



Bolzano, Campo Tures è la nuova «Città del Formaggio»

Un riconoscimento prestigioso per il principale centro della Valle Aurina in Alto Adige attribuito dall'ONAF durante il prestigioso "Festival del Formaggio" giunto alla 15° edizione

Primo comune a ricevere il riconoscimento in questo 2024 – e venticinquesimo dell'intero territorio italiano – **Sand in Taufers – Campo Tures (BZ)** è la nuova **Città del Formaggio**. Il principale centro della **Valle Aurina**, in **Alto Adige**, ha ricevuto dall'[ONAF](#), l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, la prestigiosa targa con la quale viene premiato uno sforzo che viene da lontano.



Un espositore al Käsefestival 2024, il Festival del Formaggio (Foto © Giovanni Caldara).

Campo Tures nuova Città del Formaggio

La cerimonia è avvenuta lo scorso sabato all'interno di quel **Käsefestival**, il **Festival del Formaggio** giunto quest'anno alla XVa edizione e voluto fortemente dal suo ideatore **Martin Pircher**, *frommelier* e grande esperto di formaggi, ma anzitutto motore propulsivo delle produzioni casearie di eccellenza della sua valle.

«Sand in Taufers – Campo Tures – si legge nelle motivazioni del premio consegnato dai consiglieri nazionali Onaf Armando Gambera e Angelo Battaglini e alla presenza del giornalista Angelo Carillo, ideatore dell'itinerario Slow Food dell'Alto Adige – è una cittadina che è il fulcro della tradizione casearia di tutta la Valle Aurina la cui principale espressione è il Graukäse, prodotto da nove caseifici rurali e diverse malghe estive. La città è diventata il punto di riferimento per la promozione e la valorizzazione di tali produzioni. Basti pensare alla manifestazione biennale del Käsefestival, giunta alla sua XV edizione, all'evento Graukäsetage con un concorso rivolto ai produttori di Graukäse, e infine al coinvolgimento dei centri giovanili nella ricerca di formaggi e altri prodotti genuini e salutari».

Käsefestival 2024, tante eccellenze al Festival del Formaggio

Numerose le eccellenze casearie in esposizione. Tra queste, il **Graukäse della Valle Aurina**, prodotto che – come recita la [scheda di presentazione Slow Food](#) di questo Presidio – «*appartiene alla famiglia dei “Sauerkäse”, i formaggi a coagulazione acida che non prevedono l'utilizzo di caglio*». Di questa tipicità assai magra e con un contenuto di grassi inferiore al 2%, abbiamo gustato quello eccellente di **Roland e Claudia Eder** del caseificio [Moarhof di Acereto \(BZ\)](#) (ottimo anche il loro burro). Tra gli assaggi altrettanto buoni il **Bärlauchkäse**, il formaggio a latte crudo con aglio orsino del vicino **Maso Neuhaus Hof**.

Straordinaria la degustazione del **Brunost norvegese**, dal sapore molto dolce e preparato con il siero del latte di capra bollito (lasciato poi raffreddare) che è in grado di caramellare gli zuccheri del latte. Quindi la degustazione dei formaggi ricavati dal latte di **Pecora Brigasca** (la Sora, la Toma e il Brus) prodotti ancora con tecniche e attrezzi legati alla tradizione millenaria della transumanza nei territori al confine tra Liguria, Piemonte e Francia.

Tra le voci nuove che con passione, dedizione e (tanto) sacrificio stanno costruendo qualcosa di nuovo e prezioso segnaliamo i giovani **Nicola e Michela** che dopo aver frequentato l'università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo (CN) hanno dato vita a un'azienda agricola nel Molise, **l'Alba a San Giovanni in Galdo a Campolieto (CB)** dove lavorano formaggi ovocaprini a latte crudo da soli animali al pascolo, ma producendo anche olio, conserve, confetture nel segno di una visione autenticamente biologica.



Nicola e Michela, titolari dell'azienda molisana "Alba" (Foto © Giovanni Caldara).

Le esibizioni degli chef

E a completare l'offerta del Festival del Formaggio, tutta all'insegna della qualità, ma al contempo del piacere di stare insieme in compagnia di cose buone, l'incontro con chef motivati capaci di dar lustro al territorio, ovviamente e anzitutto attraverso il formaggio. Sotto la regia ispirata di quell'autentica "direttrice d'orchestra" che è **Tina Marcelli**, vallaurinese doc nonché chef del [ristorante gourmet Artifex](#) in Val di Fleres (BZ) con la sua straordinaria brigata di cucina tutta al femminile, si sono esibiti in show cooking mai banali chef stellati del calibro di Daniel e **Herbert Hintner** del "Zur Rose" di Appiano (BZ), ma anche un autentico depositario della tradizione gastronomica altoatesina come **Johann Lerchner** del Lerchner's in Runggen a San Lorenzo (BZ) e, ancora, **Pasquale Tozzi** del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) e la chef tedesca **Sabrina Fenzl** del ristorante Mind Dining di Markt Indersdorf in Germania.



Da sn, chef Tina Marcelli, la pastry chef Sandra Kofler e lo chef Pasquale Tozzi (Foto © Giovanni Caldara).

Data di creazione

23/03/2024

Autore

giovanni-caldara