



LA FONDAZIONE de BELLAT

in collaborazione con:
 Fondazione E. Mach - Istituto Agrario di S. Michele
 Dipartimento Agricoltura e Alimentazione
 della Provincia Autonoma di Trento
 Dipartimento Turismo, commercio, promozione
 e internazionalizzazione della Provincia Autonoma di Trento
 APT Valsugana - Lagorai - Terme - Laghi
 Comune e Pro Loco Telve
 BIM del Brenta
 Ecomuseo del Lagorai
 Museo degli usi e costumi della gente telvata
 Casse Rurali della Valsugana
 organizza la:



4^A RASSEGNA - CONCORSO FORMAGGI DI MALGA DELLA VALSUGANA

**SABATO 3 E DOMENICA 4 DICEMBRE 2011
 TELVE**

PRESSO LA SALA POLIVALENTE DEL COMUNE
 CASERMA DEI VVFF

IN COLLABORAZIONE CON:



Fondazione E. Mach
 Istituto Agrario di S. Michele



Comune di
 Telve

CON IL SOSTEGNO DI:

Dipartimento Agricoltura e Alimentazione
 Dipartimento Turismo, commercio, promozione e internazionalizzazione
 della Provincia Autonoma di Trento



**Casse Rurali
 della Valsugana**

Fondazione cav. Luciano e cav. dott. Agostino de Bellat

Sede sociale presso Fondazione E. Mach - 38010 S. Michele all'Adige (TN)
 Codice Fiscale 80014020228 - P IVA 00391910221 - Cell. Presidente 338/5399938
 Corrispondenza: Casella Postale 118 - 38051 Borgo Valsugana
 sito web: www.fondazionebellat.org - e-mail: debellat@virgilio.it





MALGHE PARTECIPANTI

ALTIPIANI VEZZENA E MARCESINE

MALGA	CONDUTTORE
BASSON DI SOTTO	CRISTIANO SPILLER
BISCOTTO	EZIO VETTORAZZI
CIMA VERLE	LINA CARLI VETTORAZZI
PALÙ	PAOLO LORENZINI
POSTESINA	OSCAR ZANONI
ZOCHI	FRANCESCO FACCHINELLI

LAGORAI

MALGA	CONDUTTORE
ARPACO	CARLO PIAZZA
CAGNON DI SOTTO	SERGIO STROPPA
CAMBRONCOI	SARA DEBASTIANI
CASABOLENGA	ERMENEGILDO STROPPA
CASERINA	FRANCESCO LENZI
COLO/CAVÈ	OTELLO ROZZA
MONTAGNA GRANDA	WALTER HOFFER
PLETZN PERG	PIETRO CONCI
TRENCA	DARIO ZOTTELE
VALFONTANE	CARLO SANDRI
VALPIANA	MARIO FRANZOI

PROGRAMMA SABATO 3

- 15.00** Apertura ufficiale della manifestazione
Apertura dell'esposizione con degustazioni libere
- 16.00** Degustazione guidata
Proiezioni sull'alpeggio
- 17.00** Degustazione guidata
- 19.00** Chiusura

DOMENICA 4

- 09.00** Apertura dell'esposizione con degustazioni libere
- 10.00** **SEMINARIO**

I formaggi di malga: un "mondo" da gustare

Introduzione e coordinamento:
Dott. Angelo Pècile - Fondazione E. Mach

Interventi:

Dall'erba al formaggio: l'origine della specialità

Dott. Francesco Gubert - Fondazione E. Mach

Valori economici e sociali della produzione dei formaggi di malga

Dott.ssa Ilaria Goio - Università degli Studi di Trento

Al consumator non far sapere quant'è buono il formaggio (di malga) con le pere...

Dott. Roberto Rubino - Università degli Studi di Potenza

- 11.30** Premiazioni
- 14.30** Degustazione guidata
Proiezione film sull'alpeggio
- 16.00** Degustazione guidata
CASERADA e **POLENTA** con farina della Valsugana
- 19.00** Chiusura della manifestazione