

3<sup>a</sup> rassegna dei formaggi di malga  
**Formai**  
 dal mont



Formaggi di malga, una delizia per il palato, una ricchezza per il territorio.  
 Un patrimonio da valorizzare e fare conoscere,  
 anche tramite una rassegna che ne raccolga i profumi e i sapori.  
 Per questo la Pro Loco di Tassullo organizza  
 la Terza Rassegna dei Formaggi di malga, nella cornice del paese di Tassullo.  
 L'occasione per conoscere la Val di Non da un punto di vista  
 davvero gustoso e originale, quello di una agricoltura di montagna  
 forte di una tradizione antica, da sostenere e promuovere  
 insieme ai suoi inimitabili prodotti.



2<sup>a</sup> rassegna dei formaggi di malga  
**Formai**  
 dal mont

3<sup>a</sup> rassegna dei formaggi di malga  
**Formai**  
 dal mont



www.prolocotassullo.it

TASSULLO - domenica 24 ottobre 2010

www.nddmaggie.it

PRO LOCO TASSULLO  
 piazza Carlo Antonio Pilati, 5 Tassullo (TN)  
 fax 0463.450577 - e-mail info@prolocotassullo.it  
 www.prolocotassullo.it

domenica 24 ottobre 2010

L'occasione per conoscere la Val di Non da un punto di vista  
 davvero gustoso e originale, quello di una agricoltura di montagna  
 forte di una tradizione antica.



## L'uomo e il pascolo: una storia secolare.

Da sempre i nostri avi hanno compreso l'importanza dell'utilizzazione e conservazione dei pascoli delle nostre montagne: ricavando dal bosco i pascoli necessari al bestiame, magari spingendosi fino in alta quota, raccogliendo risorse che permettevano di destinare le superfici di fondovalle a colture per l'alimentazione umana (cereali, patate, fagioli), consentendo al bestiame di produrre discrete quantità di latte. Il latte di queste mandrie collettive veniva inizialmente trasformato in formaggio utilizzando ricoveri di fortuna, che poi, nel tempo, si sono evoluti in più di 600 malghe in Trentino, più di 100 in Val di Non, sparse sugli alpeggi delle nostre montagne, anche oltre i 2000 metri.



## La malga

Una struttura complessa, che oltre a fungere da riparo per il bestiame, spesso comprendeva anche la casara, dove il buon latte di malga diventava formaggio grazie all'opera attenta e competente dei casari pastori. Oggi le malghe da formaggio si sono molto ridotte nel numero, ma rappresentano una realtà ancora importante e soprattutto molto interessante per le caratteristiche dei formaggi che vi vengono realizzati. Rappresentano una determinante testimonianza del passato, ma anche una realtà da riscoprire e da valorizzare per le sue caratteristiche davvero particolari.



3<sup>a</sup> rassegna dei formaggi di malga  
**Formai  
dal mont**

Ecco perché la Pro Loco di Tassullo organizza  
**DOMENICA 24 OTTOBRE A TASSULLO**

una giornata di festa dedicata ai prodotti delle malghe della Val di Non, proponendo:

- rassegna/concorso di formaggi delle malghe valutati da una giuria di qualificati esperti in grado di apprezzarne le caratteristiche e di metterli a confronto;
- degustazioni guidate dei formaggi con abbinamenti vari;
- vota il miglior formaggio! Ognuno è invitato ad assaggiare e dare una sua personale valutazione e classificazione.

Ogni malga presente avrà uno spazio per mettere in mostra e vendere i propri prodotti.

## Programma

- 9.30 Apertura della festa.  
Degustazioni guidate.
- 12.30 Pranzo tipico  
a base di formaggio.  
"Casarada" in piazza e assaggio.  
Presentazione dei formaggi  
e dei casari partecipanti  
alla rassegna/concorso.  
Attività per bambini  
Degustazioni guidate  
Assaggio e valutazione libera  
Premiazione della rassegna
- 17.30 Chiusura della festa  
con frittelle di mele.