

In Valle Aurina le Giornate del Graukäse celebrano uno dei formaggi più antichi dell'arco alpino

7 Agosto 2026

di **Redazione**



VALLE AURINA – Ci sono sapori che raccontano un territorio meglio di qualsiasi cartolina. In Valle Aurina uno di questi è senza dubbio il Graukäse, antico formaggio dell'arco alpino altoatesino nato dalla cultura contadina e dalla capacità di trasformare il latte in una delle espressioni più autentiche della gastronomia di montagna. Ancora oggi viene prodotto nei masi e nelle malghe della valle secondo una tradizione tramandata di generazione in generazione.

Dal 5 al 20 settembre 2026, questo simbolo dell'identità locale sarà protagonista delle Giornate del Graukäse, nell'area vacanze Valle Aurina, un appuntamento che celebra uno dei prodotti più rappresentativi dell'Alto Adige attraverso degustazioni, momenti di incontro, appuntamenti gastronomici ed esperienze dedicate alla scoperta delle tradizioni alpine.

Per tutta la durata della manifestazione, l'area vacanze Valle Aurina, che comprende i comuni di Campo Tures, Valle Aurina e Predoi, inviterà residenti e visitatori a conoscere da vicino la storia e la lavorazione di questo formaggio, entrando in contatto con i produttori, visitando le

realtà che ancora oggi ne custodiscono la produzione artigianale e assaporandolo nelle interpretazioni proposte da ristoranti, locande e malghe del territorio.

L'apertura delle Giornate del Graukäse è in programma sabato 5 settembre, dalle 10 alle 17, con la tradizionale Festa del Graukäse presso il tendone delle feste di Lutago. Per l'intera giornata il pubblico potrà passeggiare tra il mercato dei produttori locali, degustare il Graukäse nelle sue diverse varianti, assaporare piatti della tradizione altoatesina, assistere alle esibizioni del gruppo folkloristico e trascorrere piacevoli momenti accompagnati dalla musica dal vivo.

Per tutta la manifestazione, inoltre, dodici tra locande, malghe e ristoranti della Valle Aurina proporranno "Telldraris a tavola", un percorso gastronomico dedicato al Graukäse che vedrà ogni locale reinterpretare questa storica specialità con ricette capaci di coniugare tradizione e creatività.

Dalle preparazioni più autentiche alle proposte contemporanee, sarà un'occasione per scoprire la straordinaria versatilità di un formaggio che continua a rappresentare uno dei simboli della cucina alpina. Il programma culminerà sabato 19 settembre con la Serata del Graukäse, ospitata nella sala polifunzionale di Cadipietra.

Protagonista della serata sarà un esclusivo menu di cinque portate dedicato al Graukäse e ai prodotti tipici della Valle Aurina. La partecipazione è prevista su prenotazione e fino a esaurimento dei posti disponibili; per prenotare è possibile contattare l'Ufficio Turistico Valle Aurina al numero 0474 671139.

Giunte alla nona edizione, le Giornate del Graukäse sono diventate uno degli appuntamenti più rappresentativi dell'inizio dell'autunno in Valle Aurina. Un evento che riflette l'impegno del territorio verso un turismo sempre più sostenibile, riconosciuto dalla certificazione internazionale GSTC e dal Marchio Sostenibilità Alto Adige Livello 3, il massimo riconoscimento provinciale.

Organizzata secondo i criteri della certificazione GreenEvent della Provincia Autonoma di Bolzano, la manifestazione valorizza i prodotti locali, promuove un utilizzo responsabile delle risorse e incentiva una mobilità rispettosa dell'ambiente, in linea con il percorso di sostenibilità portato avanti dalla destinazione.