**Latte in Festa, appuntamenti raddoppiati in tre anni**

**IL MONDO DELL'ALPEGGIO PROTAGONISTA DELL'ESTATE**

**Latte di montagna, gelato, burro e formaggi saranno ancora una volta al centro di numerose iniziative organizzate sui pascoli, nelle malghe in quota e nelle località di valle. Le iniziative più significative sono state illustrate oggi a Palazzo Roccabruna presenti anche gli esponenti del settore lattiero - caseario ed i rappresentanti degli ambiti coinvolti**

Un mondo genuino, un patrimonio straordinario di biodiversità, gestualità ed esperienze che si trasmette da generazioni. L'identità di questo territorio si esprime anche attraverso le suggestioni e i riti legati al mondo dell’alpeggio, i sapori e le fragranze dei suoi prodotti: il latte fresco di qualità, il burro e i formaggi di montagna.

Il latte ed i suoi derivati sono eccellenze che non nascondono segreti: solamente erba fresca, fiori e acqua pura di sorgente per nutrire gli animali in alpeggio. Ma prima di tutto l’esperienza, la manualità, la passione e la fatica di casari e allevatori, impegnati dall'alba al tramonto nelle oltre 300 malghe in attività.

A questo aspetto così rilevante della cultura e della tradizione contadina di montagna, ma che riveste anche grande importanza economica, il Trentino dedicherà nel corso dell'estate 2018 un ricco calendario di appuntamenti. Le principali iniziative sono state illustrate oggi a Palazzo Roccabruna alla presenza dell'Assessore provinciale al turismo e all'agricoltura Michele Dallapiccola, dell'Amministratore unico di Trentino Marketing Maurizio Rossini, dei principali attori del settore lattiero caseario - Concast Trentingrana, Latte Trento, Federazione provinciale allevatori del Trentino, Camera di Commercio Industria, Artigianato, Agricoltura di Trento, Fondazione Mach - dei rappresentanti degli ambiti turistici coinvolti e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti.

I dati che fotografano il settore lattiero caseario in Trentino parlano di quasi **24 mila capi da latte**, di **149 milioni di litri di latte prodotto** in **1000 stalle** che viene trasformato nei **17 caseifici cooperativi**. 118 mila, invece, le forme di Trentigrana prodotte, 14.268 i quintali di burro, 42 gli agriturismo da formaggio. **Oltre** 300 le malghe in attività con 111mila ettari di pascolo a disposizione. Di queste sono 116 quelle dove si lavora e si trasforma il latte, 43 quelle che offrono servizio di ristorazione e 10 quelle dove è anche possibile pernottare. **70 mila i quintali di latte prodotti** di cui 31.600 lavorati. **28 mila i bovini** alpeggiati, **30mila gli ovini** e **3000 i caprini**.

Presentando le attività di comunicazione riferite al mondo del latte, l'Amministratore Unico di Trentino Marketing **Maurizio Rossini** ha osservato che "Il Trentino senza gli alpeggi sarebbe un'altra cosa, e non solo dal punto di vista turistico. In ogni occasione, ha quindi precisato Rossini, in Italia come all'estero, presentiamo il Trentino a partire dai nostri alpeggi perché una montagna viva non può prescindere da un'agricoltura di questo tipo. La gastronomia si colloca al 5° posto come ragione per venire in vacanza in Trentino ed è questo un trend che sta costantemente crescendo sia per l'Italia che l'estero."

I principali eventi, **circa 40 in totale**, che ruotano attorno al latte e agli altri prodotti lattiero caseari di qualità e in calendario tra giugno e settembre, sono stati quindi presentati dagli esponenti dei territori e dai rappresentanti del settore. **Adriano Alimonta**, presidente dell'Apt Madonna di Campiglio, Pinzolo, Val Rendena, ha introdotto gli appuntamenti di Latte in Festa. Sul significato di questi eventi sono quindi intervenuti **Sergio Paoli**, direttore di Latte Trento e **Angelo Merz** direttore del Consorzio Concast Trentigrana. **Frank Salvadori** referente del progetto Albe in malga per il Consorzio turistico Valle del Chiese ha parlato degli appuntamenti di questa iniziativa, mentre **Giulia Rattin** direttrice della Proloco Canal San Bovo - Gobbera e **Stefano Ravelli** presidente dell'APT Valsugana Lagorai hanno presentato le due Feste della transumanza.

Le "Desmontegade" di settembre sono state presentate da **Pierantonio Cordella** presidente della Strada dei formaggi delle Dolomiti e al quale ha fatto seguito l'intervento di **Claudio Valorz** direttore della Federazione provinciale degli allevatori. **Luciano Rizzi**, presidente dell'Apt della val di Sole, ha infine presentato l' Asta ed i Concorsi dei formaggi di malga che troveranno una originale collocazione in alcuni castelli trentini.

**Adriano Zanotelli** della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento

ha illustrato il progetto sviluppato insieme alla Fondazione E. Mach per tutelare la tipicità dei formaggi di malga del Trentino e che vede finora coinvolte 50 malghe.

L'assessore provinciale al turismo e agricoltura **Michele Dallapiccola** ha evidenziato come "l’agricoltura di montagna contribuisce a rendere l’ospitalità trentina diversa e unica ed è pronta a stringere un’alleanza ancora più forte con il turismo. Di questo dobbiamo ringraziare in particolare gli allevatori che investono per mantenere elevati standard nelle malghe, ma anche per accrescere la qualità dell'ospitalità e delle produzioni".

L'assessore Dallapiccola ha poi concluso ricordando che "la ricchezza di questo cartellone di eventi dimostra proprio come ogni territorio attribuisca al settore lattiero caseario una valenza identitaria molto significativa e altrettanto rappresentativa all'interno della propria offerta".

(m.b.)

Trento, 14 maggio 2018

**LATTE IN FESTA**

Con la nuova edizione di **Latte in Festa** tutti potranno conoscere da vicino la produzione del latte e di tutti i suoi derivati. Una filiera da scoprire dall'alpeggio fino alla tavola. Curata da **Trentino Marketing** con il coinvolgimento di numerosi partner del territorio: le **Apt di ambito coinvolte**, i **Cons. turistici**, le **Strade dei Formaggi e della Mela**, **Latte Trento**, il **Consorzio Trentingrana** e la **Federazione trentina degli allevatori,** l'iniziativa è finalizzata a sensibilizzare ospiti e residenti verso un maggior consumo di latte trentino di qualità insieme agli altri prodotti della filiera bianca. Cuore del progetto, sono i **nove appuntamenti** previsti in altrettanti weekend tra giugno e settembre. Ognuno proporrà un ricco calendario di laboratori, degustazioni, attività per famiglie e bambini, escursioni, spettacoli ambientati nelle malghe e nelle località.

* **Porte di Rendena-Vigo**, Gelato in Festa 15-17 giugno (APT Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena)
* **Primiero** 22-24 giugno (APT Smart e Strada dei Formaggi)
* **Passo Vezzena** 7-8 luglio (APT Alpe Cimbra e APT Valsugana)
* **Trento Monte Bondone** 14-15 luglio (APT Trento Monte Bondone)
* **Val di Non** 21-22 luglio (APT Val di Non e Strada della Mela)
* **Val di Fassa** 3-5 agosto (APT Val di Fassa e Strada dei Formaggi)
* **Brentonico** 26 agosto (APT Rovereto e Vallagarina)
* **Valli Giudicarie** (Roncone) 22-23 settembre (Consorzio Turistico Valle del Chiese)
* **Val di Sole** 22-23 settembre (APT Val di Sole e Strada della Mela).

**ALBE IN MALGA**

L'esperienza di **Albe in Malga** offre a grandi e piccoli, un’imperdibile occasione per vivere il territorio e in particolare il mondo affascinante che ruota attorno agli alpeggi di montagna, con i suoi simboli e i suoi riti. Un progetto ideato da Trentino Marketing, in collaborazione con le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, le Apt e i Consorzi turistici. L'iniziativa prevede nei mesi di **giugno, luglio, agosto e settembre**, **un'escursione** notturna insieme ad una guida alpina o un accompagnatore di territorio per raggiungere l'alpeggio, in tempo per assistere al'emozionante evento dell'alba sulle cime. Poi l'incontro con i malgari per accompagnarli nelle fasi di mungitura, ascoltare i loro racconti, assistere all’intera filiera dei prodotti lattiero-caseari, alla produzione della toséla o di un nostrano, scoprire la magia della panna che diventa burro. E ancora, sul pascolo, imparare a riconoscere i germogli, i fiori, le erbe spontanee e le tracce degli animali del bosco. E dopo il lavoro **una ricca colazione** con latte, yogurt, formaggi, torte, confetture, uova, salumi e pane casereccio. Nelle strutture che dispongono di posti letto l’escursione potrà essere organizzata già dalla sera precedente con pernottamento in quota. Alcuni appuntamenti, denominati **Albe in Malga for family,** sono dedicati più nello specifico alle famiglie con bambini.

**LE FESTE DELLA TRANSUMANZA**

Dal Mare al Vanoi e dal Lagorai al Mare: all'inizio e alla fine dell'estate ritornano gli appuntamenti per festeggiare il rito della transumanza, il passaggio delle greggi di pecore e capre nella valli, due occasioni per addentrarsi nel mondo degli alpeggi alla scoperta della vita errante dei pastori. Dall'1 al 3 giugno ecco **Verso l'alpeggio**, nel territorio della Valle del Vanoi e di Canal San Bovo. Dal 15 al 16 settembre, invece, sull'Altopiano del Tesino e a Pieve Tesino, il **Festival della transumanza**. Entrambe le manifestazioni propongono un ricco programma di attività con laboratori, mostre, mercati, trekking e rassegne gastronomiche.

**MALGHE A CASTELLO – ASTE E CONCORSI**

L'autunno vedrà i formaggi di malga ospiti di luoghi speciali come i castelli trentini. Sono tre gli appuntamenti in altrettante dimore storiche, ideati per celebrare le eccellenze casearie della montagna trentina. Non solo un momento in cui premiare le produzioni migliori, i formaggi di malga più gustosi, ma anche di riscoperta dei sapori locali: piatti della tradizione, assaggi guidati, momenti culturali e di approfondimento. A settembre si inizia con l'**Asta dei Formaggi di Malga della Val di Sole**, giunta alla quarta edizione e ospitata a Castel Caldes. Dal 20 al 21 ottobre, invece, Castel Valer in Val di Non accoglierà

l'undicesima edizione di **Formai dal Mont**, mentre il 4 novembre a Castel Ivano in Valsugana si svolgerà la **10° Rassegna - Concorso dei Formaggi di Malga della Valsugana**

**LE FESTE DEL “DESMONTEGAR”**

È la festa per il rientro a valle dall’alpeggio estivo. Un rito che ogni anno si ripete in molte zone del Trentino nei fine settimana da settembre a ottobre e che culmina con le sfilate, attraverso i paesi, di vacche e capre decorate da fiori e rami di abete. Al collo degli animali vengono appesi i campanacci più grossi e rumorosi, impreziositi da decorazioni e intarsi nel cuoio che sono vere e proprie opere d’arte. E non mancano i cavalli che trainano i carri carichi di tutto ciò che è necessario in malga. Una festa che coinvolge i malgari con l'intera famiglia, ragazzi inclusi, i quali con fiera determinazione conducono capre e vacche attraverso i borghi.

**ADOTTA UNA MUCCA**

Adottare una mucca non è solo una simpatica idea - regalo, ma una opportunità per sostenere la zootecnia in alta montagna e non ultimo contribuire alla solidarietà.  
Il primo passo è andare sul sito [**www.visitvalsugana.it/adottaunamucca**](https://blog.visittrentino.it/adotta-una-mucca/www.visitvalsugana.it/adottaunamucca) dove ognuno può scegliere la propria mucca tra le 150 alpeggiate in 15 malghe nell'ambito Valsugana - Lagorai. Della quota di 60 euro, 10 sono destinati a progetti di solidarietà dedicati ai bambini, i restanti 50 al mantenimento in malga della vacca. Saranno convertiti in prodotti caseari di pari valore da ritirare nel corso dell'estate alla prima visita alla malga e alla mucca adottata.

(m.b.)

Trento, 14 maggio 2018