

VAL DI SOLE (TN), A SETTEMBRE CON CHEESE FESTIVAL DI SOLE, PER UN TUFFO NEL MONDO DEL LATTE



Category: [Enogastronomia](#)

In **Val di Sole** (Tn), il **"Cheese FestiVal di Sole"**, in programma dal 2 al 24 settembre nella valle solcata dal fiume Noce, costituisce una grande festa di sapori e più ancora, di storie di uomini, donne ed animali che da millenni vivono insieme in montagna.

Una realtà consolidata che nel tempo è diventata cultura dell'alpeggio, forte di una lunga tradizione ma straordinariamente attuale moderna.

Infatti, il "Cheese FestiVal di Sole", non è solo un evento dedicato ai formaggi della Val di Sole, ma un intero mondo fatto di sapori, profumi, tradizioni. Il Festival racconta storie e volti di chi lavora in montagna tutto l'anno e trascorre le estati in alpeggio per produrre formaggi genuini ed autentici, che profumano di pascoli, erba e fiori.

Il primo fine settimana, il 2 ed il 3 settembre, è dedicato a "Non solo Casolét", corale festa in piazza per festeggiare il mondo agricolo ed i suoi prodotti, ma scorrendo il ricco programma emergono altri momenti importanti, come la terza Asta dei formaggi di malga nella cornice del Castel Caldes, lunedì 4 settembre, un gustoso itinerario tra storia e prodotto con assoluti protagonisti venti formaggi stagionati tra 1 e 7 anni, e "Latte in festa", Val di Rabbi, il 16 e 17 settembre, proprio alle porte del Parco Nazionale dello Stelvio, per due giornate di degustazioni, show-cooking, eventi, spettacoli, laboratori per bambini e famiglie.

"Non solo Casolét": la tradizione alla riscossa - 2 e 3 settembre





In apertura, il primo weekend di settembre, "Non solo Casolét": il re della festa è il gustosissimo formaggio di latte vaccino crudo, tipico cacio di montagna a pasta cruda e tenera ed a latte intero, un tempo diffusissimo su tutte le tavole solandre. Dopo un periodo di oblio il Casolét è tornato sulle tavole, ed è diventato Presidio Slow Food e simbolo di un movimento di produttori che stanno riscoprendo i sapori antichi per proporli in chiave contemporanea, valorizzando tutto un settore. E saranno proprio gli allevatori locali, accompagnati dai loro

animali, i protagonisti dell'evento: sarà l'occasione per conoscere dal vivo questo mestiere. L'intensa due giorni sarà arricchita da lavorazione e degustazione di formaggi, nonché dimostrazioni della lavorazione artistica del legno, mungitura ed interessanti relazioni sulle proprietà del noto prodotto tipico della Val di Sole.

"Asta dei formaggi di malga": le "quotazioni" salgono in quota - 4 settembre

Appena archiviata la prima manifestazione, torna invece un evento che ormai sta diventando un classico dell'estate, tra i più genuini e apprezzati. Infatti, la terza Asta dei formaggi di malga, privilegia l'incontro tra produttori e consumatori, anzi, buongustai, con 20 formaggi di varia stagionatura, dei quali i più "giovani" hanno un anno, ma si arriva fino a 7 anni, protagonisti di una compravendita al rialzo gestita da un qualificato banditore della prestigiosa Casa d'Asta Von Morenberg di Trento. Sono i prodotti di venti malghe da latte delle Valli di Sole, Peio e Rabbi e portati a stagionatura dallo stesso affinaio. Un modo per rivalutare questa figura, capace di valorizzare un prodotto fino a portarlo all'eccellenza assoluta. L'arte della maturazione del formaggio richiede una competenza speciale, frutto di sensibilità ed esperienza e soprattutto passione. Ogni formaggio diventa un'esperienza a sé stante, con il suo sapore, le caratteristiche organolettiche, il suo carattere, la reazione alle diverse condizioni di temperatura ed umidità. I posti sono limitati, la serata è su prenotazione (Azienda Turismo Val di Sole, tel. 0463 901280).



"Latte in festa": un weekend in bianco - 16 e 17 settembre
In Val di Rabbi, situata alle porte del Parco Nazionale dello Stelvio, torna dopo il successo dello scorso anno, "Latte in festa"; si tratta di due giornate di degustazioni, show-cooking, eventi, spettacoli, laboratori per bambini e famiglie. Alla scoperta del latte, considerato più che un alimento, ma anche un elemento centrale per il gusto e la cosmesi nonché vero pilastro di uno stile di vita antico ed affascinante. Tante le attività proposte, tra cui, alle Terme di Rabbi si potrà sperimentare l'uso del latte nei trattamenti di bellezza, provandone i benefici sulla propria pelle, mentre i prati della località "Plan",



racconteranno questo mondo attraverso un percorso emozionante che toccherà i cinque sensi. Il

mercato bianco offrirà ai visitatori la possibilità di degustare il latte nelle sue mille forme, dai formaggi allo yogurt, dal gelato ai frappè. Protagonisti il Caseificio Presanella di Mezzana e il Caseificio Cercen di Terzolas che proporranno in degustazione i loro prodotti, su tutti il Casolét della Val di Sole. Le varie malghe scenderanno poi al Plan per presentare i loro formaggi d'alpeggio, in un racconto vivo che è storia e presente della vita in montagna. Ma il percorso è anche inverso: a circa mezz'ora di cammino dal Plan, Malga Fratte aprirà le porte ai visitatori curiosi di scoprire come si vive nelle malghe. La stuzzicante rassegna dedicata al gustoso formaggio sarà arricchita da diverse visite guidate ai caseifici (Mezzana, Peio Paese e Terzolas) e da dimostrazioni pratiche della lavorazione del Casolét.

Il mondo dei formaggi solandri in festa - dal 2 al 17 settembre

Le "Serate gourmet con il Casolét", presidio slow food, saranno il cuore del succulento festival in programma dal 2 al 17 settembre, nel corso del quale l'eccellenza della produzione casearia valligiana incontra i maestri della cucina. Così, per l'occasione, i 16 ristoranti aderenti proporranno un menu inconsueto ed accoglieranno gli ospiti in modo originale e sempre diverso. Al centro, un prodotto semplice e contadino che tra le mani di uno chef, capace di interpretarlo in chiave differente, può raggiungere i vertici del gusto ed acquisire lo status di capolavoro. A chiudere il gustoso evento di fine estate anche diverse manifestazioni legate all'allevamento, tra cui la tradizionale "Fera dei Sèt", storica mostra di capi di bestiame in programma a Fucine di Ossana sabato 9 e domenica 10 settembre; quindi, la discesa degli animali dai pascoli in quota, che diventa una festa, la colorita "Desmalghiada" in Val di Rabbi (16-17 settembre), la Fiera di S.Matteo a Malè, fiera del bestiame tra le più apprezzate, (19 e 20 settembre) e la sentita Festa dell'Agricoltura in Val di Peio (dal 21 al 24 settembre), con l'attesa elezione di Miss Val di Sole a 4 zampe, la migliore manza (cioè mucca non da latte) delle tre rassegne bovine solandre.

www.valdisole.net

(i.c.)

