



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

TRE GIORNI DEDICATI ALLE SPECIALITÀ DI MALGA

MALGHE IN FERMENTO

DAL 15 AL 17 NOVEMBRE A PALAZZO ROCCABRUNA: DEGUSTAZIONI, ABBINAMENTI E PIATTI A TEMA CON LO CHEF STELLATO ALFIO GHEZZI

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 per loro più felice, perché durante il giorno si muovono liberamente all'aria aperta e si alimentano in modo più vario approfittando dell'abbondanza estiva 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 lento, ma progressivo 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.

Dal 15 al 17 novembre Palazzo Roccabruna presenta i risultati di questo pluriennale impegno con tre giorni di degustazioni e di iniziative che vanno sotto il nome di **Malghe in fermento**, un titolo che allude esplicitamente alle novità tecniche che qualificano la produzione contrassegnata dal marchio, ma che esprime anche l'impegno per il rilancio di una realtà che è una risorsa economica e culturale importante per l'offerta turistica delle comunità alpine.

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

Protagonisti dell'evento saranno i formaggi d'alpeggio che hanno partecipato ai due principali concorsi caseari trentini del 2018: *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 una ventina di malghe, i cui formaggi, compresi quelli premiati o segnalati, saranno a Palazzo Roccabruna per essere degustati in abbinamento ai mieli del *Concorso mieli del Trentino 2018*.

Analogamente a quanto si fa con i vini, nel corso dei tre giorni gli ospiti dell'Enoteca potranno confrontare formaggi di anni diversi della stessa malga (**degustazioni verticali**) e formaggi di malghe diverse con la stessa stagionatura (**degustazioni orizzontali**). Saranno organizzati due **laboratori del gusto** in cui verranno approfonditi gli aspetti distintivi della produzione d'alpeggio sia in italiano – sabato 17 novembre dalle 20 alle 22: "Trentino di malga il valore del tempo" a cura di Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio) che in inglese - venerdì 16 novembre 2018 dalle 20 alle 22: "i vini e i formaggi trentini parlano inglese" (info e prenotazioni allo 0461/887101).

Infine non mancherà la possibilità di scoprire come il formaggio di malga possa rappresentare un ingrediente importante per la cucina d'autore. **Lo chef stellato Alfio Ghezzi**, giovedì 15 novembre dalle 19 alle 22, sarà ai fuochi di Palazzo Roccabruna per dar sfogo alla propria creatività con alcune ricette che riserveranno prelibate sorprese (info e prenotazioni allo 0461/887101).

(P.M.)

Trento, 14 novembre 2018