CORRIERE DELL'ALTO ADIGE
Corriere dell'Alto Adige (ITA)

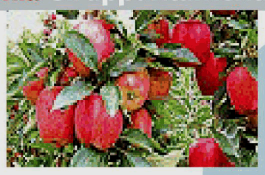
**Paese:** it
**Pagina:** 15
**Readership:** 31000
**Diffusione:** 11196

**Tipo media:** Stampa locale
**Autore:** Farra Di Soligo

12 Marzo 2016



Enogastronomia Gli appuntamenti



# Piaceri



# Formaggio da tutto il mondo Il Festival di Campo Tures

di **Francesca Negri**

Cento espositori con quasi mille tipologie di formaggio, tra cui produttori locali, caseifici dei masi altoatesini, affinatori italiani e provenienti da Olanda, Norvegia, Polonia, Germania, Austria, Svizzera. Sono questi i punti cardine attorno ai quali ruota il «Festival del Formaggio», appuntamento biennale in scena oggi e domani a Campo Tures, cuore della Valle Aurina.

Al mercato del formaggio fa da contorno un ricco programma che contribuisce a rendere questa manifestazione una meravigliosa esperienza, tra le più quotate dell'arco alpino: le degustazioni guidate, i laboratori del gusto, la cucina dal vivo con cuochi stellati, degustazioni comparate dei caseifici dei masi dell'Alto Adige, molti workshop e un creativo programma per bambini. Canederli alla griglia, praline, cheeseburger e tante altre specialità inebrieranno gli amanti della buona cucina che non possono perdersi il Cheese Party in programma all'Ice Bar di Campo Tures questa sera alle 21: protagoniste la musica e le specialità alla griglia dei MiG, un trio di chef altoatesini responsabili della Weber Grill Academy per il Trentino Alto Adige, la scuola di cucina al barbecue che organizza corsi e appuntamenti per promuovere la cultura della griglia in Italia. I proventi delle numerose degustazioni organizzate dalla scuola bbq Weber durante il Festival del Formaggio andranno a favore di quanti hanno visto le proprie case e attività distrutte dai recenti incendi che hanno colpito la zona. Tornando al programma, da non perdere oggi il laboratorio sui formaggi francesi (la prima parte alle 11, la seconda alle 17), e quello su due perle bianche svizzere, il Molkenziger e il rarissimo Mascarplin (alle 13). Domani invece, alle 13, ospiti d'eccezione saranno i «Tesori dell'Anatolia, i formaggi dalle Foci dell'Eufrate» come il Divle Tulum di Karaman, il Konya Kuflu dell´Anatolia Centrale, il Kargi Tulum di Corum (Mar Nero) e un incredibile caprino nello stomaco dell´agnello. In abbinamento ci saranno i vini di Kyra Wines, occasione unica per scoprire vitigni turchi autoctoni come per esempio l'Öküzgözü. Non mancheranno anche gli showcooking: oggi, ad esempio, alle 13.30 si esibirà il bistellato Norbert Niederkoefler (ristorante St. Hubertus di San Cassiano), seguito, alle 14.30, da Karl Baumgartner, chef e proprietario del ristorante Schöneck a Falzes. Ricchissimo anche il programma dedicato ai bambini, che potranno imparare, divertendosi, a fare una perfetta una fonduta alla svizzera e il burro fatto in casa, scoprire cosa sono il Graukaese e la scamorza, capire tutti i segreti dello yogurt. Infine, ristoranti e osterie della regione in contemporanea alla XII edizione del Festival del Formaggio propongono deliziosi menu ad hoc a base di formaggio. L'area di 1.200 mq in cui si svolgerà la manifestazione si trova nel nuovo Padiglione della musica nel centro di Campo Tures, facilmente raggiungibile dalla strada principale attraverso il paese. Tutto il programma su www.kaesefestival.com. E a proposito di formaggio, il 18 marzo e il 31 maggio farà tappa in Trentino il progetto educativo realizzato dal Consorzio tutela formaggio Asiago con la collaborazione di Fondazione Aida dedicato a far conoscere agli studenti delle scuole primarie e secondarie di primo livello le qualità e le specificità nutritive del formaggio. «Cuore di formaggio», questo il nome del progetto, sarà presentato all'interno degli istituti in forma di laboratorio teatrale in tutta Italia e farà tappa in Trentino il 18 marzo a Cavedine e Gardolo e il 31 maggio a Dro.

**Le perle**
Ospiti di eccezione saranno i «Tesori dell'Anatolia e delle foci dell'Eufrate»



Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione