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 di 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" - erano 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 del suino (quali coppa, spalla, parte della coscia e pancetta) anche 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. All'impasto è aggiunta 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 anche 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 il consumo.
Si consuma frequentemente, secondo la tradizione, 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 ancor 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
- Angolo del gusto promosso dalla condotta Slow Food Valli del Noce
- Attività per bambini
- Saranno presenti alcuni animali dei pascoli montani

ore 10.00
- Assaggio e valutazione libera

ore 12.30
- Pranzo tipico a base di formaggio e mortandela
- "Casarada" in piazza e assaggi
- Premiazione delle rassegne

ore 17.00
- Intrattenimento musicale

ore 17.30
- Chiusura della festa con frittelle di mele

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 settima rassegna dei formaggi di malga e la seconda rassegna della mortandela pù bona nella cornice del paese di Tassullo.**

Silvano Modenese
Attrezzature, impianti e prodotti per la trasformazione del latte
CLES (TN) - Viale Degasperi 118/23
Tel. 0463 422336

Pra de Dont AGRIRANCH
Loc. Pra de Dont - 38019 TUENNO (TN)
Cell. 349 3524974 - www.agriranch.it

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

Seguici su

Comune di Tassullo

ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE Fondazione Edmund Mach

Formai dal mont & La Mortandela pù bona

TRENTINO

7ª EDIZIONE

2ª EDIZIONE

TASSULLO
Domenica 19 ottobre 2014

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

Degustazioni guidate dei formaggi e delle mortandele con abbinamenti vari.

Vota il miglior formaggio e/o la miglior mortandela!
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.