

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 1799 del 04/07/2017**

**A Passo Vezzena, sul Monte Bondone, in Val di Non, Primiero e Val di Rabbi**

## **Estate in Trentino con il latte protagonista**

**Dal 9 luglio, grazie alla nuova edizione di “Latte in Festa”, tutti potranno conoscere da vicino cosa si nasconde dietro la produzione dell'“oro bianco della montagna” e di tutti i suoi gustosi derivati. Cinque eventi per scoprirne la filiera, dagli alpeggi alla tavola, tra malghe, degustazioni e laboratori caseari per grandi e piccoli. Negli alpeggi del Trentino si producono circa 70 mila quintali di latte, un alimento di alta qualità perché nasce in montagna, nelle malghe in quota, dove gli animali si nutrono ogni giorno solo di erba fresca, fiori e acqua pura di sorgente. Un mondo autentico, genuino, come lo sono i prodotti che generosamente offre - oltre al latte fresco di qualità, il burro e i formaggi - e dietro ai quali vi è l'esperienza, la passione, il lavoro manuale, l'attenzione, ma anche la fatica che malgari e allevatori dedicano ogni giorno nelle oltre 300 malghe in attività**

A questo aspetto rilevante della cultura e della tradizione contadina di montagna, un autentico patrimonio di saperi ed esperienze, è dedicata la nuova edizione di **Latte in Festa**, un'occasione per scoprire la filiera del latte trentino e di tutti i suoi derivati, dalla malga alla tavola. Il progetto è curato da Trentino Marketing con il coinvolgimento di numerosi partner del territorio: le Apt Valsugana e Tesino, Trento - Monte Bondone - Valle dei Laghi, Val di Non, Valli di Sole - Peio e Rabbi; San Martino di Castrozza - Passo Rolle - Primiero e Vanoi, le Strade dei Formaggi e della Mela, Latte Trento, il Consorzio Trentingrana e la Federazione trentina degli allevatori. Cuore dell'iniziativa - finalizzata a sensibilizzare, insieme agli ospiti, anche il territorio ad un maggior consumo di latte trentino e dei suoi derivati - saranno i cinque eventi in programma in altrettanti weekend nel corso dell'estate: a **Passo Vezzena** (8-9 luglio), sul **Monte Bondone** (15-16 luglio), in **Val di Non** (22-23 luglio), in **Primiero** (28-30 luglio) e in **Val di Rabbi** (16-17 settembre). Ogni appuntamento proporrà un ricco calendario di laboratori, degustazioni dei prodotti lattiero caseari, insieme ad attività per famiglie nell'ambiente unico delle malghe in quota.

A **Passo Vezzena** si incontreranno le esperienze dei malgari di due territori contigui, la Valsugana e l'altipiano di Lavarone - Alpe Cimbra, per dare vita alla prima edizione di una festa in cui i più piccoli saranno coinvolti nella produzione diretta del burro e di una caciottina, mentre ad attendere le mamme ci sarà l'angolo della bellezza con una serie di trattamenti per il relax, realizzati ovviamente con prodotti a base di latte. Ci saranno anche incontri formativi, concorsi di pittura e un'escursione in mountain bike fino a malga Costalta, lungo il “sentiero dell'orso”, per assistere alla mungitura delle mucche. Da non perdere, ovviamente, le delizie de “la Locanda del Malghese”, presso il punto di ristoro al centro del “Villaggio del Latte”, a cura della Condotta Slow Food Valsugana - Lagorai.

L'evento in **Primiero** si aprirà in concomitanza di una delle date della rassegna estiva “Albeinmalga”, presso malga Juribello, ma la vera novità di questa Festa del Latte sarà l'inaugurazione della nuova “casa del cibo” del Primiero, Palazzo Scopoli a Tonadico, che per l'occasione aprirà le porte per un aperitivo “total white”, pensato anche per le famiglie con giochi ed intrattenimento per i più piccoli, in una delle cornici più prestigiose della vallata. La festa proseguirà per tutto il fine settimana, tra Mezzano, uno dei Borghi più belli d'Italia, e le malghe Rolle e Juribello, con “white wellness” a cielo aperto, dimostrazioni casearie, cibi

golosi a base di latte trentino (gelato compreso) e formaggi di Primiero. Tra i momenti da non perdere la caseificazione della Tosèla di Primiero, che per l'occasione si vestirà di profumi e sapori delle erbe di montagna.

Altra novità di questa seconda edizione è Latte in Festa sul **Monte Bondone** dove, guidati da Accompagnatori di Media Montagna, si potranno raggiungere malga Albi e malga Brigolina per osservare i malgari nelle fasi di mungitura, trasformazione e lavorazione del latte. Chi invece preferisce rimanere a Vasòn, presso piazza Padre Riccardo potrà partecipare alle iniziative inserite nel "Villaggio Latte in Festa": laboratori ludico/didattici e dimostrazioni offerte dai produttori lattiero/caseari, con possibilità di acquistare e degustare i prodotti del nostro territorio. Alle Viote, infine, ci sarà una insolita gara di fienagione tra squadre miste formate da almeno due donne e due falciatori che si sfideranno nel tagliare e rastrellare un prato 10 m x 10 m.

In **Val di Non** saranno i pascoli dei Pradièi, località sull'altopiano dell'alta valle da cui è possibile ammirare un paesaggio unico a 360°, ad accogliere la seconda edizione dell'evento. Lungo la ciclopedonale dell'Alta Val di Non nel tratto fra Romeno e Sarnonico sarà allestito un mercato "in bianco" con corner tematici per conoscere il latte e il suo mondo, con la possibilità di acquistare, degustare e assaggiare i formaggi di Caseifici e malghe della Val di Non, dolci al latte, gelati e frappè artigianali, yogurt e frullati e molti altri prodotti oltre alle specialità di alcuni produttori della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole. E nell'angolo cosmesi ci si potrà sottoporre a peeling al fieno e trattamenti linfodrenanti con crema al latte e al miele.

Infine l'appuntamento in **Val di Rabbi** dove presso le Terme si potrà approfondire l'uso del latte come **trattamento di bellezza**, provandone i benefici sulla propria pelle. Anche in questa edizione saranno i prati del Plan a vestirsi di bianco, con un percorso emozionante che stimolerà i cinque sensi. I **Caseifici Presanella di Mezzana e Cercen di Terzolas** presenteranno e proporranno in degustazione i loro prodotti, su tutti il **Casoléd** della Val di Sole. Le varie malghe saranno in vetrina in località Plan per presentare i loro formaggi d'alpeggio, in un racconto vivo che è storia e presente della vita in montagna. A circa mezz'ora di cammino dal Plan, **malga Fratte** accoglierà i visitatori per incontrare da vicino il mondo delle malghe.

Non solo animali e latte, pertanto: Latte in Festa porterà i visitatori ad apprezzare la bellezza dei paesaggi dei pascoli e conoscere da vicino il lavoro che ancora oggi si svolge sugli alpeggi. Un'occasione per scoprire come avviene la produzione di latte e del formaggio, a partire dalla mungitura fino al processo di caseificazione secondo i metodi più antichi, attraverso passeggiate, incontri, escursioni, spettacoli, gare e tanto altro. Non mancherà ovviamente un occhio di riguardo per i più piccoli, con tante attività di animazione "in bianco", giochi alternati a momenti didattici e tante sorprese ad attenderli. In tutti gli appuntamenti delle cinque "Feste", infine, ci sarà un angolo espressamente dedicato ai prodotti Qualità Trentino, collocato all'interno di una casetta riconoscibile dai colori distintivi del marchio dove, attraverso giochi e sorprese dedicate ai più piccoli, il latte di qualità trentino sarà così scoperto, giocato e raccontato.

Tutti i programmi dei cinque appuntamenti su [www.latteinfesta.it](http://www.latteinfesta.it)

()