

Val di Sole

IT

TRENTINO



*cheese*  
FESTIVAL DI SOLE



VAL DI SOLE  
DAL 3 AL 26 SETTEMBRE 2022

taste ~ sustainability ✨ history 🗣️ water ✨ nature § park :: adrenaline © events ^ hospitality

# cheese

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



**INCONTRI GOURMET CON IL CASOLÈT** (pag. 3)  
dal 3 al 25 settembre 2022 nei ristoranti della Val di Sole



**NON SOLO CASOLÈT** (pag. 9)  
3 e 4 settembre a Malé



**FERA DEI SÈT** (pag. 13)  
10 e 11 settembre a Ossana



**FESTA DELL'AGRICOLTURA** (pag. 17)  
16, 17 e 18 settembre in Val di Pejo



**FERA DE SAN MATÈ** (pag. 22)  
19 settembre a Malé



**LATTE IN FESTA** (pag. 25)  
24 e 25 settembre in Val di Rabbi



**ASTA DEI FORMAGGI DI MALGA** (pag. 31)  
26 settembre a Castel Caldes

Gli orari dei singoli laboratori e attività potrebbero subire delle variazioni. Si suggerisce pertanto di consultare gli uffici informazione della Val di Sole.

Referenze fotografiche:  
G. Podetti, M. Mariotti, D. Zambelli, Nitida Immagine, Pillow Lab, Archivio APT Val di Sole

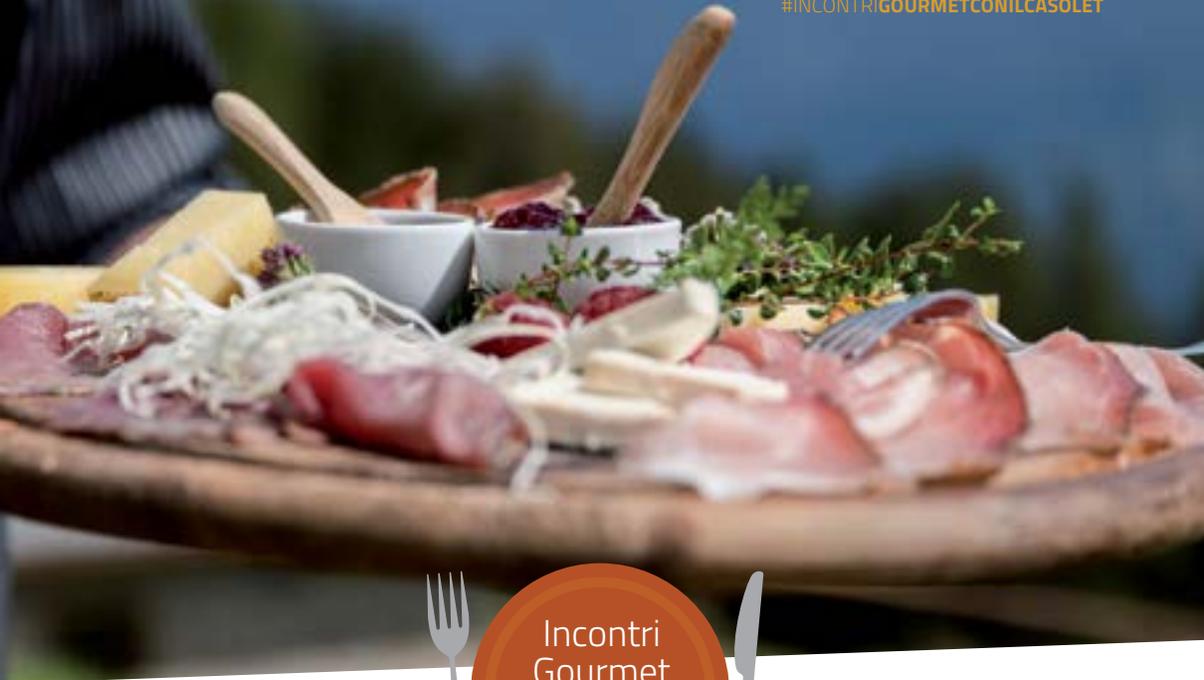
In collaborazione con





*cheese*

#INCONTRI GOURMET CON IL CASOLET



Incontri  
Gourmet  
con il  
Casolét

## Nei ristoranti della Val di Sole

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.

# cheese

## Agritur Il tempo delle mele

### MENU

Insalata di mele, Casolét, sedano e gherigli di noci

Risotto mele, speck e Casolét

Tagliere della casa

Dessert

Costo: € 29,00  
bevande escluse  
Strada Provinciale, 65  
**Caldes**  
tel. 0463.901389

## Ristorante Osteria Alla Corte dei Toldi

### MENU

Fiori di zucca pastellati con Casolét a latte crudo Presidio Slow Food

Risotto ai germogli di abete rosso, Casolét e affumicatura

all'incenso tibetano

Spiedino di polpette, Casolét e tortei alla cipolla

Gelato al Casolét con gelatina di fiori di sambuco e noci

Costo: € 55,00  
vini esclusi  
Via dei Falidoni, 32  
**Terzolas**  
cell. 338.8930089



## Ristorante Pizzeria Vecchia Canonica

### **MENU**

Carne Salada, "patata da noi", mele, sedano e Casolét Bio della Val di Sole  
Orzotto alle erbe di montagna, spuma di Casolét e polvere di rapa rossa  
Cubo di vitello in dolce cottura, polenta nostrana e Casolét morbido  
Yoghurt, frutti di bosco e miele di rododendro

Costo: € 40,00  
bevande escluse  
Possibilità di menu pizzeria  
con pizze speciali al Casolét  
Piazza Cei - **Malè**  
tel. 0463.902064

## Ristorante L'Osteria del Bosco

### **MENU**

Risotto ai tre cereali con mela e Casolét  
Involtini di maiale ripieni al Casolét e radicchio  
Cheesecake al Casolét e Ricotta fresca con i frutti di bosco sciroppati

Costo: € 28,00  
bevande incluse  
Loc. Regazzini - **Malè**  
cell. 393.2237881



# cheese

## Locanda Elisa

### MENU

Gnocco di patate di montagna con crema di Casolét e finferli  
Cannolo con farcia di Casolét, ricotta e spinacino scottato  
Sfoglia croccante di polenta, filetto di cervo con guanciale e tartare di Casolét  
Crema gelato alla pera e Casolét con sfoglia croccante

Costo: € 40,00  
bevande escluse.  
Via Campiglio, 59  
**Dimaro**  
tel. 340.0867929

## Ristorante Pizzeria Rodorock

### MENU

Strudel salato con Casolét, radicchio e cipolla di Tropea  
Crespella con Casolét, finferli freschi e pancetta nostrana  
Carne salada con mele, Casolét e cipolla di Tropea  
Casolét e miele

Costo: € 35,00  
bevande escluse  
Via Pontesana - **Pellizzano**  
tel. 0463 751644  
Possibilità di menu pizzeria  
con pizze speciali al Casolét

## Ristorante Hotel Cevedale

### MENU

Casolét "en saor" di cipolla e uvetta  
Fiocchetti di pere e formaggio Casolét al burro versato e cannella  
Tagliere di formaggi misti di Valle e Casolét accompagnati da marmellate  
Selezione di dolci

Costo: € 30,00  
bevande escluse  
Via Roma, 33  
**Cogolo di Peio**  
tel. 0463.754067

## Virgin Locanda&Pizza

### 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  
Cremoso di Casolét e pere

Pizza o Puccia "Val di Sole" con pomodoro Casolét e Luganega

Costo menù: € 27,00  
bevande escluse  
Costo pizza: € 9,00  
bevande escluse  
Sant'Antonio, 18  
**Cogolo di Peio**  
tel. 0463.754157

## Agritur Maso Casanova

### MENU

Aperitivo in grotta  
Tagliere di affettati e formaggi nostrani e alla piastra  
Insalatina di mele, Casolét e noci  
Ricotta fresca con marmellate *oppure* yoghurt con frutti di bosco

Costo: € 15,00  
bevande escluse  
Via XXIV Maggio, 77 - **Peio**  
cell. 328.1570139

## Rifugio Lo Scoiattolo

### MENU

Tris di Casolét con confetture fatte in casa  
Canederlotti di segale su salsa di Casolét alle erbe alpine  
Tortino di Casolét gratinato  
Dessert della casa a scelta

Costo: € 35,00  
bevande escluse  
Località Stavelin - **Peio**  
cell. 340.9521671

# cheese

## Il Cantuccio

### MENU

Antipasto con sformatino di zucca su crema di Casolét  
Spatzle alla trentina con speck e Casolét  
Fagottino di speck e Casolét con patate nostrane  
Yoghurt con delizia al tarassaco

Costo: € 28,00  
bevande escluse  
Via del Fontanino, 23 - **Peio**  
tel. 0463.743024

## Bio Agritur Maso Celesta

### MENU

Antipasto della casa con salumi nostrani, tris di Casolét Bio,  
ricotta fresca e tortei de patate  
Orzotto con mele, speck e Casolét Bio  
Panna cotta del maso con frutti di bosco

Costo: € 29,00  
bevande escluse  
Località Velon, 10  
**Vermiglio**  
tel. 0463.758065





Non  
solo  
Casolét

3 e 4 settembre a Malé

La festa che celebra il Casolét  
della Val di Sole da vivere nelle splendide  
piazze della borgata di Malé

## Sabato 3 SETTEMBRE

Presenta Stefania De Carli, divulgatrice e formatrice in ambito agroalimentare.

- orario libero **Colazione del contadino.** Gusta la colazione a base di dolci fatti in casa e prodotti del territorio nei bar della valle aderenti. Ordina la colazione del contadino e la tazza te la regaliamo noi!
- ore 8.00 **Mercato del contadino.** Informazioni T. 0463.901280
- orario libero **Aperitivo del contadino.** Degusta i prodotti del territorio accompagnati da vini locali o birre artigianali nei bar della valle aderenti. Ordina l'aperitivo del contadino e il tagliere te lo regaliamo noi!
- ore 15.00 **Animali in piazza: la stalla all'aperto, la vita dell'allevatore di montagna.** Lo stretto legame tra gli animali, l'ambiente ed il territorio, raccontata dagli allevatori della valle. Informazioni T. 0463.901280
- ore 15.30 **La mungitura.** Incontro con i protagonisti della stalla impegnati nelle varie fasi della mungitura del latte.
- ore 16.00 **La casarada.** L'esperienza unica di assistere alla produzione del formaggio. Un'antica arte il cui segreto è racchiuso nella qualità del latte e nel rispetto delle secolari tradizioni casearie della Val di Sole. A cura del Caseificio Comprensoriale Cercen e del Caseificio Sociale Presanella
- dalle 18.30 **La cena è servita.** Proposte gastronomiche all'insegna dei sapori genuini della nostra terra arricchiti dal Casolét della Val di Sole. A cura del Circolo Culturale S. Luigi
- ore 21.00 **Conferenza spettacolo con Duccio Canestrini.** L'antropologo "pop" che si occupa di divulgazione antropologica con un approccio multimediale e innovativo, in un mix di ragionamento e divertimento. Evento gratuito in Piazza Regina Elena a Malé. Informazioni T. 0463 901280.

## Domenica 4 SETTEMBRE

Presenta Stefania De Carli, divulgatrice e formatrice in ambito agroalimentare.

- orario libero **Colazione del contadino.** Gusta la colazione a base di dolci fatti in casa e prodotti del territorio nei bar del paese aderenti. Ordina la colazione del contadino e la tazza te la regaliamo noi!
- ore 10.00 **Mercato del contadino.** Informazioni T. 0463.901280
- ore 10.30 **Incontro con l'allevatore e i suoi animali.** Breve passeggiata accompagnata con visita alla stalla di Maso San Biagio, per conoscere una realtà di montagna che si impegna a trasmettere le identità culturali e prodotti della Val di Sole. Attività gratuita. Informazioni T. 0463 901280
- ore 11.00 **Animali in piazza: la stalla all'aperto, la vita dell'allevatore di montagna.** Lo stretto legame tra gli animali, l'ambiente ed il territorio, raccontata dagli allevatori della valle. Informazioni T. 0463.901280
- orario libero **Aperitivo del contadino.** Degusta i prodotti del territorio accompagnati da vini locali o birre artigianali nei bar della valle aderenti. Ordina l'aperitivo del contadino e il tagliere te lo regaliamo noi!
- ore 12.00 **Il pranzo è servito.** Proposte gastronomiche all'insegna dei sapori genuini del territorio arricchiti dal Casolèt della Val di Sole. A cura del Circolo Culturale S. Luigi
- ore 15.30 **La mungitura.** Incontro con i protagonisti della stalla impegnati nelle varie fasi della mungitura del latte.
- ore 16.00 **La casarada.** L'esperienza unica di assistere alla produzione del formaggio. Un'antica arte il cui segreto è racchiuso nella qualità del latte e nel rispetto delle secolari tradizioni casearie della Val di Sole. A cura del Caseificio Comprensoriale Cercen e del Caseificio Sociale Presanella

# cheese

## Facciamo la spesa.

Quali sono frutta e verdura di stagione? Come scegliere tra i diversi prodotti alimentari? *Stefania De Carli* si veste da personal shopper per raccogliere informazioni, spunti di riflessione e punti di vista diversi sulla spesa di tutti i giorni.

*Nel corso della manifestazione.*

## “Nella vecchia fattoria ia-ia-o”

Uno spazio dedicato ai più piccoli, con le **muche salterine** e **tanto fieno**! Perché sul fieno si può saltare, lo si può lanciare, ci si può nascondere! Basta la fantasia e l’immaginazione dei bambini!

*Per tutta la durata della manifestazione.*

## Musei da visitare

**Mmape** aperto il 3 settembre 9.30 - 13.00 e 14.30 -17 e il 4 settembre 14.30 - 17.00

**Museo Civiltà Solandra** aperto il 3 e il 4 settembre 10.00 - 12.00 e 14.30 - 18.30

**Molino Ruatti** aperto il 3 e il 4 settembre 10.00 - 12.00 e 14.30 - 18.30

**Fucina Marinelli** aperto il 3 e il 4 settembre 10.00 - 12.00 e 15.00 - 18.00





## Fera dei Sèt

10 e 11 settembre a Ossana

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

## sabato **10 SETTEMBRE** Fucine di Ossana

- 9.30-12.30 **Mostra micologica.** Tradizionale mostra micologica per imparare a riconoscere le diverse tipologie di funghi dei boschi della Valle a cura di Gruppo Micologico Bresadola Val di Sole, presso Bocciodromo Comunale Ossana.
- 14.30-18.30 **Mostra dei piccoli animali** presso Bocciodromo Comunale Ossana. A cura della FPAT sez. Allevatori conigli.
- ore 14.30 **Escursione micologica.** Escursione nei boschi della valle in compagnia di un esperto micologo per scoprire tutte le curiosità sulle diverse specie di funghi. Attività gratuita. Prenotazione obbligatoria T. 0463.751301 per rilascio del permesso nominale cumulativo.
- ore 18.00 **I mieli della Val di Sole.** Degustazione del goloso miele prodotto in valle accompagnato da formaggi e vini locali a cura dell'Associazione Apicoltori Val di Sole Peio e Rabbi e MMape presso la Sala Jacopo Acconcio del Municipio di Ossana. A seguire presentazione della stazione di fecondazione delle api regine in Valpiana realizzata grazie alla collaborazione dell'Amministrazione Comunale e Servizio Foreste. Prenotazione obbligatoria T. 0463.751301

## Musei da visitare ed esperienze da vivere

**Castello di San Michele:** aperto fino al 18 settembre tutti i giorni dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.30. Possibilità di effettuare visite guidate in lingua italiana nei seguenti orari: 10.00 – 11.00 – 14.00 – 15.30 – 16.30 – 17.30.

**Ursus Adventures:** vivi un'esperienza indimenticabile nella natura selvaggia della Val di Sole: discesa rafting, escursione in e-bike, astro-experience e kids survival! Attività a pagamento. Info Ursus Adventures T. 0463.636175 - 334.8468540

## domenica **11 SETTEMBRE** Fucine di Ossana

- ore 9.00 Inizio del **mercato** per le vie del paese e **Mercato Contadino** con prodotti del territorio.  
dalle 9.30 **Mostra del giovane bestiame.** A fine estate le mandrie lasciano le malghe in quota e  
alle 12.30 scendono in paese per essere esposte e valutate valutate da un'attenta giuria lungo la Via dell'Artigianato di Fucine.
- dalle 9.30 **Mostra micologica.** Tradizionale mostra micologica per imparare a riconoscere le diverse  
alle 12.30 tipologie di funghi dei boschi della Valle a cura di Gruppo Micologico Bresadola Val di Sole, presso Bocciodromo Comunale Ossana.
- dalle 14.30 **Mostra dei piccoli animali** presso Bocciodromo Comunale Ossana. A cura della FPAT sez. Alle-  
alle 18.30 vatori conigli.
- dalle 10.00 **Fattoria didattica e laboratorio per i più piccoli**  
ore 13.00 **Proclamazione "La Regina"** della mostra bovina  
ore 13.00 **Pranzo tipico della Fera dei Sèt** presso Hotel Santoni (Prenotazione non necessaria) e Hotel Pangrazzi (Prenotazione consigliata T. 0463 751108).



*cheese*





## Festa dell'Agri coltura

16, 17 e 18 settembre in Val di Peio

Festa all'insegna delle tradizioni e del buon gusto: escursioni nel Parco Nazionale dello Stelvio, colazioni e aperitivi con prodotti del territorio e degustazioni dei tipici sapori di montagna.

## mercoledì 14 SETTEMBRE

- ore 6.00 **Sunrise in Val di Pejo.** Vivere l'alba in montagna è una esperienza davvero indimenticabile. Il colore dell'alba, i rumori del bosco che si risveglia, l'odore della terra: un'esplosione di emozioni tutte da vivere. E a seguire, golosa colazione. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 0463 753100 - 0463 754345.
- ore 11.00 **La caserada: il gusto della tradizione.** Un'esperienza per scoprire come si lavora il latte e come si fa il burro di montagna. L'emozione unica di entrare in una grotta scavata nella montagna che viene usata per stagionare i prelibati prodotti dell'Agritur Maso Casanova. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 0463 753100 - 0463 754345.

## giovedì 15 SETTEMBRE

- ore 15.00 **Percorso Ecowellness "Stelle Alpine".** Tecniche di fitoterapia e green mindfulness nel vivaio biologico di Olga. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria Azienda Florovivai-stica Olga Casanova T. 329 3771335.
- ore 15.00 **Sorseggiare il tramonto.** Una breve camminata al lago Monte per ammirare i panorami delle nostre valli fiorite fino a raggiungere l'affascinante Malga Campo. Degustazione di formaggi nostrani in terrazza e a seguire visita al museo vicino. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 0463 753100 - 0463 754345.

## venerdì 16 SETTEMBRE

- ore 9.00 **Mercato contadino** dove acquistare gli ottimi prodotti locali.
- ore 9.30 **Gli alpeggi: una tradizione dalle radici profonde.** Camminata al Lago di Covet alla scoperta delle tradizioni che caratterizzano la valle, i masi ed i pascoli. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 0463 753100 - 0463 909773.
- ore 14.30 **Alla scoperta delle malghe e dei masi in E-bike.** Alla scoperta della Val di Pejo, pedalando tra le caratteristiche costruzioni di montagna, con viste spettacolari sulla valle. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 0463 753100 - 0463 754345.



- ore 16.00 **Natural wellness ai sapori di montagna.** Un momento per ascoltarsi e rigenerarsi in una stube alpina al profumo di cirmolo. A seguire, golosa merenda fatta di prodotti locali per concludere un pomeriggio all'insegna dell'amore per se stessi. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria Terme di Pejo T. 0463 753226.
- ore 17.00 **L'arte della mungitura.** Curioso laboratorio per scoprire tutti i segreti per la corretta mungitura delle capre e delle vacche. Attività gratuita. Prenotazione obbligatoria T. 0463 753100 - 0463 754345.
- orario libero **Aperitivo del contadino.** Degusta i prodotti del territorio accompagnati da vini locali o birre artigianali nei bar della valle aderenti. Ordina l'aperitivo del contadino e il tagliere te lo regaliamo noi!
- ore 19.30 **Cena tipica.** Cucina tradizionale presso il tendone in loc. Planet a Cogolo di Peio e a seguire **serata musicale.**

## sabato 17 SETTEMBRE

- orario libero **Colazione del contadino.** Gusta la colazione a base di dolci fatti in casa e prodotti del territorio nei bar della valle aderenti. Ordina la colazione del contadino e la tazza te la regaliamo noi!
- ore 8.00 **Mercato lungo le vie del paese e fattoria didattica** con giochi per bambini in loc. Planet a Cogolo di Peio.
- ore 9.00 **Mercato contadino** dove acquistare gli ottimi prodotti locali.
- ore 10.00 **Fera de Cogol.** Tradizionale mostra dei bovini.
- ore 10.00 **Natural wellness ai sapori di montagna.** Un momento per ascoltarsi e rigenerarsi in una stube alpina al profumo di cirmolo. A seguire, golosa merenda fatta di prodotti locali per concludere un pomeriggio all'insegna dell'amore per se stessi. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria Terme di Pejo T. 0463 753226.
- ore 10.00 **Percorso Ecowellness "Stelle Alpine".** Tecniche di fitoterapia e green mindfulness nel vivaio biologico di Olga. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria Azienda Florovivai-stica Olga Casanova T. 329 3771335.

# cheese

orario libero **Aperitivo del contadino.** Degusta i prodotti del territorio accompagnati da vini locali o birre artigianali nei bar della valle aderenti. Ordina l'aperitivo del contadino e il tagliere te lo regaliamo noi!

ore 12.30 **Pranzo tipico.** Cucina tradizionale presso il tendone in loc. Planet a Cogolo di Peio.

ore 15.00 **Laboratori didattici** a cura dell'Ecomuseo Mondo Alpino presso loc. Planet a Cogolo di Peio. Informazioni T. 0463 754345 - 0463 753100.

orario libero **Aperitivo del contadino.** Degusta i prodotti del territorio accompagnati da vini locali o birre artigianali nei bar della valle aderenti. Ordina l'aperitivo del contadino e il tagliere te lo regaliamo noi!

ore 19.30 **Cena tipica.** Cucina tradizionale presso il tendone in loc. Planet a Cogolo di Peio e a seguire **premiazione dei bovini** con la proclamazione di "Miss Val di Pejo".

ore 21.00 **Serata musicale** in loc. Planet a Cogolo di Peio.





## domenica 18 SETTEMBRE

- orario libero **Colazione del contadino.** Gusta la colazione a base di dolci fatti in casa e prodotti del territorio nei bar della valle aderenti. Ordina la colazione del contadino e la tazza te la regaliamo noi!
- ore 9.00 **Mercato contadino** dove acquistare gli ottimi prodotti locali e **fattoria didattica** con giochi per bambini in loc. Planet.
- ore 10.00 **Visita al Birrifico Artigianale Pejo.** Degustazione della deliziosa e rinfrescante birra prodotta artigianalmente con l'acqua di sorgente della Val di Pejo. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 377 4386829.
- ore 12.30 **Pranzo tipico.** Cucina tradizionale presso il tendone in loc. Planet a Cogolo di Pejo.
- ore 13.00 **Sfilata per le vie di Cogolo** accompagnata dal Corpo Bandistico Val di Pejo e Rhendena Klänge e **Palio delle Frazioni**, la tradizionale gara di giochi evocanti gli antichi mestieri di un tempo.
- orario libero **Aperitivo del contadino.** Degusta i prodotti del territorio accompagnati da vini locali o birre artigianali nei bar della valle aderenti. Ordina l'aperitivo del contadino e il tagliere te lo regaliamo noi!
- ore 19.30 **Cena tipica.** Cucina tradizionale presso il tendone in loc. Planet a Cogolo di Pejo e a seguire **serata musicale.**

## Fattoria didattica e parco giochi a tema

**Fattoria didattica per i più piccoli e giochi di una volta:** sabato 17 e domenica 18 settembre in località Planet Tendone Bavarese riscaldato dal venerdì alla domenica.

## Musei da visitare

**Malga Talè:** 10:00 - 13:00 e 13:30 - 17:00

**Laboratorio tessitura Gianni Rigotti:** venerdì e sabato 10:00 - 12:00 (su prenotazione)

**Area Faunistica:** 09:00 - 13:00 e 15:00 - 19:00

**Centro Visitatori del Parco:** 09:00 - 12:00 e 16:00 - 19:00

**Museo delle streghe:** 10:00 - 12:00 e 16:00 - 19:00

**Museo della Guerra:** 10:00 - 12:00 e 16:00 - 18:00

# cheese



Fera  
de San  
Maté

19 settembre a Malé

Nella meravigliosa cornice della borgata di Malé, la storica fiera del bestiame che celebra le radici rurali di un'intera valle



## lunedì **19 SETTEMBRE**

dalle 8.00 alle 18.00 **classico mercato** nelle vie del paese

dalle ore 9.00 alle ore 13.00 **Mostra Mercato dei Bovini** - Piazzale Guardi

ore 13.30 **Premiazione del Concorso**

*cheese*





24 e 25 settembre in Val di Rabbi

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.

## sabato 24 SETTEMBRE

- ore 9.00 **Come si prepara il gustoso Casolèt della Val di Sole?** Laboratorio per scoprire tutti i segreti della preparazione del re dei prodotti caseari della Val di Sole: il Casolèt. A seguire, golosa degustazione. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 0463 985048.
- ore 9.30 **Alla scoperta dei boschi della Valle.** Passeggiata tra i caratteristici masi della Val di Rabbi che, con il ritorno delle mandrie e dei greggi, si ripopolano e tornano a vivere. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 0463 909774
- orario libero **Aperitivo del contadino.** Degusta i prodotti del territorio accompagnati da vini locali o birre artigianali nei bar della valle aderenti. Ordina l'aperitivo del contadino e il tagliere te lo regaliamo noi!
- ore 10.00 **Visita guidata al Mulino Ruatti.** Antico mulino ad acqua che custodisce ancora oggi gli apparati molitori originali, offrendo al visitatore uno sguardo sulla vita quotidiana di un ambiente alpino del passato. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 339 8665415 - 353 4264921
- ore 14.00 **Mercato contadino** con i soci della Strada della Mela e dei Sapori.
- dalle 14.00 **Apertura del concorso Malga In Forma.** Degustazione e valutazione dei formaggi locali in occasione del Concorso Malga in Forma ed **esibizione del gruppo musicale locale "Quater Sauti"**
- alle 17.00
- ore 17.00 **Goloso e ricco aperitivo a base di prodotti locali** nel tendone in località Al Plan a cura dell'Associazione Sci Club Rabbi **con esibizione musicale di Gabu**
- dalle 20.00 **Il bramito del cervo...di sera.** L'esperienza unica di ascoltare il bramito del cervo di notte, quando i rumori e gli odori del bosco sono amplificati e si coglie la vera anima selvaggia del Parco Nazionale dello Stelvio. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria T. 0463 909774
- alle 23.00



## domenica 25 SETTEMBRE

- dalle 9.30 **Apertura del concorso Malga In Forma.** Degustazione e valutazione dei formaggi locali in  
alle 12.30 occasione del *Concorso Malga in Forma*.
- ore 9.30 **Alla scoperta del Giro dell'aret.** Curiosa escursione nel Parco Nazionale dello Stelvio in  
compagnia delle esperte guide del parco. Prenotazione obbligatoria. T. 0463.909774
- orario libero **Aperitivo del contadino.** Degusta i prodotti del territorio accompagnati da vini locali o  
birre artigianali nei bar della valle aderenti. Ordina l'aperitivo del contadino e il tagliere te lo  
regaliamo noi!
- ore 11.30 **Arrivo della Desmalghjada.** Tradizionale festa per il ritorno delle mandrie dall'alpeggio  
accompagnata dal Corpo Bandistico Sasso Rosso. Informazioni T. 0463 985048
- ore 12.00 **Apertura del RistoLatte.** Ristorante allestito nel tendone in località Al Plan con gli appetitosi  
piatti della tradizione solandre a cura delle associazioni sci club Rabbi ed AVIS Rabbi
- ore 14.30 **Premiazione del concorso Malga In Forma**
- ore 15.00 **Canederli ai formaggi nostrani.** Curioso laboratorio per imparare a preparare i canederli ai  
formaggi di malga, Casolet e punte d'ortica con l'aiuto delle cuoche di Maso Fior di Bosco.  
A seguire dolce merenda fatta in casa. Attività a pagamento. Prenotazione obbligatoria  
entro le ore 18.00 del giorno precedente T. 0463985543
- ore 17.00 Serata danzante con **golosio aperitivo a base di prodotti locali** accompagnato dalle note  
della **fisarmonica** di Nadia, presso il tendone in località Al Plan a cura dell'Associazione Sci  
Club Rabbi.

# cheese

## Musei da visitare

### **Casèl di Somrabbi**

Aperto sabato 24 e domenica 25 settembre dalle 9.30 alle 18.30

### **Molino Ruatti**

Aperto con prenotazione obbligatoria T. 353 4264921

### **Centro Visita di Stablèt**

Sabato 24 e domenica 25 settembre ore 10:00 - 13:00 e 13:30 - 17:00

## Le malghe aperte in Val di Rabbi

### **SABATO 24 E DOMENICA 25 SETTEMBRE**

Degusta i migliori prodotti locali nelle seguenti malghe:

**Malga Polinar** T. 347.3197703

**Malga Stablaz Maleda Alta** T. 346.6810762

**Malga Stablasolo** T. 388.8639582

**Malga Mondent** T. 345.1002503

**Malga Monte Sole** T. 0463.636134 - 339.1310314





## Laboratori e attività

Per tutta la durata dell'evento - Loc. Al Plan

### **Divertiti con il salto nel fieno!**

Un gioco antico della tradizione contadina, per un divertimento intramontabile!

### **Misura la tua altezza con le forme di formaggio!**

#### **...con quello che le mucche mangiano**

Sabato 24 settembre dalle 14.00 alle 18.00 e domenica 25 settembre dalle 10.00 alle 18.00.

Laboratorio di autoproduzione con erbe e fiori di montagna. A cura dell'Associazione Molino Ruatti.

#### **Le diverse forme del latte.**

Sabato 24 settembre dalle 14.00 alle 18.00.

Laboratorio creativo a cura del Parco Nazionale dello Stelvio.

#### **Dal gusto al ricordo**

Domenica 25 settembre dalle 10.00 alle 18.00.

Chiudi gli occhi e assaggia, dove ti porta il sapore? Quali ricordi e sensazioni? Un collage dei sapori per ricreare gli ambienti fantastici della nostra memoria degli aromi. A cura del Mulino Museo dell'Ape.

cheese



Asta dei  
*Formaggi*  
di Malga

26 settembre a Castel Caldes

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

# cheese





lunedì **26 SETTEMBRE**

Castel Caldes ore 18.00

Assoluti protagonisti dell'insolita e significativa asta, sono sicuramente i formaggi stagionati tra 1 e 13 anni prodotti dalle malghe da latte della Val di Sole e di altre vallate del Trentino. Questi formaggi vengono portati a stagionatura dall'affinatore, la speciale figura professionale competente a rendere il prodotto di qualità superiore e gusto esclusivo attraverso la maturazione. Un'autentica arte che richiede una profonda conoscenza del formaggio, dei suoi sapori peculiari, delle sue caratteristiche organolettiche e 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 - T. 0463.901280

**Organizza:**

Azienda Turismo Val di Sole, Trentino Marketing.

Con il supporto di Identità Golose, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura - Trento e Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

# 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](mailto:info@caseificiocercen.it)

CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA VAL DI SOLE  
Via Quirino Bezzi, 1 - Mezzana  
tel. 0463.757282 - [presanella@tin.it](mailto: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](mailto:info@maneggi.it)

AZIENDA AGRICOLA MASO PEGOLOTTI  
S.P. 87, n. 27 - Cogolo  
cell. 334.7422322 - [brunopegolotti@tin.it](mailto: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](mailto:agritur.ruatti@gmail.com)

AZIENDA AGRICOLA VOLPAIA  
Località Volpaia, 2 - Vermiglio  
cell. 335.5252958 - [info@agriturvolpaia.it](mailto:info@agriturvolpaia.it)



