Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2690 del 28/09/2025

Formaggi, il rito immortale del carrello

Il carrello dei formaggi ha conquistato la scena del Trentodoc Festival con un incontro che ha trasformato la Loggia del Romanino del Castello del Buonconsiglio in un vero e proprio teatro del gusto. Moderati da Gabriele Principato, giornalista di Corriere della Sera, sul palco si sono confrontati tre protagonisti della cucina italiana che hanno fatto del formaggio un pilastro identitario della loro cucina: Giuseppe Iannotti (ristorante Krèsios di Telese Terme, in Campania), Nicolò Quarteroni (Ferdy Wild di Lenna, nel Bergamasco) e Marco Bortolotti (Vecchia Segheria di Baselga di Piné).

“Il formaggio è un piatto vero e proprio – ha raccontato Iannotti – e servire un piatto non elaborato, dieci anni fa, era considerato quasi deprimente. Ho lavorato perché venisse compreso appieno, creando contenitori e strumenti dedicati anche per richiamare l’infanzia, ma con un linguaggio contemporaneo”.
Quarteroni si è focalizzato sulla forza della tradizione: “In Italia esistono cinquanta formaggi storici riconosciuti, eppure c’è spazio per la creatività. Abbiamo persino costruito i nostri carrelli in falegnameria interna, l’ultimo ricavato da piante cadute e tarlate. Per noi il carrello è convivialità: un percorso che in degustazione rappresenta la montagna, fatta di salite e discese, e che nel nostro ristorante diventa il piatto di chiusura del menu”.
Bortolotti ha sottolineato il valore del territorio trentino: “Il formaggio racconta la montagna meglio di qualsiasi discorso. Ogni assaggio rivela le differenze dei pascoli, dal Baldo al Lagorai. Per me è un lavoro di ricerca: andare in malga, incontrare i produttori, portare a casa storie e sapori che altrimenti rischierebbero di scomparire. Il nostro compito è trasformare queste nicchie in memoria viva”.
Non è mancata una riflessione da parte di Iannotti sulla responsabilità degli chef: “Abbiamo il dovere di selezionare, viaggiare, proteggere e valorizzare”. Quarteroni ha insistito sull’importanza del giusto riconoscimento economico: “La montagna ha bisogno di un pizzico di arroganza: chi produce formaggi di altissima qualità deve poter chiedere il giusto prezzo. L’artigianalità va difesa, contro il rischio di standardizzazione”. Infine, Bortolotti ha richiamato al ruolo educativo: “Serve consapevolezza. Il nostro compito è raccontare il territorio e il capitale umano che ci sta dietro. Solo così i giovani potranno tornare in montagna e trovare in essa un futuro”.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato dall’Istituto Trento Doc con Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera e il contributo attivo della filiera dell’accoglienza. Il programma del festival è consultabile su www.trentodocfestival.it e sull’App ufficiale Trentodoc.

QUI Immagini

(a.bg)