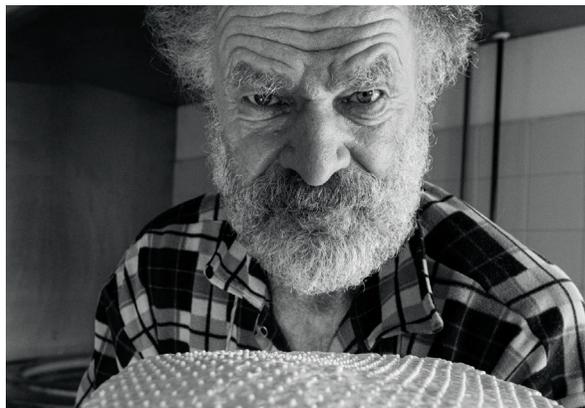


MOSTRA FOTOGRAFICA: "CERCATORI D'ERBA"

12 / 29 ottobre 2022 (ingresso libero)

Una mostra fotografica che attraverso un viaggio di 90 giorni racconta la vita di 15 malghe trentine. Un insieme di emozioni e istantanee di vita vissuta che mostrano la realtà dell'alpeggio, per lasciare una memoria storica di cosa è oggi la malga.

A cura di Francesco Gubert, Marco Simonini
e Amina Pedrinolla



MALGHE IN FERMENTO

Palazzo Roccabruna

20-21-22 / 27-28-29 ottobre 2022

17:00- 22:00



CORSO DI FORMAZIONE: "I FORMAGGI"

6 / 13 / 20 / 26 ottobre 2022

Laboratorio didattico per imparare a conoscere
e degustare i formaggi del Trentino

A cura di Accademia d'Impresa, azienda speciale
della Camera di Commercio I.A.A. di Trento

Programma degli interventi e informazioni su:
www.accademiadimpresa.it



Per informazioni e prenotazioni:

Tel. 0461.887101 - www.palazoroccabruna.it

Le degustazioni, i laboratori e le serate di cucina sono a pagamento



In occasione di "Malghe in Fermento" l'Enoteca provinciale del Trentino propone in degustazione un assortimento veramente unico di formaggi d'alpeggio "Trentino di Malga": una ricca proposta con diversi areali di provenienza, oltre 20 malghe e... la variabile "tempo", ovvero stagionature da brevi a "molto lunghe", quasi introvabili.

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE E APPROFONDIMENTO

Giovedì 20 ottobre, ore 18:30

TRENTINO DI MALGA: DEGUSTAZIONE CON NOZIONI DI CONSERVAZIONE, TAGLIO E PRESENTAZIONE IN TAVOLA

Malga Cenon di Sopra 2021 – Lagorai;
Malga Zochi 2019 – Passo Vezzena;
Malga Villar 2019 – Val di Sole;
Malga Bolentina Senage 2017 – Val di Sole

Relatore Alan Bertolini

Venerdì 21 ottobre, ore 18:30

TRENTINO DI MALGA: FORMAGGI UNICI. PERCORSO SENSORIALE ALLE ORIGINI DELLA DIVERSITÀ

Malga Colo 2021 – Valsugana;
Malga Valfontane 2019 – Lagorai;
Malga Campo 2018 – Valle dei Laghi;
Malga Dimaro 2016 – Valle di Sole

Relatore Francesco Gubert

Giovedì 27 ottobre, ore 18:30

TRENTINO DI MALGA CON DECLINAZIONI DI NOSIOLA

Malga Val di Fumo e Nudole 2021 – Giudicarie;
Malga Valfontane 2020 – Lagorai;
Malga Colo 2017 – Val di Sole;
Malga Cercen 2016 – Val di Sole

Relatrice Marina Schmohl

Venerdì 28 ottobre, ore 18:30

TRENTINO DI MALGA CON MIELI E MOSTARDE DEL TERRITORIO

Malga Mondent 2021 – Val di Sole;
Malga Casapinello 2019 – Val di Sole;
Malga Zochi 2018 – Vezzene;
Malga Strino 2017 – Val di Sole;
Malga Setteselle 2016 – Lagorai

Relatrice Marina Schmohl

SERATE DI CUCINA

Sabato 22 ottobre, dalle ore 19:00

PROFUMI E SAPORI D'ALPEGGIO CON MALGA ZOCHI – ALTOPIANO DELLE VEZZENE

Benvenuto con Trentodoc e Trentino di Malga
Tris di primi: gnocchi di polenta con fonduta di Fresco
di Zochi, Canederli alle erbe di malga e Trentino
di Malga Vezzena con burro fuso e salvia, Spaetzle di ortica
con speck e fonduta di Trentino di Malga Vezzena.
Bis di dolci: Panna cotta con salsa di ribes nero, Strudel
classico alla trentina accompagnati da "liquore di malga".



Sabato 29 ottobre, dalle ore 19:00

PROFUMI E SAPORI D'ALPEGGIO CON MALGA MONDENT – VALLE DI SOLE

Benvenuto con Trentodoc e Trentino di Malga
Formaggio di malga Mondent e tarasacco sott'olio,
Gulasch di manzo con "monchi" di polenta
e ricotta affumicata della malga,
Semifreddo all'abete rosso in crosta di cioccolato

*In abbinamento i vini del territorio
Trentodoc, Trentino d.o.c. Nosiola,
Trentino d.o.c. Müller Thurgau,
Trentino d.o.c. Marzemino, Teroldego rotaliano d.o.c.,
Trentino d.o.c. Vino santo*

ALTRI APPUNTAMENTI

2 CONCORSI FORMAGGI D'ALPEGGIO con la specifica categoria "Trentino di Malga"

- In valle di Non: Formai dal Mont 22-23 ottobre 2022
<http://www.prolocotassullo.it>
A cura della Proloco di Tassullo
- In Valsugana: "Tredicesima edizione della Rassegna
concorso formaggi di malga della Valsugana"
6 novembre 2022 dalle 09:00 alle 18:00
<http://www.fondazionebellat.org>
*A cura della Fondazione Cav. Luciano
e Cav. dott. Agostino de Bellat con la collaborazione
della Fondazione Edmund Mach di San Michele
all'Adige.*



17 novembre 2022 | 9:00 - 10:30

CONVEGNO "MALGHE, LATTE, PAESAGGIO"

*Conversazione nell'ambito della XII edizione
della BITM – Le giornate del turismo montano*

Gli spazi d'alta quota dei territori di montagna sono caratterizzati da un'antropizzazione storica, basata sull'alpeggio. Questo ha creato un patrimonio di lasciti materiali e culturali, costituiti da architetture, paesaggi, prodotti e pratiche che possono essere opportunamente proposte anche sul mercato turistico.

Programma degli interventi e informazioni su:
www.bitm.it

A cura della BITM