



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

I FORMAGGI DI MALGA INCONTRANO I VINI DEI VIGNAIOLI

"MALGHE IN FERMENTO" & "#SIAMOVIGNAIOLI"

DAL 7 AL 9 NOVEMBRE RITORNA A PALAZZO ROCCABRUNA "MALGHE IN FERMENTO. RASSEGNA DEL TRENTINO DI MALGA", L'EVENTO DEDICATO AI FORMAGGI DI ALPEGGIO.

IL 9 NOVEMBRE L'INIZIATIVA SI ARRICCHISCE DELLA PRESENZA DEI VIGNAIOLI DEL TRENTINO CHE RIPROPONGONO "#SIAMO VIGNAIOLI" CON LA PARTECIPAZIONE DEI VIGNAIOLI DEL COLLIO FRIULANO E SLOVENO

Le malghe sono un presidio importante del territorio. Oltre a mantener vivo un patrimonio di saperi e sapori che appartiene alla nostra storia, esse contribuiscono alla tutela dell'ambiente ed integrano l'economia montana in aree a rischio di marginalizzazione. I formaggi d'alpeggio sono l'espressione più diretta di questo impegno. **Dal 7 al 9 novembre Palazzo Roccabruna** propone "**Malghe in fermento**", seconda edizione di un evento che ha lo scopo di far conoscere i prodotti caseari garantiti dal marchio "Trentino di malga". Protagoniste della manifestazione saranno le specialità che hanno partecipato ai due principali concorsi caseari del 2019: *Formai dal Mont* che ha luogo in Val di Non nella splendida cornice di Castel Valer e il Concorso *Formaggi della Valsugana* che si tiene a Castel Ivano. In entrambe le competizioni è stata istituita la categoria "Trentino di malga" che ha visto la partecipazione di 23 malghe, i cui formaggi, compresi quelli premiati o segnalati, saranno a Palazzo Roccabruna nei tre giorni della rassegna per essere degustati dagli ospiti dell'Enoteca in abbinamento ai vini trentini.

La montagna è il *Leitmotiv* che collega questo all'altro tema della manifestazione, quello enologico, che sarà declinato sabato 9 novembre dalle 16.00 alle 22.00 nell'ambito di "**#SiamoVignaioli**", giornata di degustazione dei vini dei vignaioli del Trentino che Palazzo Roccabruna ospita tradizionalmente in autunno. I vini dei vignaioli sono il frutto di un rapporto intenso fra l'uomo e la montagna che dura da generazioni. In

Per informazioni:
Servizio Comunicazione e Informazione
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 0461 887 105 / 335 7426952
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it

molti casi sono una sfida ai pendii, l'espressione di una viticoltura coraggiosa chiamata a fare i conti con la complessità di un territorio impervio.

Oltre alla possibilità di accostarsi alle etichette di oltre trenta vignaioli trentini, l'iniziativa consentirà di scoprire anche quelle di **sedici aziende del Collio friulano e sloveno (Brda)**, splendido territorio a cavallo dei confini italo-sloveni. Ad un banco di degustazione dedicato ai vini autoctoni del Collio (Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla), saranno affiancati spazi tematici con i vini dei Vignaioli del Trentino: largo quindi agli spumanti metodo classico e metodo ancestrale, ai bianchi e ai rossi autoctoni, ai vini da varietà internazionali, alle varietà PIWI. **Oltre cento etichette**, per soddisfare la curiosità di tutti gli appassionati e per conoscere a fondo due territori d'eccellenza.

Sempre il 9 novembre al piano nobile di Palazzo Roccabruna si rinsalderà il legame fra malghe e vini: in abbinamento alle specialità casearie d'alpeggio a marchio "Trentino di malga" sarà possibile degustare in via esclusiva **il Trentino Doc Vino Santo**. L'Enoteca provinciale del Trentino e i Vignaioli del Vino Santo offriranno un'esperienza enogastronomica unica facendo incontrare due eccellenze dal particolare pregio "organolettico", rappresentative dell'identità enogastronomica trentina.

Alle ore 17.30 dello stesso giorno presso la Sala Conte di Luna il regista **Michele Trentini** presenterà il documentario **Latte Nostro** (Italia, 2018, 80'), che racconta l'esperienza dei caseifici turnari, una delle più antiche forme di cooperazione agro-alimentare in Italia. Il film - presentato alla 68^a edizione del Trento Film Festival - mette in primo piano animali, allevatori, pastori e casari che contribuiscono alla realizzazione di straordinari formaggi a latte crudo: dal formaggio di Turnaria di Campolessi (Friuli) al Casolét di Peio. Sarà presente Daniele Caserotti, casaro del Caseificio turnario di Pejo, premiato a Cheese - Slow Food con il «premio internazionale di resistenza casearia».

La sera alle 20 Palazzo Roccabruna offrirà la possibilità di partecipare al laboratorio del gusto **"Trentino di malga e Trentino Doc Vino Santo. Un matrimonio che sfida il tempo"** in cui saranno proposti 5 formaggi stagionati da 2 a 5 anni e 5 vini santi invecchiati da 13 a 24 anni.

Modalità di partecipazione, costi e prenotazioni su www.palazzoroccabruna.it; info tel. 0461/887101

Orari

7 e 8 ottobre dalle 17.00 alle 22.00

9 ottobre dalle 16.00 alle 22.00

APPROFONDIMENTI

I formaggi di malga a marchio "Trentino di malga"

L'estate è il momento in cui i pascoli montani si ripopolano. Nell'arco alpino l'alpeggio è una necessità economica. Dopo i rigori invernali che impongono la permanenza degli animali nelle stalle del fondovalle, col ritorno della bella stagione i bovini riprendono le vie che portano all'ombra delle cime, alla ricerca di foraggio fresco. È il periodo più felice per gli animali, perché durante il giorno si muovono liberamente all'aria aperta e si alimentano in modo più vario approfittando dell'abbondanza di fiori e di erbe che conferiscono al latte una maggiore gamma di sapori e profumi. All'imbrunire si fa ritorno nei tradizionali ripari di montagna, le malghe, dove i casari con il latte della mungitura della sera e della mattina preparano il formaggio e il burro. Le malghe, con le loro pratiche antiche fatte di cura del territorio, di difesa del pascolo, di manutenzione dei sentieri, sono il presidio di un lembo di mondo costantemente a rischio di abbandono e al tempo stesso sono il perno di un'economia di territorio che concorre al sostentamento delle comunità locali e alla conservazione della loro identità.

Dal 2005 Palazzo Roccabruna ha avviato un percorso di tutela e valorizzazione delle specialità di malga. Un cammino che ha visto prima la collaborazione fra casari e tecnici della Fondazione Mach con l'introduzione nel processo di caseificazione di fermenti lattici autoctoni (Progetto Fermalga) e poi la realizzazione di un disciplinare di produzione e di un marchio, **Trentino di malga**, voluti dalla Camera di Commercio di Trento, per garantire l'origine d'alpeggio dei formaggi.

Elenco delle malghe partecipanti alla rassegna

Tassulla (Valli del Noce); Senage Bolentina (Valli del Noce); Mondent (Valli del Noce); Pellizzano (Valli del Noce); Preghena (Valli del Noce); Villar (Valli del Noce); Fratte (Valli del Noce); Cercen (Valli del Noce); Cloz (Valli del Noce); Fondo (Valli del Noce); Strino (Valli del Noce); Tovre (Valli del Noce); Cavallara (Valsugana); Setteselle (Valsugana); Montagna Granda (Valsugana); Zochi (Valsugana); Trenca (Valsugana); Valfontane (Valsugana); Stramaiole (Valsugana); Colo (Valsugana); Casa Pinello (Valsugana); Cenone di Sopra (Valsugana); Palù (Valsugana);

Elenco delle cantine trentine partecipanti a "#SiamoVignaioli"

De Tarczal, Balter, Bellaveder, Bongiovanni, Casimiro Poli, Castel Noarna, Cavic, Cesconi, Cobelli, Comai, Devigili, Donati, El Zeremia, F. Poli, Fontana, Foradori, Furletti, G. Poli, Grigolli, Klinger, La Cadalora, Le Fontanelle, Martinelli, Maso Furli, Maxentia, Moser, Pisoni, Pojer e Sandri, Pravis, Resom, Villa Persani, Zanotelli, Zeni.

Elenco delle Cantine del Collio friulano e sloveno presenti a "#SiamoVignaioli"

Il Carpino, Terre Del Faet, Raccaro, Vosca, Bolzicco Fausta, Keber Edi, Blazic, Korsic, mentre quella del Brda saranno Medot, Ferdinand, Edi Simčič, Marjan Simčič, Zanut, Dolfo, Ščurek, Erzetič.

(P.M.)

Trento, 6 novembre 2019