

Formai dal mont

I formaggi, come i vini, hanno infinite variazioni ed entrambi hanno uno stretto legame con il territorio di produzione. Spesso il nome di un formaggio richiama una località, una regione o un nome di luogo.

Questo legame determina la **“personalità”** del formaggio prodotto.

Le caratteristiche del formaggio dipendono dalla specie, dalla razza, dal tipo di alimentazione dell'animale e, inoltre, ogni ambiente arricchisce il latte in base alla flora che il pascolo offre. Ciò determina in modo fondamentale la formazione dei profumi e sapori del latte e quindi del formaggio prodotto in malga. Le malghe producono inoltre qualcosa che non si acquista, ma di cui tutti possono usufruire: un territorio gestito, un paesaggio incantevole ed una ricca flora.



L'uomo e il pascolo: UNA STORIA SECOLARE.

Da sempre i nostri avi hanno compreso l'importanza dell'utilizzazione e conservazione dei pascoli delle nostre montagne: ricavando dal bosco i pascoli necessari al bestiame, magari spingendosi fino in alta quota, raccogliendo risorse che permettevano di destinare le superfici del fondovalle a colture per l'alimentazione umana (cereali, patate, fagioli), consentendo al bestiame di produrre discrete quantità di latte. Il latte di queste mandrie collettive veniva inizialmente trasformato in formaggio utilizzando ricoveri di fortuna, che poi, nel tempo, si sono evoluti in più di 600 malghe in Trentino, più di 100 in Val di Non, sparse sugli alpeggi delle nostre montagne, anche oltre i 2000 metri.

La Mortandela pù bona

“Mortandela dela Val de Non”

La Val di Non vanta un'antica tradizione norcina e il salume più tipico è la **Mortandela**. In passato ogni famiglia Nonesa usava acquistare un maialino alla Fiera dei Santi e allevarlo per circa dodici mesi, alimentandolo a patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno.

Riprendendo un vecchio detto - “del maiale non si butta via niente” - venivano usate tutte le parti prevalentemente meno nobili compresa la gola, il cuore, la lingua, il fegato, la coppa del collo e i polmoni. Da alcuni anni la produzione è stata ripresa e valorizzata da macellerie che, nel rispetto dell'artigianalità, utilizzando prevalentemente parti nobili di suino (quali coppa, spalla, parte della coscia e pancetta), di provenienza nazionale, allevati con alimenti naturali, ne ripropongono versioni diverse e al gusto equilibrate e caratterizzate dalle tipiche lavorazioni.



La lavorazione della Mortandela, fermo restando che oggi non è semplice trovare animali allevati come una volta, non è per nulla cambiata e rimane completamente artigianale come accadeva in passato. Si può trovare, preparata in differenti modi, nelle macellerie e salumerie della Val di Non ed è tipicizzata dalle diverse lavorazioni e dalla ricetta che ogni famiglia custodisce gelosamente.

Le carni sgrassate, snervate e private di nodi e cartilagini, sono macinate grossolanamente. L'impasto viene poi aromatizzato con una miscela di spezie e manualmente lavorato per far fuoriuscire tutta l'aria dal suo interno e assumere la curiosa forma di polpetta della dimensione di una palla da tennis, ma di forma schiacciata. La Mortandela così ottenuta è posta su assi di legno preventivamente cosparse con uno strato di farina di grano saraceno oppure, in alternativa, avvolta nell'omento (o reticolo) di suino.

Dopo una prima asciugatura di circa dodici ore si passa all'eventuale affumicatura, a una temperatura di circa 25°C per sei o sette ore. Le Mortandele devono essere girate, una a una, perché si asciughino e si affumichino in modo uniforme. Dopo una settimana sono pronte, ma è meglio aspettare almeno due settimane di stagionatura per consumarla.

Nel rispetto della tradizione si consuma generalmente fresca nella tipica minestra d'orzo o nei crauti, o stagionata come antipasto o abbinata a polenta, patate o verdure di campo lesse come il tarassaco o ancora al più tipico “tortel de patate”.

PROGRAMMA

- ore 09.30 ■ Apertura della festa
 - Presentazione dei formaggi e delle mortandele con i produttori partecipanti alla rassegna/concorso
- ore 10.00 ■ Assaggio e valutazione libera
- ore 11.00 ■ Degustazione guidata dei formaggi con abbinamenti vari
- ore 12.00 ■ Pranzo tipico a base di formaggio e mortandela in collaborazione con l'Associazione Ciamp
- ore 14.00 ■ La lavorazione del latte "Casarada" in piazza e assaggi in collaborazione con il Caseificio Sociale di Tovel
- ore 14.00 ■ Degustazione guidata dei formaggi con abbinamenti vari
- ore 15.30 ■ Premiazione delle rassegne
- ore 17.00 ■ Intrattenimento musicale con il coro parrocchiale "Santa Maria Assunta" di Tassullo

Il ricavato del pranzo sarà devoluto in beneficenza a favore dei terremotati del Centro Italia



Anche questa edizione della manifestazione **Formai dal mont e La mortandela pù bona** è **ECOFESTA**. Aiuta i rifiuti a trovare la strada giusta, differenziare fa bene e conviene



iname

FORMAGGI DI MALGA & MORTANDELA DELA VAL DE NON,

una delizia per il palato, una ricchezza per il territorio. Un patrimonio da valorizzare e fare conoscere, anche tramite una rassegna che ne raccolga i profumi e i sapori.

Per questo la Pro Loco di Tassullo organizza la nona rassegna dei formaggi di malga e la quarta rassegna della mortandela pù bona nella cornice del paese di Tassullo.



Attrezzature, impianti e prodotti per la trasformazione del latte e per l'industria del latte

38023 CLES (TN) - Via Trento, 83/C
Tel. e Fax 0463 422336 - 0463 429270
Magazzino: Cles - Viale Degasperis 118/23
e-mail: info@modenesesilvano.com

Via Maistrelli, 116
38019 Ville d'Anaunia (TN)
Tel. e Fax 0463 450320
caseitovel@virgilio.it



PRO LOCO TASSULLO
Piazza C.A. Pilati, 5 - Fraz. Tassullo
38019 Ville d'Anaunia (TN)
Cell. 339 2496495 - Fax 0463.450577
info@prolocotassullo.it - www.prolocotassullo.it

Seguici su



Formai dal mont

9ª EDIZIONE

& La Mortandela pù bona

4ª EDIZIONE

TRENTINO

Val di Non

Val di Sole



TASSULLO Domenica 23 ottobre 2016

Da un'agricoltura di sussistenza a due prodotti di eccellenza, due prodotti di **NICCHIA**, due prodotti del **TERRITORIO**, per conoscere la **VAL DI NON** da un punto di vista davvero **GUSTOSO** e **ORIGINALE**, quello di un'agricoltura di montagna, forte di una **TRADIZIONE ANTICA**

ATTIVITÀ

Rassegna / Concorso dei formaggi delle malghe e delle mortandele valutati da una giuria di esperti qualificati in grado di apprezzarne le caratteristiche e di metterli a confronto.

Vota il miglior formaggio della Val di Non e Val di Sole!

Ognuno è invitato ad assaggiare e dare una sua personale valutazione e classificazione. Ogni malga e macelleria presente avrà uno spazio per mettere in mostra e vendere i propri prodotti.

Balli di gruppo con gli Amici di Castelfondo

Attività per bambini con la collaborazione dei servizi educativi del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.

Fattoria didattica con alcuni animali dei pascoli montani.

NOVITÀ: SCOPRI CASTEL VALER Quest'anno la festa si fa ancora più grande. In occasione della manifestazione "Formai dal Mont & la Mortandela pù bona" infatti **Castel Valer di Tassullo** apre eccezionalmente le porte ai visitatori. Il pubblico potrà assistere, in via esclusiva, ad un accompagnamento narrato fra corti, giardini, affreschi e avvolti, visitando anche la preziosissima cappella privata del maniero, affrescata dai pittori bergamaschi Giovanni e Battista Baschenis nel 1473. È possibile fin d'ora prenotarsi presso l'APT Val di Non (tel. 0463 830133) oppure il giorno della manifestazione direttamente a Tassullo per partecipare a una delle visite previste con tre orari: 11.00 / 14.00 / 16.00. Durata visita guidata: 1 ora e 30. Costo: adulti € 8,00, bambini fino a 4 anni gratis, bambini 4-16 anni € 5,00.

Possibilità di visite guidate alla Chiesa S. Maria Assunta e a Palazzo Pilati con al suo interno le tipiche stufe di Sfruz.

