

Degustazioni in Piazza Fiera

Ingresso libero

3 marzo
ore 11.00 - I formaggi della tradizione aquilana
ore 14.30 - I formaggi della Valtellina
ore 16.30 - I formaggi delle Dolomiti bellunesi
ore 17.30 - Preparazione del pecorino aquilano

4 marzo
ore 10.00 - I formaggi della Valtellina
ore 11.30 - I formaggi della tradizione aquilana
ore 14.30 - I formaggi delle Dolomiti bellunesi
ore 16.00 - I formaggi di malga trentini
ore 17.30 - Verticale di Trentingrana abbinata al Trentodoc



Camera di Commercio
L'Aquila



Camera di Commercio
Belluno



Camera di Commercio
Sondrio

EVENTO REALIZZATO CON LA COLLABORAZIONE
DELLE CAMERE DI COMMERCIO I.A.A.
DE L'AQUILA, BELLUNO, SONDRIO E TRENTO



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO

Informazioni

Palazzo Roccabruna
Via SS. Trinità, 24 - 38122 Trento
Tel. 0461/887101
www.palazzoroccabruna.it



TRENTINO

la CASOLARA

a Palazzo Roccabruna

Trento, 1/4 marzo



La Casolara IERI



In coincidenza con la prima domenica di Quaresima, la cosiddetta **Dominica Casolariae** (dal latino *caseus*: formaggio), si teneva a Trento fin dal XII secolo una grande fiera durante la quale era possibile acquistare formaggi di produzione locale e non. In Quaresima, salvo particolari dispense concesse dall'autorità ecclesiastica a singoli ammalati o all'intera popolazione per epidemie o carestie, vigeva infatti l'obbligo di astenersi dal mangiare carne; erano invece permessi i vegetali, le uova, il latte e i suoi derivati, i pesci e i molluschi. Nello stesso periodo a Trento era assolutamente proibito macellare o far macellare animali, venderne carni o introdurne in città. In passato, non esistendo negozi specializzati in prodotti caseari, la Casolara rappresentava una delle rare occasioni d'acquisto. La scelta era ampia: si potevano comperare formaggi non solo di produzione locale ma anche di altri luoghi, freschi e stagionati. Nei documenti dell'epoca sono citati il *formai brentegano* (di Brentonico), *rabbiano* (di Rabbi), veronese, *bressano* (di Brescia), lodigiano, parmigiano, la *spressa* (delle Valli Giudicarie), il *marzolino*, la *poina de montagna de vacha*, la *poina de pegora*, i *pegorini de val di Bon* (Pieve di Bono).

La Casolara OGGI



Organizzata da Trento Fiere S.p.a. in collaborazione con Palazzo Roccabruna, la Casolara è oggi la più importante rassegna trentina di formaggi di montagna. La manifestazione che richiama pubblico e produttori da ogni parte d'Italia, quest'anno si arricchisce di un fitto programma di iniziative che hanno sede a Palazzo Roccabruna nell'ambito di una collaborazione che riunisce le Camere di Commercio di Trento, Belluno, L'Aquila e Sondrio.

Il progetto, dal titolo "**Le Camere di Commercio di montagna si incontrano**", nasce come gemellaggio fra gli enti che operano in territori montani e che sono impegnati nella valorizzazione delle peculiarità gastronomiche e artigianali delle aree di appartenenza.

In Piazza Fiera saranno presenti, con uno spazio dedicato alla vendita, i casari accompagnati dalle varie Camere di Commercio. Non mancherà neppure uno stand con i formaggi di malga trentini.

Palazzo Roccabruna sarà sede di degustazioni, approfondimenti e laboratori del gusto sulle produzioni casearie trentine e dei territori ospiti.

I formaggi d'alpeggio

A Palazzo Roccabruna alcuni approfondimenti su aspetti specifici delle produzioni casearie locali

2 ore 16.00
marzo TAVOLA ROTONDA
La valorizzazione dei formaggi di malga trentini
Presentazione delle iniziative volte al sostegno e alla promozione dei formaggi di malga trentini

3 ore 10.00
marzo CONVEGNO PER OPERATORI DI SETTORE
I formaggi di alpeggio: tecniche di caseificazione per l'affinamento e la stagionatura
Con la collaborazione di Slow Food Italia e della fondazione E. Mach

Degustazioni a Palazzo Roccabruna

Giovedì 1 marzo e sabato 3 marzo dalle 17.00 alle 22.00 l'Enoteca proporrà taglieri di formaggi di malga abbinati ai vini trentini

1 ore 18.30
marzo I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA
La mimosa e gli altri fiori: i colori e i sapori dei formaggi di malga
A cura di Onaf Trentino-A.A
È gradita la prenotazione, tel. 0461/887101

3 ore 18.30
marzo IL SABATO CON IL PRODUTTORE
Sapori della malga: artigianato del latte
A cura di Malga Stabolona (Praso - TN)
È gradita la prenotazione, tel. 0461/887101

A tavola con i formaggi

A Palazzo Roccabruna menù di territorio per scoprire ricette gustose a base di formaggi

3 ore 19.00 - 22.00
marzo **Valtellina nel piatto**
Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina

4 ore 12.00 - 15.00
marzo **La grigio alpina e il fior di bosco**
Agritur Fior di Bosco (Loc. Sicina, Valfioriana - TN)