**24° Campionato bernese dei formaggi d’alpeggio al Museo svizzero all’aperto Ballenberg**

Degustate oltre 100 varietà di formaggio d’alpeggio bernese e Berner Hobelkäse DOP nonché il tipico formaggio d’alpeggio Mutschli.

**Domenica 17 settembre 2023, giornata del Digiuno federale, in occasione del 24° Campionato bernese dei formaggi d’alpeggio promosso dell’organizzazione di settore CasAlp e che si terrà presso il Museo svizzero all’aperto Ballenberg, il formaggio bernese la farà da protagonista.**

Il Campionato bernese dei formaggi d’alpeggio si svolge ogni anno a settembre, in concomitanza della domenica del Digiuno federale. Nel corso degli anni, questo evento si è fatto conoscere e apprezzare sempre di più. L’edizione di quest’anno del tradizionale evento si svolgerà al Ballenberg.

**Degustazione di centinaia di formaggi d’alpeggio bernesi e Berner Hobelkäse DOP nonché del tipico formaggio d’alpeggio Mutschli**

Oltre 100 varietà di formaggio d’alpeggio bernese e Berner Hobelkäse DOP nonché del formaggio d’alpeggio Mutschli saranno esaminate da una giuria specializzata secondo criteri prestabiliti. Domenica 17 settembre 2023, a partire dalle ore 10.00, presso il magazzino di Aarau AG (695) avrete l’occasione unica di degustare i formaggi in concorso e di assaporare tutte le declinazioni di gusto di questo pregiato prodotto naturale. L’evento sarà accompagnato da un programma musicale con stand e bancarelle che offrono specialità casearie dell’Haslital.

**Programma di domenica 17 settembre 2023:**

Dalle 10.00 alle 14.00 Degustazione di circa 100 formaggi d’alpeggio bernesi e Berner Hobelkäse DOP e del formaggio d’alpeggio Mutschli

Dalle 10.00 alle 17.00 Stand e bancarelle (nei pressi del torchio)

Dalle 13.45 Cerimonia di premiazione con discorso ufficiale del deputato al Gran Consiglio

Peter Flück

|  |
| --- |
| **Informazioni generali sul formaggio d’alpeggio bernese e il Berner Hobelkäse DOP**  Nel Canton Berna, circa 500 alpeggi producono nel breve periodo estivo che va da metà maggio a fine settembre il delizioso formaggio d’alpeggio bernese DOP. Il re dei formaggi giunge a maturazione in tre stadi fino ad acquisire caratteristiche davvero uniche. Dopo 4 mesi e mezzo è ancora un formaggio da taglio fresco di malga, quindi diventa un caratteristico formaggio d’alpeggio bernese DOP (Coeur des Alpes) e a partire dai 18 mesi raggiunge una stagionatura tale da offrire un esaltante Berner Hobelkäse DOP. A scaglie o tagliato a pezzi, questo formaggio a pasta dura non può mancare in nessun menu. Negli ultimi 20 anni la qualità di questo prodotto naturale a base di latte crudo è migliorata notevolmente grazie alla percentuale elevata di acidi grassi Ω-3 e peptidi bioattivi che lo rendono un prodotto altamente salutare. A questo sviluppo contribuisce in modo significativo il Campionato bernese dei formaggi d’alpeggio del CASALP, l’organizzazione di settore del formaggio d’alpeggio bernese e del Berner Hobelkäse DOP.  Ogni singola forma di formaggio d’alpeggio bernese DOP è un pezzo unico che varia a seconda della posizione e dell’orientamento dell’alpeggio. Unico come le storie e i volti delle alpigiane e degli alpigiani capaci di realizzare questo prodotto di qualità con tanta esperienza e passione. |

**Referenti per i media**

**Ballenberg, Museo svizzero all’aperto CasAlp**

Anja Bauer, Marketing Manager in Marisa Pfander, Coordinamento & Marketing

E-mail [anja.bauer@ballenberg.ch](mailto:anja.bauer@ballenberg.ch) [marketing@casalp.ch](mailto:marketing@casalp.ch)

Telefono +41 33 952 10 30 +41 31 636 04 98