

# 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 tipizzata 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”.

**La Mortandela dela Val de Non  
è un Presidio Slow Food.**



## 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
- 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 17.30 ■ Chiusura della festa con frittelle di mele



Accademia delle 5T  
della Qualità

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza



### 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 sesta rassegna dei formaggi di malga  
e la prima rassegna della mortandela pù bona  
nella cornice del paese di Tassullo.



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



Comunità  
della Val di Non



ISTITUTO AGRARIO DI  
SAN MICHELE ALL'ADIGE  
Fondazione Edmund Mach



LA MONTAGNA  
DI LATTE



Slow Food



Val di Non



Cassa Rurale  
Tassullo e Nanno

Banco di Credito Cooperativo

inname

# Formai dal mont

TRENTINO

6ª EDIZIONE

## & La Mortandela pù bona



### TASSULLO Domenica 20 ottobre 2013

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.

