Giovedì, 18 Ottobre 2018

Il 20 e 21 ottobre a Tassullo l’evento della Pro Loco

Formai dal Mont a Tassullo con il supporto FEM: dalla rassegna dei formaggi di malga ai laboratori di caseificazione con gli studenti

Per l’11° anno consecutivo la Fondazione Edmund Mach fornisce supporto tecnico-organizzativo alla rassegna dei formaggi di malga che rappresenta il cuore dell’evento organizzato dalla Pro loco, in programma sabato 20 e domenica 21 ottobre. Nella cornice di Castel Valer, accanto al focus sul progetto “Fermalga”, ci saranno anche gli studenti del Centro Istruzione Formazione che per l’occasione prepareranno la tosella, proposta in degustazione con il miele millefiori della FEM, e coinvolgeranno i bambini nei laboratori per la produzione della caciotta.

Alla rassegna partecipano 40 formaggi della tipologia nostrano provenienti dalla val di Non, val di Sole e dell’Altopiano della Paganella; i formaggi partecipanti sono freschi, stagionati "Trentino di Malga" e caprini, tutti marchiati dai tecnici FEM per certificare la provenienza. Queste forme saranno valutate da una commissione di 20 giudici esperti Onaf e ristoratori appassionati di formaggio di malga.
Silvia Schiavon, tecnologo della Fondazione Mach nonché presidente della giuria, interverrà domenica 21 ottobre alle 10 all’incontro “Malghe trentine in fermento: la tutela della tipicità attraverso i fermenti lattici autoctoni” presentando i risultati del progetto Fermalga, promosso da Fondazione Edmund Mach e Camera di Commercio di Trento, per valorizzare il formaggio di malga trentino che ha portato alla formulazione di miscele di fermenti lattici autoctoni per il miglioramento della qualità.
Il progetto, nato nel 2011, ha coinvolto una cinquantina di malghe trentine e ha portato all’isolamento di circa 800 ceppi di batteri lattici da cui sono stati selezionati quelli tecnologicamente più interessanti. La Camera di Commercio di Trento, secondo importante obiettivo raggiunto, ha ottenuto la registrazione presso il Ministero delle Politiche Agricole del marchio “Trentino di Malga” associato al disciplinare di produzione.
(sc)