

:: Speciale Enogastronomia

DAL 28 AL 30 AGOSTO SI SVOLGERÀ LA RASSEGNA "IL FORMAGGIO SOTTO IL CIELO DI ASIAGO"

Il sapore unico dei formaggi del vicentino

OLTRE ALL'ASIAGO TROVIAMO ANCHE IL MORLACCO, LO STRAVECCHIO DI MALGA E MOLTI ALTRI

Durante l'ultimo fine settimana di agosto (dal 28 al 30) si svolgerà la X edizione della rassegna "Il formaggio sotto il cielo di Asiago" con diverse iniziative tra cui il Concorso Interregionale dei formaggi di montagna a latte crudo, la mostra mercato dei prodotti tipici vicentini e poi ancora una mostra dedicata allo stravecchio e molto altro ancora. Non a caso il vicentino vanta una tradizione millenaria nella produzione dei formaggi. Il più celebre è senza dubbio l'Asiago. Ma tra i migliori prodotti caseari italiani si possono citare anche il Morlacco e lo Stravecchio di malga, fra-

telli minori dell'Asiago, il Caprino fresco e quello stagionato, la Crescenza, il Grana Padano, il Provolone Valpadana, il Bastardo del Grappa.

L'Asiago è senza dubbio il prodotto agroalimentare vicentino per eccellenza ma non bisogna dimenticare il Morlacco, il formaggio probabilmente più saporito della provincia e diffuso in tutta la valle del Brenta e nel Bassanese. Originario della regione slava compresa tra Istria e Dalmazia, abitata anticamente dalla stirpe dei morlacchi, questo formaggio arrivò nell'alto vicentino grazie a

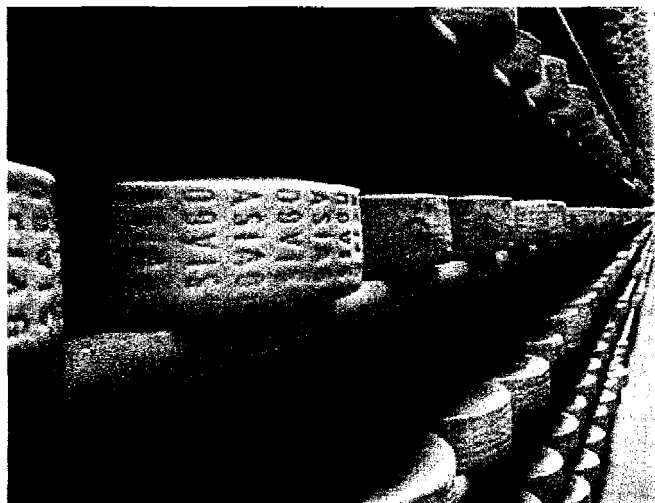
quei pastori che qui si stabilirono, attorno al XIII secolo. Allora era ottenuto con latte di capra, che viene sostituito oggi da latte intero vaccino. Ve ne sono due tipi: il Morlacco d'Alpeggio e quello di Burlina. Il primo viene prodotto nel Massiccio del Grappa, nelle malghe del versante vicentino che praticano la monticazione in un periodo compreso tra giugno a settembre.

Un'altra specialità molto apprezzata è poi lo stravecchio di malga dell'Altopiano: si tratta di un formaggio vaccino stagionato a pasta dura semicotta, ottenuto da latte

vaccino crudo con l'aggiunta di caglio e di sale. È prodotto esclusivamente nel periodo di alpeggio con latte di vacca delle razze bruna alpina, frisona e rendena. Ha forma cilindrica e presenta una crosta sottile, liscia di colore giallo oca. L'ambiente di allevamento degli animali che contribuiscono alla sua produzione è di fondamentale importanza: si svolge infatti sui pascoli naturali, in altimetrie superiori ai 700 metri. Il Morlacco è il formaggio probabilmente più saporito della provincia

IL PIÙ CONOSCIUTO E APPREZZATO DEI FORMAGGI VICENTINI, TRA I PRIMI CINQUE ITALIANI

ASIAGO, prelibatezza dell'Altopiano



Il conosciuto e apprezzato tra i formaggi vicentini è senza dubbio l'Asiago. Questo straordinario prodotto caseario, tra i primi cinque italiani, prende il nome

dalla famosa località dell'Altopiano dei Sette Comuni che lo ha visto nascere sette secoli fa.

In questa zona la vacca da latte

ha progressivamente sostituito l'allevamento ovino a partire dall'inizio del Cinquecento, quando già il latte bovino aveva raggiunto ampia diffusione in tutta la regione padana. Si tratta di un formaggio a pasta semicotta prodotto a partire da latte vaccino.

In commercio se ne trovano due tipi: "l'Asiago fresco" e "l'Asiago stagionato". I sapori diversi che li caratterizzano sono dovuti sia al differente periodo di stagionatura che al diverso sistema di lavorazione del latte. Il primo è ottenuto con latte di vacca intero ed è stagionato per un periodo compreso tra 20 e 40 giorni. Quello stagionato si ottiene invece con latte di vacca parzialmente scremato ed ha un periodo di stagionatura variabile dai 3 ai 24 mesi se non oltre. Da

qui il sapore morbido e delicato del latte appena munto dell'Asiago fresco, che si distingue dal sapore più deciso e saporito dello stagionato.

La zona di produzione dell'Asiago si estende all'intero territorio delle province di Trento e di Vicenza e a numerosi comuni delle province di Padova e di Treviso. Cuore della produzione classica è naturalmente l'Altopiano di Asiago.

Si tratta del formaggio più diffuso e consumato nell'area di produzione, tutelata dal 1996 dal marchio DOP. Grazie a questo riconoscimento l'Asiago può essere prodotto solo all'interno della zona d'origine e con latte raccolto esclusivamente nella zona stessa.