

Pressato o d'Allevo? Tutto quello che avreste voluto sapere sull'Asiago

11/09/2017 *Giulia Ubaldi*



Foto di Giulia Ubaldi

Fresco, stagionato o stravecchio (Presidio Slow Food):
l'Asiago DOP festeggia 10 anni e si racconta grazie al
lavoro di caseifici e malghe. In viaggio per l'altipiano
alla scoperta di questo formaggio

Mai ci fu territorio più ancorato di questo al suo prodotto: il formaggio
Asiago e il suo Altopiano. Eppure l'Altopiano di Asiago non esiste; esiste
l'**Altopiano dei sette comuni**, che poi in realtà sono otto (Conco, l'ottavo
comune, fino al 1796 era una frazione di Lusiana), solo che negli anni si è
diffuso questo nome per la presenza del formaggio omonimo, un po' come
se in Campania ci fosse un paese chiamato "Mozzarella". Qui si è cresciuti
così: o fai il prete, o il frate o vai fuori con le vacche, nella profonda
convinzione che finché ci saranno vacche, pascoli e malghe, ci sarà vita. E
quando giungi sull'Altopiano lo senti, come se in quella foschia perenne ci
fosse qualcosa che non c'è altrove e che non a caso è stato oggetto di grandi
scrittori, quali Emilio Lussu o Ernest Hemingway. Proprio in questi giorni
si è appena conclusa l'iniziativa **Made in Malga**, per festeggiare anche i
dieci anni di tutela della DOP; il **21 settembre**, invece, ci sarà la
storica **Fiera di San Matteo**, vicino al lago dove anticamente scendevano
dalla transumanza per abbeverare gli animali.

E ora ecco tutti i motivi per cui l'Asiago è da festeggiare, non solo in queste
due occasioni, ma tutti i giorni dell'anno, nello scorrere di una stagione
sull'altra.

La storia

Inizialmente sull'Altopiano c'erano più **pecore**, tanto che il territorio era
noto per la produzione di lana e "pecorin". Poi, nel corso del 1700 un
decreto ne limita la presenza per danni all'agricoltura e favorisce la
produzione di formaggio vaccino, fino agli anni in cui la Prima Guerra
Mondiale stravolge completamente la zona. Durante il profugato tutti gli

altopianesi vengono sfollati: alcuni riescono a portarsi le vacche, mentre altri sono costretti a darle all'ammasso come nutrimento per i soldati. È in questo periodo che si perdono alcune razze autoctone, come la **Burlina**, la **Rendena** o la **Grigia Alpina**; razze rustiche sì, ma grandi pascolatrici. Oggi la Rendena è nuovamente diffusa, della Burlina ne restano 300, mentre non mancano **Pezzate Rosse** e **Frisone**, tutte autrici di quello che è il formaggio con la tracciabilità più documentata della storia.

Le malghe

L'Altopiano dei sette comuni è il più grande comprensorio di malghe esistente al mondo: 73 malghe, 4516 vacche, 473,5 km². Qui la proprietà è **collettiva**, cioè della comunità, anche perchè se un territorio così grande (come sette volte San Marino) fosse stato isolato e spezzettato tra privati non avrebbe potuto avere la storia che invece ha avuto. Le malghe sono ad uso civico, cioè non appartengono a privati, ma ogni sei anni si liberano e vengono rimesse all'asta. E così il bosco, uno dei pochi non demaniali: *“il bosco è nostro”*. Questo fortissimo senso di appartenenza al territorio si traduce anche in un profondo rispetto tra malghesi, per cui la produzione di formaggio è un potente elemento di aggregazione. Si trasferiscono in malga per quattro mesi all'anno, da giugno a settembre, variabili a seconda del clima e vivono in un rispetto implicito, un accordo quasi ancestrale non detto, per cui tendono comunque a non prendere mai la malga del vicino, anche dopo i sei anni previsti. Infatti, sebbene la malga sia comunale, ogni malghese la sente sua durante quel periodo, come **Andrea Dalla Palma** della **Malga Valmaron** con una produzione d'alpeggio solo estiva, dai tempi di nonno Valerio, classe 1867, che oggi continua con la sua famiglia, anche con **cucina**, sempre con lo sguardo rivolto alla luna. E per loro *“la vita xè qua”*.

I tipi di Asiago

Ci sono tanti asiaghi quanti sono i suoi produttori. Ebbene sì, poichè il lavoro svolto dal **Consorzio**, con il suo Presidente **Fiorenzo Rigoni**, è stato proprio quello di accogliere negli anni le piccole tradizioni familiari differenti, per un totale attuale di 45 produttori: *“è la diversificazione che ci rende forti, non la stereotipizzazione”*. Se l'Asiago è prodotto d'estate o d'inverno si sente, così come si sente se è stato fatto in caseificio o in malga, perchè ogni malga ha i suoi sapori e in ogni malga i sapori possono cambiare anche da un giorno all'altro.

Ci sono due tipi di Asiago: **Pressato**, cioè quello fresco (20 giorni o 30 se prodotto di montagna) più recente; e quello **d'Allevato** o stagionato (da 60/90 giorni), che si divide a sua volta in **Mezzano**, da 4 a 6 mesi, **vecchio**, da 10 a 15, e **Stravecchio**, oltre i 15 mesi. Da dieci anni l'UE riconosce la menzione aggiuntiva **“prodotto di montagna”**, solo se con latte di allevamenti montani sopra i 600 metri. Lo **Stravecchio**, oggi anche Presidio Slow Food, è l'orgoglio locale, l'Asiago per eccellenza: sono rimasti meno di una decina a produrlo, tra cui **Riccardo Rela** del **Caseificio Waister** che completa tutto il ciclo di produzione da più di quarant'anni. L'Asiago invecchia in cantine con un'umidità naturale, poichè non dimentichiamo che il formaggio è un prodotto vivo, che così come un essere umano deve sentire addosso il caldo, il freddo, le stagioni. Un prodotto vivo

sì, che invecchia, ma che incredibilmente non muore mai. E i malghesi nello Stravecchio esprimono tutta la loro anima, poichè il valore che il tempo dà a un formaggio è unico, intimo e inestimabile.

Come consumarlo

Si nutre una devozione talmente profonda verso questo formaggio che si preferisce consumarlo quasi sempre da **solo**, a detta degli altopianesi “al posto della carne”. Per lo Stravecchio, invece, l'utilizzo più comune è grattugiato su primi e secondi, come il parmigiano. Molto diffusa è anche la **Tosèla** : un formaggio fresco, nato dalla necessità di consumare il latte delle vacche che avevano partorito, da cuocere in padella con un po' di burro, proprio come una bistecca.