

"Made in Malga" per la valorizzazione delle antiche tradizioni lattiero-casearie

Asiago, contornata dal più grande comprensorio d'Europa, forte di ottomila ettari di pascoli in attività, è stata il punto di riferimento ideale per la manifestazione "Made in Malga". Nella penultima settimana di settembre, in concomitanza con la transumanza, i "Guru del gusto" Alberto Marcomini e Luca Olivani hanno lanciato un messaggio forte e chiaro, sottolineando l'importanza di promuovere e riscoprire il legame tra prodotto, natura e uomo; legame che attraverso la produzione d'alpeggio trova la sua massima espressione produttiva e qualitativa. L'iniziativa, una due giorni ospitata dal Golf Club di Asiago, è lodevole e fa parte di un progetto di ampio respiro che va valorizzato. « "Made in malga" - spiegano Marcomini e Olivani - intende rappresentare non solo una manifestazione promozionale ma un vero e proprio movimento culturale, con l'intento di valorizzare l'agricoltura di montagna ed in particolare il lavoro e i prodotti delle malghe, qualificando e valorizzando il formaggio delle malghe italiane e del caseificio di montagna. Ma non solo: si tratta anche di amplificare l'attrazione turistica esercitata dalle malghe nel territorio della montagna e di dare voce ai bisogni e alle problematiche dell'attività della caseificazione in malga (per esempio le leggi sanitarie, il ricambio generazionale delle gestioni, i canali di vendita dei formaggi...). Va inoltre diffusa la conoscenza delle produzioni tradizionali di formaggio di qualità e a latte crudo, con provenienza della materia prima certa ed identificabile».

Si potrebbe dire, con un pizzico di provocazione, che in principio era la malga. Per fare un esempio restando nella località scelta come capitale di quest'idea di riscossa della tradizione, la produzione lattiero-casearia sull'altopiano di Asiago ha una storia antica. È verosimile che l'attività di allevamento e di trasformazione del latte fosse anteriore all'immane opera di centuriazione che, fra il I ed il II secolo d. C., trasformò la foresta primaria della fascia pedemontana delle Prealpi nella fertile pianura, buona come prateria e per la coltivazione della vite e dei cereali. Oggi le malghe di Asiago ed i loro prodotti costituiscono una delle principali attrattive turistiche dell'altopiano e rappresentano il " trampolino di lancio " per fuffarsi nel verde dei sentieri di montagna. Ma non in tutta Italia è così, purtroppo. «Semplificare, stimolare e valorizzare - afferma Alberto Marcomini - la produzione dei migliori formaggi d'alpeggio: per questo abbiamo fortemente voluto che nascesse "Made in Malga", animati da un ideale che vogliamo condividere con tutti coloro che, come noi, vogliono evitare il rischio di perdere un patrimonio storico e di vedere stravolte tradizioni millenarie. Abbiamo riunito una rappresentazione di malghesi provenienti da tutte le montagne, per dire basta: le malghe sono un patrimonio dell'umanità e guai a chi ci mette le mani!»

La malga rappresenta la cultura della montagna ed è il simbolo di un'attività antica: l'arte di fare il formaggio. Nell'immaginario del consumatore è certificazione e garanzia di bontà. Ecco che in questa prima edizione sono stati novecento i visitatori, amanti del formaggio, che hanno degustato le specialità casearie prodotte ad alta quota: Asiago dop di malga e Prodotto

della Montagna, Castelmagno d'Alpeggio, Bitto (Valtellina), Monte Veronese d'alleva, Maccagno (Biella), Morlacco e Bastardo del Grappa, formaggi e ricotte affumicate di malga friulana ed altri provenienti da malghe della Val Venosta.

Oltre agli assaggi e all'incontro diretto con i produttori presenti, i bravi organizzatori hanno previsto una serie d'iniziativa fra cui cene tematiche a cura dei migliori chef locali, cinque laboratori che prevedevano degustazioni, guidate da esperti di analisi tecnica e sensoriale dei formaggi, abbinati a vini e birre tutti rigorosamente prodotti in montagna. Così, un Asiago pressato ha trovato ideale abbinamento con una birra chiara Pils a bassa fermentazione del birrifico di Zahre a Sauris, mentre un Asiago mezzano si è ben sposato con Canapa, della stessa azienda. Nòsa, una Ale del birrifico Fiemme di Doiano, in provincia di Trento, una birra dal profumo erbaceo ed un profumo floreale ha avuto un incontro gastronomico felice con l'Asiago vecchio. L'Asiago stravecchio ha trovato un riuscito connubio con la Lupinus del birrifico Fiemme con i suoi sentori al palato di tostato, di frutta secca, nocciola. A presentare le birre Roberto Miotello, titolare della Diexe, un'azienda di distribuzione e selezione di birre artigianali italiane non pastorizzate e non filtrate nata nel 2009, che conta attualmente una settantina di etichette.

La manifestazione è stata anche teatro della premiazione del miglior formaggio Asiago vecchio e stravecchio di malga DOP. In entrambe le categorie la malga Porta Manazza di Tony Rodeghiero, in località Larici di Asiago si è aggiudicata il primo premio. Un premio speciale per "l'Asiago Prodotto della Montagna DOP" è stato consegnato al Caseificio Pennar. E a proposito di Asiago, conoscete questo formaggio? Ovviamente è l'altopiano di Asiago, a cavallo tra le province di Vicenza e di Trento, la località di origine del formaggio omonimo. La storia documentata narra che nell'anno Mille il luogo era rinomato per i buoni pascoli e per l'allevamento di pecore, dalle quali si ricavava morbida lana e un gustoso formaggio chiamato "pegorin", di cui oggi resta solo il nome che i locali "malgari" usano per indicare l'attuale Asiago (pur essendo prodotto esclusivamente con latte vaccino). Infatti, dal XVI secolo in poi le pecore lasciano gradualmente il pasto di bovini e anche la tecnica casearia che ancora oggi si utilizza prevede l'impiego solo di latte vaccino. Due sono le tipologie di questo formaggio DOP: "Asiago Alleva" e "Asiago Pressato". La prima è la più antica, e a seconda dei tempi di stagionatura viene classificata in "mezzano" (6 mesi) "vecchio" (12) e "stravecchio" (18). La produzione della seconda versione, a più breve stagionatura (20-40 giorni), incomincia negli anni '20. Ma vediamo le caratteristiche: nell'Alleva il colore si presenta paglierino, la consistenza della pasta è compatta, l'aroma intenso e il sapore fragrante, gradevole e piccante. Nel Pressato invece la cromia varia sul bianco o sul bianco paglierino, la pasta appare morbida e in bocca risulta delicato. Quest'ultimo tipo di formaggio ha incontrato il gusto del consumatore moderno, che privilegia le note dolci e morbide, ma è nell'Alleva stravecchio che si ritrova un sapore avvolgente e unico, adatto per i palati gourmand.



Le malghe presenti

MALGA PORTA MANAZZO

Il formaggio in degustazione: Asiago Dop Stagionato "Prodotto della Montagna". L'azienda svolge attività di agriturismo. Al pascolo sono presenti vacche di "Burlina", una razza autoctona, introdotta dai Cimbri intorno all'anno 1000. Le casare della malga non sono molto distanti dalla sella di Porta Manazza che si affaccia sulla trentina Val di Sella.

MALGA VERDE

Formaggi in degustazione: l'Asiago pressato DOP "Prodotto della montagna" (fresco) e l'Asiago stagionato DOP "Prodotto della montagna" (vecchio e stravecchio). Malga localizzata nei pressi della strada che da Asiago porta a Rubbio. Alla fine degli anni Settanta era stata trasformata in un'azienda zootecnica stabile ma, dopo alterne vicende, è ritornata recentemente ad essere un alpeggio stagionale. I pascoli sono molto produttivi perché di bassa quota e migliorati, tanto che quelli più pianeggianti sono stati trasformati in prati. Tuttora sono in atto lavori per una nuova costruzione di casare e stalloni. I fratelli Cortese dopo 25 anni di esperienza come allevatori, hanno deciso nel 2003 di iniziare a trasformare il proprio latte presso Malga Verde, situata in località Val Lastaro in comune di Conco. La malga è immersa nel verde dell'altopiano di Asiago a 1054 metri di altitudine. Grazie alla ristrutturazione avvenuta nel 2000 ad opera del Comune di Conco, si sono verificati i requisiti per l'ottenimento del bollino CE (unica malga dell'altopiano).

MALGA LARICI

Formaggio in degustazione: Asiago Dop Stagionato "Prodotto della Montagna". Il nome stesso della malga fa intuire la presenza del larice, bellissima conifera di alta quota che in questa area forma un bosco esteso. La malga è molto soleggiata perché l'esposizione prevalente dei suoi pascoli è verso sud. D'estate è d'inverno è punto di partenza per le escursioni verso Cima Portule, Meatta, Campogallina e tutta la "zona Alta". Tenendo l'orecchio, all'arrivo della primavera è facile sentire il canto d'amore del gallo forcello. Produzione Asiago DOP Stagionato.





MALGA PUSTERLE

Formaggio in degustazione: Asiago Dop Stagionato "Prodotto della Montagna". Bella malga posta sul versante nord del monte Verena, circondata da bellissime peccete e abetaie e dai pascoli produttivi e sempre verdi per la loro giacitura. A sud si ammira la parete a strapiombo del monte Verena, a est il lungo crinale di Cima Portuale e a nord ovest Cima Larici e i bei boschi di Manazzo. Dalla casara parte un sentiero pianeggiante che porta alla "Mulattiera dei forestali", percorso in mezzo ai boschi ricco di emergenze florofaunistiche e antico passaggio di confine. Il sentiero del tabacco, ora percorso naturalistico attrezzato.

MALGA I LOTTO VALMARON

Formaggio in degustazione: Asiago DOP Stagionato "Prodotto della Montagna". La malga si affaccia sulla Valsugana, attraverso la Val di Tana. Si notano dalla bocchetta i caratteristici casoni, strutture dal grande tetto a quattro falde, la cui copertura una volta veniva realizzata in paglia, ora invece in lamiera. Pascoli dai ripidi versanti, utilizzati d'inverno come pista da sci alpina, del comprensorio chiamato "Enego 2000". Non lontano la cima del monte Lisser, e i ruderi conservati in buono stato dell'omonimo forte italiano. L'azienda svolge attività di agriturismo.

MALGA TRELA

Formaggi in degustazione: Bitto, Casera e Scimudin. L'agriturismo Malga Trela è stato realizzato in uno degli alpeggi più antichi del Comune di Bormio. Quest'ampia e verde conca è stata infatti utilizzata fin dal 1600 per effettuare il pascolo estivo d'alta quota. La malga, oltre ad una cucina basata sui piatti tipici della zona, offre la possibilità di acquistare direttamente prodotti caseari quali burro latte e formaggio. È anche l'ideale punto di ristoro per una piacevole giornata. Immersi nella natura incontaminata e negli splendidi scenari che offre il Parco Nazionale dello Stelvio: sono numerose le escursioni possibili nella zona sia a piedi che in mountain bike. Nei suoi pressi esistono anche dei tracciati dedicati all'arrampicata.

CASEIFICIO FINCO

Formaggio in degustazione: Asiago Dop Stagionato "Prodotto della Montagna". Il caseificio Finco di Enego nasce nei primi anni 50 dalla volontà di Gianfranco di poter trasferire il suo patrimonio culturale sul formaggio, tramandato dal padre Florindo e prima ancora dal nonno, maestri casari delle malghe dell'altopiano di Asiago. In questa azienda si produce con sistemi ancora artigianali Asiago fresco e stagionato seguendo antiche e segrete ricette di famiglia, tramandate negli anni. Tutto il latte viene raccolto giornalmente solo ed esclusivamente nell'altopiano dei sette comuni, conferendo ai nostri prodotti sapori unici e prelibati che profumano di fiori di montagna.

AZ. AGRICOLA WAISTER

Formaggio in degustazione: Asiago Dop Stagionato "Prodotto della Montagna". Azienda Agricola che trasforma direttamente il proprio latte. Trasferendosi a Canove di Roana all'inizio del novecento, Antonio Relà, con poche vacche, avvia l'attività di trasforma-

zione di latte e carne del proprio allevamento in ottimi formaggi e insaccati. La tradizione viene tramandata, di padre in figlio: già nel secondo dopoguerra l'azienda si è ampliata, ed ha continuato ad ingrandirsi tanto che oggi, con la conduzione di Riccardo Relà conta più di 120 animali da latte. Per più di trent'anni, gli animali dell'azienda Waister sono stati portati in alpeggio durante i mesi estivi, presso le malghe in quota. Dal 2006, invece - con la costruzione dei nuovi locali del caseificio e del nuovo spaccio - tutte le attività di trasformazione e vendita sono state trasferite a Canove, presso l'azienda, dove formaggi e insaccati vengono ancora prodotti con la stessa cura e con lo stesso amore di cento anni fa: nel rispetto della tradizione, con un tocco di modernità. Presso l'azienda è possibile fare degli spuntini agristi.

CASEIFICIO PENNAR ASIAGO

Formaggio in degustazione: Asiago Dop Stagionato "Prodotto della Montagna". L'altopiano del Sette Comuni è un ampio susseguirsi di pascoli e foreste in un ambiente esente da fabbriche e da importanti vie di comunicazione. Tutti i prati e pascoli sono concimati con sostanze naturali come aweniva nei secoli scorsi. Il Caseificio Pennar Asiago, costituitosi nel 1927, è situato a un'altezza di 1070 metri s.l.m. e attinge tutto il proprio latte dall'altopiano esclusivamente da aziende agricole e malghe dell'altopiano. L'alimentazione delle mucche prevede il rispetto di un rigido protocollo senza l'ausilio di insilati e sostanze fermentate. Questo permette di ottenere un latte di qualità superiore particolarmente adatto alla realizzazione di formaggi di gran pregio. Il Caseificio Pennar Asiago è fra i più blasonati caseifici al mondo.

Sono numerosissimi i riconoscimenti ottenuti in molteplici manifestazioni di carattere regionale, nazionale e internazionale. Già nel lontano 1930 il Caseificio Pennar Asiago veniva premiato con Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale di Parigi. Da allora i premi si sono susseguiti sia per l'Asiago Pressato che per l'Asiago d'Alveo, per il Vezzena (Asiago d'Alveo di montagna di produzione estiva) e per il Grana Padano. I riconoscimenti più recenti riguardano l'Asiago Stravecchio capace di conquistarsi tre podi in altrettante edizioni delle Olimpiadi Internazionali dei formaggi di montagna.

LE SAPALET

Formaggi in degustazione: Berger d'Enhauf, Estivaz, Sapalet e Fromage Frais Bisogna percorrere, per 2 ore su una strada accidentata per scoprire i pascoli di Sapaleit a Rossinière nella Svizzera francese. È immerso in un antiteatro di montagne dominate dal Dent de Corjon. È qui che il gregge di pecore da latte, trascorrerà l'estate ben custodito dall'asino e da due cani da guardia dei Pirenei. Ogni giorno il raro e prezioso latte di pecora di alta montagna viene affidato al formaggio e lo trasformerà in forme di freschi formaggi stagionati e stagionati.

MALGA LAGO DELLA CASERA

Formaggi in degustazione: Bitto dop, Basageila, Valtellina Casera dop e Mattonella. Gestita dall'azienda agricola Stella Orbolica, a conduzione familiare, che offre sia un servizio di ristoro che di alloggio. Vengono allevati bovini (una cinquantina di capi) e animali da cortile, grazie ai quali si producono formaggi e salumi. C'è infatti un caseificio in cui il latte viene lavorato crudo, consentendo a chi assaggia i formaggi di assaporare tutto il gusto del latte ottenuto dall'alimentazione prevalentemente composta da fieno e erba durante l'estate. Dalla secolare esperienza degli avi della famiglia Murada, alle nuove pratiche e tecnologie, tutto è rivolto alla qualità e bontà dei prodotti, acquistabili anche nel punto vendita all'interno dell'agriturismo.

MALGA PIAN BRES

Formaggi in degustazione: Toma Biellese a latte crudo e Toccogno, prodotti ad un'altezza di 1200 metri.

ALPEGGIO GRANGE NOLLO e GRANGE BIJOI

Prodotti in degustazione: formaggio Castelmagno d'Alpeggio e Ginepy di Castelmagno (liquore). Il Castelmagno d'Alpeggio viene prodotto in alpeggi situati al di sopra dei 1600 metri di quota, là dove grande è la fragranza delle erbe foragere e straordinaria è la varietà e la ricchezza della flora prativa, composta di graminacee dei generi "poca" e "festuca" che esaltano le caratteristiche organolettiche del formaggio. I malgari lavorano esclusivamente il latte delle proprie vacche, che vivono allo stia brado e che conserva il sentore dei fiori e delle erbe dei pascoli da cui proviene. È assolutamente vietata la somministrazione agli animali di insilati o di mangimi o di sottoprodotti industriali. È vietato il ricorso a fermenti lattici nella lavorazione.

PRESIDIO MONTE VERONESE

Formaggio in degustazione: Monte Veronese d'alveo prodotto con latte di malga. La montagna veronese è particolarmente adatta al pascolo: i Lessini sono esposti a mezzogiorno, non hanno grandi pendenze e hanno manti erbosi con un lungo periodo vegetativo che consentono un periodo d'alpeggio più lungo del consueto. È naturale quindi che si sia sviluppata una tradizione casearia legata alla produzione di formaggi vaccini, quasi sempre ottenuti caseificando il latte che aveva già subito una prima scrematura destinata alla produzione del burro. Il Monte Veronese del Presidio ha una grande attitudine alla stagionatura prolungata, un formaggio adatto a essere consumato a fine pasto.

MALGA SAN GIACOMO

Prodotti in degustazione: formaggio a latte vaccino, ricotta fresca ed affumicata.

MALGA LOSA

In malga (ad un'altezza di 1.765 metri) si possono, nel periodo di alpeggio, degustare le produzioni aziendali. In degustazione formaggio a latte misto (vaccino - caprino), ricotta fresca ed affumicata.

MALGA MURE

Formaggi in degustazione: Morlacco e Bastardo del Grappa. È un'azienda di 130 ettari con allevamento bovino e svolge attività di agriturismo.

PRODUTTORI DELLA VAL D'OSSOLA

Az. Agr. DELLA PIAZZA MARINA

In degustazione: Toma Alpe Moncoera (Ossola).

Az. Agr. PORTA LAURA

In degustazione: Toma Alpe Cortina (Val Vigizzo).

Famiglia OLZERI

In degustazione: Toma Alpe Crampio (Devero). La malga si trova in un'area di confine tra Piemonte e Lombardia, le valli ossolane e con esse la Val Grande. Antica è la tradizione casearia, documentata addirittura prima dell'anno Mille. Molto interessanti l'Ossolano d'Alpe (a latte intero) e l'Ossolano o Mezzapasta o Spress (a latte parzialmente scremato). Ottimi anche i formaggi caprini. L'allevamento delle capre, che per almeno otto-nove mesi all'anno avviene al pascolo, è importante anche per la carne e per i salumi.

