecchia Canonica di Malè in collaborazione con il giovane chef Davide Zambelli, vincitore del noto programma televisivo nazionale "La prova del cuoco", il tutto con singolari intervalli di musica lirica "Le Arie del Latte" a cura del baritono Lorenzo Muzzi. Quindi la caserada e poi la mungitura in quota a Malga Fratte. Dalle 19 Latte in Musica, concerto presso il tendone a cura del gruppo "Graffiti rock di montagna".



Grande conclusione del sabato alle 20.00 presso il ristorante Malga Monte Sole (2050 metri di quota) con "Le Stelle in Malga", cena a 4 mani con gli chef stellati Vinicio Tenni e Marco Stabile del Ristorante Ora d'Aria di Firenze, con la partecipazione degli studenti del Centro Formazione Professionale di Ossana.

Il giorno seguente, domenica 17 settembre, la tradizionale Desmalghiada, alle 8 suggestiva escursione con le Guide del Parco Nazionale dello Stelvio dal parcheggio Terme alla località Fontanon, con la nutriente colazione del pastore alla Malga Stableti, l'attesa delle mucche dall'alpeggio e rientro con la sfilata. Seguiranno quindi l'apertura del Mercatino Bianco, l'apertura degustazione e valutazione dei formaggi in

occasione del concorso "Malga in Forma", lo spettacolo folk del gruppo "I Quater Sauti Rabiesi" in attesa delle mandrie e l'arrivo del bestiame a partire dalle 11.30. Alle 14.30 premiazione del concorso "Malga in Forma" ed un'ora più tardi "Dalle Stalle alle Stelle": il coinvolgente show cooking con gli chef stellati Vinicio Tenni e Marco Stabile, con intervalli di musica lirica "Le Arie del Latte". Quindi la caserada, apertura del Ristorante e Latte in Musica, con concerto finale di musica folk.

Il nutrito e articolato programma di Latte in Festa è possibile per la stretta e fondamentale collaborazione tra Trentino Marketing, APT Val di Sole, Comune di Rabbi, Parco Nazionale dello Stelvio, Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, Latte Trento, Trentingrana, Federazione provinciale Allevatori, Caseificio Cercen di Terzolas e Caseificio Presanella di Mezzana.

www.valdisole.net

(i.c.)