

Val di Sole

TRENTINO



cheese
FESTIVAL DI SOLE



SETTEMBRE 2017

cheese

Una grande festa di sapori. Storie di uomini, donne e animali che da millenni vivono insieme in montagna. È la cultura dell'alpeggio, che profuma di erba, di latte, burro e formaggi; forte di una lunga tradizione, straordinariamente moderna per i palati fini di oggi.



PAG 3

2 e 3 settembre a Malé



PAG 7

dal 2 al 22 settembre in Val di Sole



PAG 19

4 settembre a Castel Caldes



PAG 21

9 e 10 settembre a Ossana



PAG 23

16 e 17 settembre in Val di Rabbi



PAG 27

19 e 20 settembre a Malé



PAG 28

17 settembre in Val di Rabbi
dal 22 al 24 settembre in Val di Peio



#non
solo
casolèt

2 e 3 settembre

Il Casolèt e... molto altro. La festa che celebra il Casolèt della Val di Sole da vivere nella splendida cornice di Malé.

Sabato 2 SETTEMBRE

ore 08.00 **Apertura Mercato del contadino**

ore 15.00 **Animali in piazza:** la stalla all'aperto, la vita dell'allevatore di montagna.

Il legame con gli animali, con l'ambiente ed il territorio - Piazza Regina Elena

ore 15.30 **La mungitura.** Incontro con i protagonisti della stalla impegnati nelle varie fasi della mungitura del latte, freschissima materia prima che viene trasformata in formaggi di alta qualità - Piazza Regina Elena

ore 16.30 **La caserada.** L'esperienza unica di assistere alla produzione del formaggio - Piazza Regina Elena
A cura del Caseificio Comprensoriale Cercen

ore 17.30 **La toelettatura.** L'arte di mettere in risalto la forma e l'eleganza dell'animale attraverso il taglio del pelo - Piazza Regina Elena

ore 18.30 **La cena è servita.** Proposte gastronomiche all'insegna dei sapori genuini del territorio arricchiti dal Casolét, coniugando tradizione e innovazione - Piazza Cesare Battisti
A cura del Circolo Culturale "S. Luigi"

ore 21.00 **"Homo turisticus evolution". Conferenza spettacolo con Duccio Canestrini, antropologo, giornalista e scrittore.** Tra i primi in Italia a occuparsi di turismo responsabile, da anni si occupa di divulgazione antropologica con monologhi multimediali che sono un mix di ragionamento e divertimento, raccontando al grande pubblico le dinamiche del rapporto tra uomo e ambiente Piazza Regina Elena

Domenica 3 SETTEMBRE

ore 10.00 **Apertura Mercato del contadino**

ore 10.00 **Incontro con l'allevatore e i suoi animali.** Breve passeggiata accompagnata con visita alla stalla di Maso San Biagio - Partenza da Piazza Regina Elena
Informazioni e prenotazioni Apt Val di Sole 0463 901280

ore 11.00 **Animali in piazza:** la stalla all'aperto, la vita dell'allevatore di montagna
Il legame con gli animali, con l'ambiente ed il territorio - Piazza Regina Elena

ore 12.00 **Il pranzo è servito.** Proposte gastronomiche all'insegna dei sapori genuini del territorio arricchiti dal Casolèt, coniugando tradizione e innovazione - Piazza Cesare Battisti
A cura del Circolo Culturale "S. Luigi"

ore 15.00 **La toelettatura.** L'arte di mettere in risalto la forma e l'eleganza dell'animale attraverso il taglio del pelo - Piazza Regina Elena

ore 15.30 **La mungitura.** Incontro con i protagonisti della stalla impegnati nelle varie fasi della mungitura del latte - Piazza Regina Elena

ore 16.00 **La caserada.** L'esperienza unica di assistere alla produzione del formaggio - Piazza Regina Elena
A cura del Caseificio Sociale Presanella

ore 17.00 **"Gusto in piazza", intrecci di sapori.** La genuinità del Casolèt e di altri formaggi d'alpeggio, in un'esclusiva degustazione guidata con i mieli della Val di Sole, per scoprire e assaporare i prodotti della nostra terra derivanti dalle antiche arti della caseificazione e dell'apicoltura - Piazza Regina Elena
In collaborazione MMape - Mulino Museo dell'ape

ore 18.30 **La cena è servita.** Proposte gastronomiche all'insegna dei sapori genuini del territorio arricchiti dal Casolèt, coniugando tradizione e innovazione - Piazza Cesare Battisti
A cura del Circolo Culturale "S. Luigi"

#non
solo
casolét

cheese

"NELLA VECCHIA FATTORIA IA-IA-O"

Uno spazio in cui i protagonisti sono i bambini.

Un'area dedicata con tante proposte per i più piccoli:

animali, giochi, intrattenimenti, laboratori creativi, musica.

Per tutta la durata della manifestazione

Piazza Dante Alighieri

SUONI E VOCI DI UN TEMPO

Suggerzioni d'altri tempi con il suono antico delle fisarmoniche

e l'armonia del canto popolare.

Per tutta la durata della manifestazione

"MERCATO SOLIDALE"

Mele e prodotti offerti da Melinda Val di Non

Per tutta la durata della manifestazione





Dal 2 al 22 settembre

L'eccellenza della produzione casearia della Val di Sole incontra i maestri della cucina: un connubio dai profumi e sapori sopraffini, per provare emozioni con piccoli capolavori del gusto. Momenti da vivere, serate speciali e mai uguali, nel corso delle quali ciascun ristorante intratterrà gli ospiti in modo originale.



cheese

sabato **02 SETTEMBRE** Bio Agritur Maso Celesta

MENU

Antipasto della casa con tris di Casolét

Orzotto Mele speck e Casolét

La nostra panna cotta "bio" con composta di frutti di bosco

PROGRAMMA SERATA

ore 18.30 Visita alla stalla e dimostrazione della lavorazione del latte e della realizzazione del formaggio.

Info: Loc. Velon - Vermiglio - 0463 758065

Costo: € 20,00 vini esclusi

domenica **03 SETTEMBRE** Malga Vigo

MENU

Composta di cavolo cappuccio, mela golden, Casolét e riduzione di aceto balsamico

Gnocchetti con polenta di Storo, speck croccante e crema al Casolét alle noci

Cordon bleu ripieno al Casolét con patate fritte caserecce

Torretta di millefoglie con crema al Casolét, miele e vaniglia

PROGRAMMA SERATA

Serata danzante in compagnia della musica tipica della Val di Sole.

Info: Piana delle Maghette - Madonna di Capiglio - 333 7687978

Costo: € 35,00 bevande escluse

Omaggio
per tutti i
partecipanti
alla cena
gourmet

lunedì **04 SETTEMBRE** Baita Velon

MENU

Antipasto di benvenuto a Buffet

Bis di primi con tortellacci all'ortica e Casolét e tagliatelle ai porcini e Trentingrana

Polenta accompagnata da finferli freschi e Casolét alla brace

Gelato con frutti di bosco

PROGRAMMA SERATA

Buffet di benvenuto con assaggi di Casolét in abbinamento alle mostarde di frutta dell'Azienda Agricola Doss de Léc, degustazione di TRENTODOC a cura dell'Enoteca Malanotti.

Info: Loc. Velon - Vermiglio - 0463 758279

Costo: € 28,00 bevande escluse

martedì **05 SETTEMBRE** Rifugio Alpino Fazzon

MENU

Cestino di pasta brisé con fonduta di Casolét e radicchio dell'orto croccante

Gnocchi di zucca con salsa di Casolét ed amaretto

Rotolo di carne salada scottata e profumata alla rucola con anima di Casolét, accompagnato da patate caserecce

PROGRAMMA SERATA

Intrattenimento musicale ed incontro con l'esperto: spiegazione della lavorazione del formaggio ed alcuni momenti con la cultura solandra.

Info: Loc. Fazzon - Pellizzano - 340 8466933 - 338 4110547

Costo: € 22,00 bevande escluse



cheese

mercoledì **06 SETTEMBRE** Baita Malga Mare

MENU

Assaggi di Casolét con salumi nostrani e Tortei di Patate
Gnocchetti di malga con Casolét ed erba cipollina
Polenta e spezzatino
Mousse al Casolét e fragole

PROGRAMMA SERATA

Il Casolét incontra la Birra Artigianale. Serata in compagnia del Birrificio Artigianale PEJO che abbinerà alle portate la sua birra.

Info: Loc. Malgamare - Cogolo di Peio - 329 2192339 - 0463 636098

Costo: € 25,00 inclusa birra artigianale Pejo, altre bevande escluse



Omaggio
per tutti i
partecipanti
alla cena
gourmet

giovedì **07 SETTEMBRE** Osteria del Bosco

MENU

Insalatina di Casolét noci e mele e mousse di Casolét frita

Canederlo agli spinaci con cuore di Casolét al burro fuso di malga e salvia e risotto mela e Casolét

Canederlotti di ricotta fresca e Casolét ripieni al mirtillo rosso e cheesecake di Casolét e miele, con mele e noci

PROGRAMMA SERATA

ore 18.00 Caserada dimostrazione della lavorazione del latte ed aperitivo accompagnato con assaggi di Casolét.

Info: Loc. Regazzini - Malè - 393 2237881

Costo: € 28,00 acqua e vini inclusi (teroldego della cantina Mezzolombardo)





cheese

venerdì **08 SETTEMBRE** Agritur Volpaia

MENU

Insalata di mele, Casolét e noci

Scarpaccia di Vermiglio

Gnocchi di patate con fonduta al Casolét

Carpaccio di carne salada con scaglie di Casolét e riduzione di aceto di mele

Mousse di ricotta e Casolét con sbriciolata

*Il Casolét è a produzione propria, con presidio Slow Food

PROGRAMMA SERATA

Degustazione didattica in compagnia del produttore di Casolét Presidio Slow Food Panizza Sergio.

Info: Loc. Volpaia, 3 - Vermiglio - 0463 758393

Costo: € 28,00 bevande escluse

sabato **09 SETTEMBRE** La Locanda del Virgin

MENU

Polentina con funghi di bosco e Casolét

Caserecce della casa con speck e zucchine saltate alla crema di Casolét oppure Canederli al Casolét con burro fuso e salvia

Cre moso al Casolét e pere

PROGRAMMA SERATA

Degustazione di Casolét in abbinamento ai pregiati vini passiti del Trentino e serata danzante con le fisarmoniche solandre.

Info: Via S. Antonio, 18 - Cogolo - 0463 754157

Costo: € 19,50 bevande escluse

Omaggio
per tutti i
partecipanti
alla cena
gourmet

domenica **10 SETTEMBRE** Agritur Solasna

MENU

Tortei de patate con salumi, formaggi di malga, Casolét, verdure dell'orto e confetture

PROGRAMMA SERATA

Ore 18.30 Visita didattica all'azienda agricola con la descrizione delle molteplici attività del contadino di montagna

Info: Via della Villa, 14 - San Giacomo - Caldes - 0463 902073

Costo: € 20,00, incluso 1 calice di Gropello

lunedì **11 SETTEMBRE** Agritur Malga Alta

MENU

Lo spiedino di Casolét e speck croccante su letto di cavolo bianco

L'orzotto mantecato al Casolét con cucchiata di funghi finferli

Gli gnocconi di ricotta con crema al Casolét timo e pancetta

Il tortino di Casolét in crosta di polenta con fagioli in umido e riduzione di Teroldego

La millefoglie di ricotta cioccolato e fragole con dadini di Casolét al miele e calendula

PROGRAMMA SERATA

Serata a Tema "dalla mungitura al piatto a km 0"

ore 18.00 Caserada con produzione di Casolét a latte crudo Presidio Slow Food

ore 19.30 Cena in Malga

Info: Località Fazzon - Pellizzano - 0463 902292 - 348 4876411

Costo: € 28,00 bevande escluse



cheese

martedì **12 SETTEMBRE** San Rocco

MENU

La fonduta di Casolét in tempura, con gazpacho di pomodoro

Gli gnocchi di patate violette, ripieni di "fragola liquida" e Casolét; pancetta croccante e cialda di riso nero

Il filettino di vitello alla Wellington, accompagnato dai suoi contorni e salsa di Casolét

Frittella di mela, gelato al Casolét e crumble alla grappa

PROGRAMMA SERATA

Stand Up Comedy & Casolét: serata di degustazione accompagnata dalla comicità di Luca Anselmi.

Info: Salita di San Rocco, 4 - Peio Paese - 0463 753223

Costo: € 35,00 vini esclusi

mercoledì **13 SETTEMBRE** Osteria la Spleuza

MENU

Ricco buffet con assaggi di Casolét... in tutte le sue forme!

PROGRAMMA SERATA

Ore 18.30 Caserada, dimostrazione della lavorazione del latte, con assaggi di formaggio

Info: Via Nazionale - Monclassico - 0463 973205

€ 25,00 vini inclusi

giovedì 14 SETTEMBRE Il Maniero

MENU

La nostra carne salada fatta in casa con scaglette di Casolét dell'imperatore con Nosiola Pojer e Sandri
Il risottino al Casolét della Val di Sole e lamponi con Traminer Aromatico Pojer e Sandri
Il filetino di maiale su letto di fonduta al Casolét della Val di Sole con Pinot Nero Pojer e Sandri
Coppa di frutti di bosco e fragole flambati alla grappa di Essenzia con gelato al fiordilatte e Merlino Pojer e Sandri

PROGRAMMA SERATA

Il Casolét incontra i vini e distillati della Cantina Pojer e Sandri.

Info: Via G. Prati 15 - Ossana - 0463 751350

Costo: € 42,00 compreso un calice di vino a portata

venerdì 15 SETTEMBRE Vecchia Canonica

MENU

"Mosa" con burro di malga, Casolét e Crumble di noci
Tortelloni alla pera e Casolét
Filetto di maialino, mele caramellate e morbido Casolét
Delizia alle erbe di montagna e nocciole al profumo di Casolét
Gelato alla rapa rossa

PROGRAMMA SERATA

Buffet di benvenuto in compagnia del produttore di Casolét "Luganeghe e formai" e degustazione vini in compagnia del produttore della cantina Pisoni.

Info: Via Bresadola, 14 - Malè - 0463 902064

Costo € 36,00 bevande escluse



cheese

sabato **16 SETTEMBRE** Malga Monte Sole

MENU

Amouse - bouche & Trentodoc

Zuppetta al fieno d'alpeggio con raviolini di "stravecchio" di malga Villar

Accompagnato da Bellaveder Brut Nature

Patate alla cenere, lingotto di trota, pascolo e... latte

Accompagnato da Cesconi Nosiola

Ristretto di gallina, cagliata alla segale, "lacrima di bosco"

Accompagnato da Zanotelli Silvester Bianco

Bistecca alla fiorentina "Razza Rendena BIO", purea di patate al latte Val di Sole e fagioli di montagna

Accompagnato da Donati Teroldego Bagolari

Melinda...nonsolomela

Olio & Latte, nel mondo dolce

Accompagnato da Maxentia Vino Santo

Friandise, caffè e piccoli dettagli

Incontri di Spirito...

A cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino

PROGRAMMA SERATA

Le Stelle in Malga: cena a 4 mani con gli chef stellati Vinicio Tenni del Ristorante Vecchia Canonica di Malé e Marco Stabile del Ristorante Ora d'Aria di Firenze, con la partecipazione degli studenti del C.F.P. Ossana.

*In collaborazione con **Identità golose**.*

Info: Malga Monte Sole Località Rabbi - 0463 636095

Costo: € 60,00 vini abbinati ad ogni portata e degustazione grappe inclusi.

A cura del Consorzio Vignaioli del Trentino e dell'Istituto Tutela Grappe del Trentino.

Prenotazione obbligatoria 0463 901280



domenica **17 SETTEMBRE** Osteria alla Corte dei Toldi

MENU

Tortino di patate con Casolét e speck croccante
Risotto vialone nano con Casolét, tartufo e funghi nostrani
Tagliata di cervo con fonduta di Casolét e noci
Tavolozza astratta con cioccolato fondente e Casolét

PROGRAMMA SERATA

Degustazioni di Grappe Trentine in compagnia del produttore.

Info: Via Falidoni, 32 - Terzolas - 338 8930089

Costo: € 45,00 bevande escluse

mercoledì **20 SETTEMBRE** Agritur Cazzuffi

MENU

Tris di Casolét accompagnati da giardiniera in agrodolce
Gnòc en Tòc in salsa Casolét e Speck
Fettine di Maiale in salsa Casolét e patate
Agrigelato allo yogurt con i frutti di bosco

PROGRAMMA SERATA

Visita alla stalla con prova di mungitura delle capre.

Info: Loc. Pont, 2 - Cogolo di Peio - 0463 754211 - 348 3608026

Costo: € 33,00 bevande escluse





cheese

giovedì **21 SETTEMBRE** Agritur Maso Casanova

MENU

Tagliere di affettati e formaggi nostrani, formaggio alla piastra

Insalatina di mele Casolét e noci

Ricotta fresca con marmellate o yoghurt con frutti di bosco

PROGRAMMA SERATA

ore 19.00 "caserada" con piccola lavorazione del formaggio ed aperitivo in grotta

Info: Via XXIV Maggio, 77 - Peio - 328 1570139 - 320 7124764

Costo: € 14,00 bevande escluse

venerdì **22 SETTEMBRE** Rifugio Lo Scoiattolo

MENU

Tris di finger food di Casolét all'oro colato

Canederlotti di formaggio Casolét e risotto Teroldego, speck e mirtilli

Tagliata di filettini di maiale con fonduta di Casolét alle erbe

Dessert della casa

PROGRAMMA SERATA

La serata sarà allietata da musica folk della Val di Sole

Info: Loc. Stavelin - Peio - 0463 753220 - 340 9521671

Costo: € 37,00 bevande escluse Prenotazione obbligatoria



4 settembre

Un suggestivo percorso tra storia e prodotto...
una vera e propria asta per aggiudicarsi i migliori prodotti di malga.



cheese



lunedì **4 SETTEMBRE**

Castel Caldes ore 18.00

Assoluti protagonisti dell'insolita e significativa asta i formaggi stagionati tra 1 e 10 anni, prodotti dalle malghe da latte della Val di Sole e di altre vallate del Trentino e portati a stagionatura dall'affinatore, ossia la speciale figura professionale competente a portare il prodotto, dopo la fase di produzione, ad una qualità superiore e ad un gusto esclusivo attraverso la maturazione.

Un'autentica arte che richiede una profonda conoscenza del formaggio, dei suoi sapori peculiari, delle sue caratteristiche organolettiche, dei suoi comportamenti nelle diverse condizioni di temperatura e di umidità. Le varie malghe dove viene ancora lavorato il latte fresco rappresentano senza dubbio uno degli autentici fiori all'occhiello delle nostre vallate.

Posti disponibili 60

previa prenotazione chiamando a:

Azienda Turismo Val di Sole - 0463 901280

Organizza:

Azienda Turismo Val di Sole in collaborazione con Castello del Buonconsiglio, Trentino Marketing, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento, Comune di Caldes.



Fera dei Sèt

9 e 10 settembre

Il primo appuntamento con la tradizione delle mostre del bestiame: alla fine dell'estate la malga viene abbandonata e a valle scatta la corsa all'acquisto dei capi migliori. Intorno, la festa di un paese intero.



cheese

sabato **9 SETTEMBRE** Pellizzano, Fucine, Ossana

- ore 9.00 **Caserada** produzione del Casolèt a Latte Crudo - Presidio Slow Food - Malga Alta di Fazzon
- ore 10.30 **Desmalgada** partenza dalla Malga Alta di Fazzon e passaggio delle mucche in corteo per le vie del paese - Pellizzano
- ore 12.30 **Arrivo della Mandria e Pranzo del Pastore** musica e dimostrazione a cavallo degli Allievi della Scuola di Equitazione e Pony per tutti i bambini - Agritur Bontempelli
- ore 14.00 **Mostra conigli** e specie avicole, **mercato contadino, mostra micologica** a cura di Gruppo Micologico Bresadola Val di Sole - Scuola Media
- ore 14.30 **Escursione micologica**
- ore 17.00 **Il Castello dei Sèt** tra gusto e tradizione - Castello San Michele
Una serata magica all'insegna della cultura, del gusto e della tradizione. Intrattenimento con degustazioni, musica e giocoleria medioevale. Ingresso € 15,00.
In collaborazione con Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole.
- ore 17.30 **Visita al Castello**
- ore 18.00 Apertura dei punti **degustazione**
- ore 18.30 **Caserada** a cura del Caseificio Presanella
- ore 20.45 **Spettacolo** finale di giocoleria con fuochi e acrobazie

domenica **10 SETTEMBRE** Fucine

- ore 9.00 **Mostra di giovenche e conigli, mercato contadino, esposizione** di mucche da latte, vitellini, capre e pecore - vie del paese
- ore 12.00 **Premiazione mostra conigli** - presso il bocciodromo e **Pranzo tipico Alpino**
- ore 13.00 **Proclamazione campionessa "La Regina"** - Scuola Media
- ore 14.00 **Spettacolo** per bambini - presso bocciodromo
- ore 15.30 **Laboratorio del Gusto**
- ore 21.00 **Premiazione Mostra** e a seguire ballo - Hotel Santoni



16 e 17 settembre

Oro bianco che scorre dai verdi e alti pascoli alpini: il latte è protagonista, puro e trasformato con rispetto e sapienza antica nei modi più diversi. Con il latte, alla scoperta di un mondo contadino di altri tempi, naturale e gustoso.



cheese

sabato **16 SETTEMBRE** Val di Rabbi – Località Plan

ore 09.30 **Verso l'alpeggio!**

Escursione a Malga Stablasolo con le guide del Parco Nazionale dello Stelvio

9.30 Partenza dal parcheggio del Plan

10.15 Visita al pascolo e alle aree adibite alla lavorazione del latte di **Malga Stablasolo**

11.00 Discesa passando per il Ponte Tibetano e rientro al Plan

Prenotazione obbligatoria: 0463 901280

ore 10.30 Apertura del **Mercatino Bianco**

ore 11.30 **Inaugurazione di Latte in Festa** esibizione del gruppo folk "I Quater Sauti Rabiesi"

ore 12.00 Apertura del **RistoLatte** - ristorante presso il tendone

A cura delle Associazioni Sci Club Rabbi ed AVIS Rabbi

ore 14.30 **Laboratorio del Gusto** - I grandi formaggi di malga incontrano le Grappe

A cura dell'Istituto Tutela Grappe del Trentino. *Prenotazione obbligatoria: 0463 901280*

ore 15.00 Apertura degustazione e valutazione dei formaggi in occasione del concorso **"Malga in...Forma"**

ore 16.00 **Dalle Stalle alle... Stelle** Show Cooking con lo chef stellato Vinicio Tenni del Ristorante Vecchia Canonica di Malé in collaborazione con lo chef Davide Zambelli con intervalli di musica lirica "Le Arie del Latte"

Prenotazione obbligatoria: 0463 901280

ore 17.00 **La Caserada** Laboratorio di caseificazione del latte a cura dei Caseifici Cercen e Presanella

ore 17.30 **Mungitura a Malga Fratte.** Visita al pascolo e alle aree adibite alla lavorazione del latte.

Ritrovo direttamente in malga

ore 18.30 Apertura del **RistoLatte** - ristorante presso il tendone

A cura delle Associazioni Sci Club Rabbi ed AVIS Rabbi

dalle 19.00 **Latte in Musica** concerto presso il tendone a cura del gruppo "Graffiti rock di montagna"

ore 20.00 **Le Stelle in Malga** cena a 4 mani con gli chef stellati Vinicio Tenni del Ristorante Vecchia Canonica di Malé e Marco Stabile del Ristorante Ora d'Aria di Firenze - **Malga Monte Sole**

In collaborazione con Identità Golose (vedi menù pag. 16)

Prenotazione obbligatoria: 0463 901280

domenica **17 SETTEMBRE** Val di Rabbi – Località Plan

- ore 8.00 **La Desmalghjadà** accompagniamo le Regine degli alpeggi a Valle!
Escursione dalla località Fontanon verso il Plan con le guide del Parco Nazionale dello Stelvio
8.00 partenza dal parcheggio Terme per loc. Fontanon
9.30 colazione del pastore alla **Malga Stableti**, attesa delle mucche e rientro con la sfilata
Prenotazione obbligatoria: 0463 901280
- ore 9.30 Apertura del **Mercatino Bianco**
- ore 9.30 Apertura degustazione e valutazione dei formaggi in occasione del concorso **“Malga in...Forma”**
- ore 11.00 **Spettacolo Folk** esibizione del gruppo “I Quater Sauti Rabiesi” in attesa delle prime mandrie
- ore 11.30 **Gran Sfilata!** Arrivo delle prime mandrie alla località Plan
- ore 12.30 Apertura del **RistoLatte** – ristorante presso il tendone *a cura dell'Associazione Sci Club Rabbi*
- ore 14.30 Premiazione Concorso **“Malga in... Forma”**
- ore 15.30 **Dalle Stalle alle... Stelle** Show Cooking con gli chef stellati Vinicio Tenni del Ristorante Vecchia Canonica di Malé e Marco Stabile del Ristorante Ora d'Aria di Firenze con intervalli di musica lirica “Le Arie del Latte”. *In collaborazione con Identità Golose*
Prenotazione obbligatoria: 0463 901280
- ore 17.00 **La Caserada** laboratorio di caseificazione del latte a cura dei Caseifici Cercen e Presanella
- ore 19.00 Apertura del **RistoLatte** – servizio bar e panini presso il tendone *a cura dell'Associazione Sci Club Rabbi*
- dalle 19.00 **Latte in Musica** concerto Folk presso il tendone

Esperienze e Laboratori

“CON IL LATTE SI FA...” *A cura dell'Associazione Agriturismo Trentino*
sabato 16 dalle 11.00 alle 19.00, domenica 17 dalle 10.00 alle 19.00

DIARIO DI VIAGGIO *A cura del Parco Nazionale dello Stelvio*
sabato 16 dalle 13.30 alle 17.30 e domenica 17 dalle 15.30 alle 17.30

RICICLA IL CARTONE DEL LATTE *A cura dell'Associazione Molino Ruatti*
sabato 16 e domenica 17 dalle 10.30 alle 12.30

PISTA DI PICCOLI TRATTORI GOKART
domenica 17 dalle 10.00 alle 18.00

PERCORSO DIDATTICO SUL MONDO DEL LATTE E DEL FORMAGGIO
sul sentiero dalla Segheria Veneziana a Malga Fratte

SEGHERIA VENEZIANA *A cura del Parco Nazionale dello Stelvio*
sabato e domenica dalle 13.30 alle 15.20 e dalle 15.30 alle 17.30

SCOPRI LA RICETTA E ASSAGGIA Pandolce al latte e miele con burro di malga e marmellata
A cura del Maso Fior di Bosco di Rabbi in collaborazione con Rabbi Vacanze
sabato 16 ore 15.00

ABBINAMENTI DA LECCARSI I BAFFI *A cura di Alpen Hotel Rabbi in collaborazione con Rabbi Vacanze*
domenica 17 ore 16.30

Alle Terme di Rabbi

Sabato e domenica alle **Terme di Rabbi** potrai vedere il latte in una veste nuova. Qui i visitatori potranno approfondire l'uso del latte nella cosmesi e come **trattamento di bellezza**, provandone i benefici sulla propria pelle.

Sabato 16 **Terme Porte Aperte**: giornata dedicata alla prevenzione.
Ore 15.00 convegno presso Salone Terme di Rabbi Hotel: **Respiro è vita!**



Fiera
San
Matteo

19 e 20 settembre

Dalle ore 8.00 alle ore 18.00 **Mercato** nelle vie e piazze della borgata di Malè

19 settembre

Dalle ore 9.00 alle ore 13.00: **Mostra Mercato dei Bovini** - Piazzale Guardi
Ore 13.30: **Premiazione del Concorso** e proclamazione della "**Reginetta**" della manifestazione.

cheese



LE DESMAL GADE

17 settembre in Val di Rabbi
dal 22 al 24 settembre in Val di Peio

Festa di colori e di suoni, con l'allegro rintocco dei campanacci a riempire le vie e le piazze dei paesi. È la festa che riporta le vacche e i pastori di ritorno dagli alti pascoli, accolti dall'intera comunità. Un evento da non perdere, ricco di eventi e di sorprese gustose.

LA DESMALGHJADÀ in **Val di Rabbi**

domenica **17 SETTEMBRE**

Tradizionale Desmalghjadà in occasione di Latte in Festa vedi programma completo a pag. 25.

LA FESTA DELL'AGRICOLTURA in **Val di Peio**

venerdì **22 SETTEMBRE** Peio Paese

ore 10.00 **La Tosada:** rientro del gregge da Malga Covel e tosatura delle pecore.
Laboratori, mercatini e musica

sabato **23 SETTEMBRE** Cogolo

ore 8.00 **Fera de Cogolo** mercato lungo le vie del paese, esposizione e valutazione bovini
ore 10.00 **Raccolta e scoccolatura del lino** località Poz
a cura dell'Ecomuseo Piccolo Mondo Alpino
ore 12.00 **Apertura Ristorante:** la tradizione ed il folklore contadino incontrano la gastronomia e l'innovazione
ore 15.00 **Attività didattiche e laboratori**
ore 19.00 **Apertura Ristorante:** la tradizione ed il folklore contadino incontrano la gastronomia e l'innovazione
ore 21.30 **Premiazione Fiera**
ore 22.00 **Musica e Balli**

domenica **24 SETTEMBRE** Cogolo

ore 10.00 **Apertura mercato contadino** a "Km 0"
ore 11.00 **AgriAperitivo e Showcooking**
ore 12.00 **Apertura Ristorante:** la tradizione ed il folklore contadino incontrano la gastronomia e l'innovazione
ore 13.00 **La Desmalgada delle mucche** da località Pont e sfilata "Come na volta" per le vie di Cogolo
accompagnate dal Corpo Bandistico Val di Pejo
ore 15.30 **Palio delle frazioni**

cheese

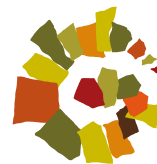


Il Casolét

nella Cucina Solandra

È un formaggio dalla lunga storia quello che nasce nel cuore della Val di Sole, tra pascoli e alpeggi che profumano di erba e di alta montagna; un formaggio di malga, un tempo prodotto esclusivamente con il latte vaccino crudo. La produzione risale certamente a prima dell'ultima guerra mondiale, in casa, nei caseifici di turnazione e, prima ancora, "a prestanza del latte". Un tempo la produzione era solo autunnale, con le mandrie già scese dagli alpeggi, le vacche in asciutta e le mungiture giornaliere scarse: era il formaggio di casa per eccellenza, da consumare prevalentemente in famiglia nei freddi mesi invernali. Il nome "Casolét" ha origine latina: deriva da *caseolus* che significa piccolo formaggio. Ancora oggi, infatti, il Casolét è prodotto prevalentemente in forme di piccole dimensioni (10-22 cm di diametro, 1/2 Kg all'incirca di peso). Oggi il tipico cacio montano è divenuto il prodotto in cui la Val di Sole meglio si riconosce e che riesce a valorizzarne maggiormente la genuinità e la semplicità.





Presidio Slow Food

IL CASOLÉT A LATTE CRUDO

CASEIFICIO COMPRESORIALE CERCEN TERZOLAS

Via Nazionale, 12 - Terzolas

tel. 0463.900681 - info@caseificiocercen.it

CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA VAL DI SOLE

Via Quirino Bezzi, 1 - Mezzana

tel. 0463.757282 - presanella@tin.it

CASEIFICIO TURNARIO DI PEIO

Piazza San Giorgio, 1 - Peio Paese - cell. 328.1570139

AGRITUR BONTEMPELLI - MALGA ALTA

Loc. Pressenago - Pellizzano

cell. 348.4876411 - 338.6078681 - info@maneggi.it

AZIENDA AGRICOLA MASO PEGOLOTTI

S.P. 87, n. 27 - Cogolo

cell. 334.7422322 - brunopegolotti@tin.it

AZIENDA AGRICOLA ANNA PIAZZOLA

Via S. Bernardo, 37/b - Rabbi - cell. 334.3914828

AZIENDA AGRICOLA RUATTI GIOVANNI

Frazione Pracorno, 95 - Rabbi

tel. 0463.902560 - agritur.ruatti@gmail.com

AZIENDA AGRICOLA VOLPAIA

Località Volpaia, 2 - Vermiglio

cell. 335.5252958 - info@agriturvolpaia.it



cheese
FESTIVAL DI SOLE

Una grande festa di sapori. Storie di uomini, donne e animali che da millenni vivono insieme in montagna.

È la cultura dell'alpeggio, che profuma di erba, di latte, burro e formaggi; forte di una lunga tradizione, straordinariamente moderna per i palati fini di oggi.

#non
solo
casolèt



SERATE
GOURMET
CON IL
CASOLET



Sapori di
Malga

Fera
dei Sèt

Latte
in
Festa

Fiera
San
Matteo

LE
DESMAL
GADE