

## **Formaggio Tombea di Magasa e Valvestino**

Nel territorio del Parco Alto Garda Bresciano, nel piccolo centro di Magasa, in Valvestino, viene prodotto, ad opera di un piccolo gruppo di allevatori locali, un formaggio dalle caratteristiche incomparabili. Si tratta del pregiato formaggio Tombea, ancora oggi caseificato con le tecniche di lavorazione tradizionali, nei fienili costruiti sotto la dominazione dell'Impero Austro-Ungarico nell'area di Cima Rest. Esso viene prodotto durante il periodo dell'alpeggio, che dura complessivamente novanta giorni, da luglio a settembre.

Fin dall'Ottocento, i malghesi che aiutavano il casaro erano scelti in base alle loro abilità e l'attività che svolgevano era codificata da precise regole sulla gestione dei pascoli, la monticazione del bestiame, la pesatura del latte e la distribuzione dei formaggi, affinché fossero rispettate le tradizioni e gli antichi mestieri svolti in passato.

Il Tombea è il formaggio tipico di Magasa, piccolo borgo nell'entroterra della Valvestino: una meravigliosa valle incontaminata, inserita nel territorio del Parco Alto Garda Bresciano e ancora poco conosciuta che, con il suo lago artificiale, ricorda i fiordi norvegesi.

Si tratta di un formaggio a crosta dura, raro e di eccezionale pregio, realizzato esclusivamente con il latte munto dalle vacche allevate in questo territorio. Esso ha recentemente ottenuto il riconoscimento "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" (PAT) ed è anche un importante Presidio Slow Food. Prende il nome dall'omonimo promontorio montuoso che sovrasta il paese.

Lasciarsi alle spalle la trafficata strada che da Gargnano porta a Limone sul Garda e inerpicarsi per la via che in pochi chilometri prende quota è come tornare indietro nel tempo. Gli olivi cedono subito il posto a una vegetazione selvaggia. Sui pendii intorno a Magasa si possono riconoscere appena i terrazzamenti, un tempo utilizzati per le coltivazioni di cereali e frutta. In lontananza, si notano, invece, i fienili di Cima Rest e la sagoma del monte Tombea che, fino alla seconda metà del Novecento, era percorso dalle numerose mandrie e dai pastori. È proprio qui che, ancora oggi, ha origine il caratteristico formaggio Tombea.

Dal gusto sapido e leggermente piccante nel finale, arricchito dal profumo di montagna, il Tombea viene prodotto da maggio a settembre e vede l'utilizzo del latte crudo, prodotto dai bovini di razza Bruno-Alpina. Si presenta in forme molto generose, dal peso compreso tra 7 e 14 kilogrammi. La pasta, dal colore giallo intenso, è piuttosto compatta, con occhiatura irregolare e diffusa. Perfetto come fine pasto, il Tombea è adatto al consumo a partire dai 90 giorni di stagionatura. È un formaggio che stagiona anche per anni nei cosiddetti "rolt", le casere.

Da sempre le forme che scendevano dal Tombea erano acquistate dai commercianti, che provvedevano a stagionarle e metterle sul mercato in maniera indistinta.

A partire dal 1979, questo gioiello locale è celebrato dalla **Sagra del Formaggio di Cima Rest**, che si tiene ogni anno a settembre, con degustazione e vendita di questo delizioso formaggio, nonché simbolo indiscusso della Valvestino: pregiato e ricercato prodotto caseario di Magasa, il Tombea è il formaggio principe dell'Alto Garda Bresciano, lavorato con cura e pazienza secondo i ritmi e gli usi di un tempo. Una prelibatezza di nicchia, dall'inconfondibile profumo speziato, questo formaggio è molto apprezzato e ricercato, in quanto per trovarlo occorre salire proprio sui monti della Valvestino e rivolgersi direttamente ai casari che ancora lo producono.

