

La strada dei formaggi nelle valli delle Dolomiti

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Sono luoghi da leggenda, questi incastonati fra le Dolomiti: territorio di grandi contrasti e incredibili paesaggi, di guglie rocciose affilate come lame che si rincorrono all'orizzonte, fitte foreste e larghi prati.

La Strada dei Formaggi delle Dolomiti che interessa le Valli di Passa, Fiemme e il Primiero, segna un tracciato nel cuore vero del Trentino facendo slalom, come in un'ardita discesa con gli sci, fra le più belle caratteristiche di questa terra.

Filo conduttore di questo club di prodotto, che mette insieme una settantina di operatori turistici e non, è quello della ricca produzione casearia che trova espressione in questo magnifico territorio, ma anche di : una serie di prodotti tipici di nicchia frutto di una comunità che ha voluto mantenere inalterati i ritmi di vita, l'amore per il suolo natio e il rispetto per il patrimonio naturale. Un viaggio nella Strada dei Formaggi delle Dolomiti non è, quindi, solo un viaggio nel gusto ma un percorso, nello spazio e nel tempo, attraverso i sensi. Di valle in valle si ha la possibilità di contemplare i paesaggi, ascoltare voci e silenzi della natura, sentire i profumi nascosti nelle memorie e toccare con mano tutto ciò che avete sempre sognato di vivere.

Conosciamo così l'elegante Valle di Fassa, culla del patrimonio storico e culturale ladino, con formaggi come lo Spretz Tsaori, in ladino "pressato saporito", meglio noto come Puzzone di Moena. Saperi intensi che rievocano la storia di una cultura ancora viva tra la gente di questi luoghi, valorizzata dall'Istituto ed il Museo Ladino di Passa, dove realtà e leggenda si fondono in una magica atmosfera.

La storia della vicina Val di Fiemme narra invece del Parco Naturale di Paneveggio - Pale di San Martino volto alla tutela e valorizzazione delle i caratteristiche naturali e ambientali della zona. Qui nascono i noti formaggi come il Dolomiti, il Fontàl, ma anche rinomati come le ricotte i fresche e affumicate, ma soprattutto come il famoso Caprino di Cavalese ; da assaporare, ducis in fundo, con l'ottimo miele di questi valli.

Attraversando poi il Passo Rolle si arriva nel Primiero: nei Nostrani, nelle ricotte e nella Tosala c'è tutto il sapore delle malghe di montagna che giacciono ai piedi di imponenti cattedrali rocciose. E mentre gli occhi non sanno più dove guardare, il pensiero si perde nell'ammirare una cornice mozzafiato attorno ad un quadro che solo la natura sa disegnare.

Si giunge infine nella Valle del Vanoi, nel cuore dell'omonimo Sentiero Etnografico, dove il tempo sembra essersi fermato per concedervi il lusso di scoprire sapori e tradizioni antiche, ma più che mai autentiche.

Un viaggio attraverso le emozioni che nascono dall'incontro tra la vostra storia e quella di queste magnifiche terre, da gustare lentamente, in ogni tempo e luogo, per scoprire alla fine che, forse, questo è solo l'inizio.

a cura di U.G.