

# Garda stagionato, un successo dell'estate

Si produce con solo latte di bovine brune sull'altopiano di Tremosine. Sapore deciso che piace ai turisti

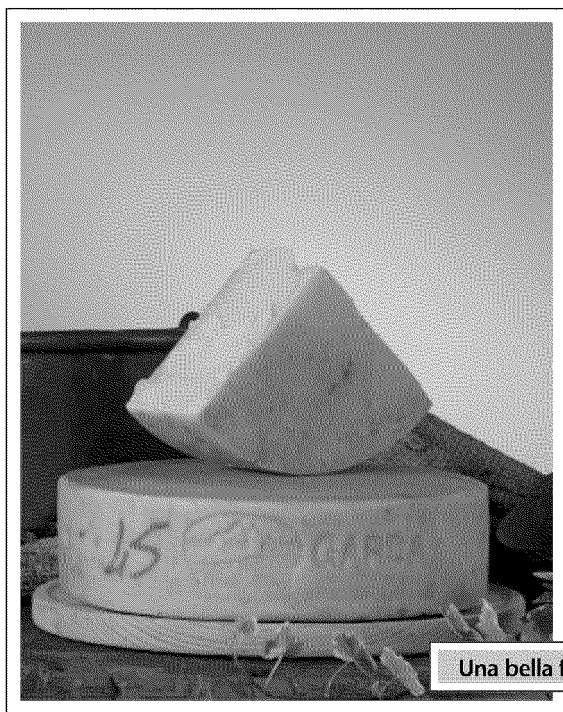
■ Garda stagionato, un successo dell'estate. Se ne produce poco, ma la cooperativa non ci sta ad aumentare la produzione perché al profumo dell'alpe ci tiene. E il Garda Stagionato dell'altipiano di Tremosine piace anche ai turisti che fanno le ferie sul lago di Garda. E il caseificio, spiega il presidente della Cooperativa Alpe del Garda, destina circa ottomila quintali di latte all'anno al formaggio Garda, così ottenia-

mo indicativamente seicento quintali all'anno di questo formaggio stagionato che affonda le sue origini nei secoli scorsi e che veniva conosciuto come formaggio nostrano del Garda. Certo, ammette, la quantità potrebbe anche aumentare, ma la cooperativa tiene molto alla qualità ed al legame storico e culturale che questo formaggio ha con l'altopiano di Tremosine nel cuore del Parco Alto Garda bresciano. Anche perché questo formaggio è un prodotto naturale, senza aggiunta di additivi e conservanti, ma fatto solo con latte di bovina Bruna, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Il formaggio Garda prodotto dalla cooperativa Alpe del Garda di Tremosine è un formaggio tradizionale fatto solo con latte di vacca di razza Bruna. È stagionato almeno un anno e si presenta con una forma circolare del peso di poco superiore ai sei chili. Dentro ci sono i profumi dell'ambiente degli alpeggi dell'alto Garda bresciano. Il formaggio Garda è tipicamente semigrasso (la panna viene tolta delicatamente per affioramento) con una pasta di colore paglierino con una leggera occhiatura, il sapore è leggermente marcato tipico del latte di montagna. Naturalmente il migliore è quello prodotto in estate (si intende quella del 2009 per consentire un anno di stagionatura) perché si impiega solo latte di malga. Tipico da fine pasto per via del gusto deciso, a seconda della stagionatura si fa apprezzare anche da grattugia.

Tutti elementi che stanno contribuendo a fare del formaggio Garda un prodotto tipico ed esclusivo, apprezzato anche fuori confine grazie anche ai numerosi turisti stranieri che trascorrono le proprie vacanze in riva al lago.

v. p.



Una bella forma ed un taglio freschissimo di Garda stagionato

