



LA LUNGA STAGIONATURA E IL RIGOROSO DISCIPLINARE LO RENDONO SEMPRE PIÙ RARO E PREZIOSO

L'Asiago Stravecchio, tutto il sapore dell'Altopiano

Un prodotto pregiato e dal gusto equilibrato, che ricorda i prati falciati e il muschio, profumi tipici della montagna. Questo è l'Asiago Stravecchio, formaggio che per il suo sapore ricercato e la sua rarità è entrato a far parte dei presidi Slow Food. Come nel caso di molti altri prodotti che vengono protetti dalla Fondazione Slow Food, anche la tradizione legata a questo formaggio rischiava di andare perduta. L'Asiago Stravecchio può essere prodotto infatti solo in un'area geografica ben limitata: l'altopiano dei Sette Comuni. Qui le malghe sono ancora numerose, quasi sessanta, ma sono solo sette quelle in grado di seguire la lunga produzione di Asiago Stravecchio. Non solo infatti è necessario rispettare quanto fissato dal regolamento della Denominazione di Origine Protetta, ma bisogna anche rispettare le modalità di lavorazione stabilite dai malgari stessi alla nascita del presidio Slow Food. Le parole d'ordine sono pascoli e no OGM.

Oggi come allora - anzi paradossalmente più oggi - non è facile produrre l'Asiago Stravecchio, come viene raccontato nel già citato filmato sul canale YouTube "I Guardiani del Territorio", dove il casaro Bepo spiega come bisogna essere disposti a dedicare buona parte delle proprie giornate agli animali ed essere pazienti perché non si può affrettare il ritmo della natura, ma bisogna rispettarlo. È proprio il lungo tempo - per la stagionatura - che deve essere lasciato passare che ha messo in pericolo la produzio-

ne di Asiago Stravecchio. Infatti la maggior parte degli allevatori che decidono di occuparsi della produzione dell'Asiago preferiscono non aspettare i 18 mesi necessari per la stagionatura dello Stravecchio, ma vendere al più presto il formaggio fresco o semi-stagionato, sapendo di avere in mano in ogni caso un prodotto di qualità che può fregiarsi del marchio DOP.

Questo, però, fa sì che le forme di Stravecchio siano meno ogni anno che passa e che quei pochi casari che hanno deciso di dedicarsi a questo prodotto di lunga stagionatura debbano essere tutelati ancor di più. Per questo motivo sia Slow Food che il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago DOP hanno unito le forze per la creazione del presidio. Con questo strumento, da una parte si vuole rendere i casari ancora più consapevoli del loro ruolo centrale per il mantenimento delle tradizioni, dall'altra si vuole valorizzare presso i consumatori la straordinaria qualità di questo prodotto e della lavorazione.

Questo formaggio dal sapore inconfondibile è un presidio Slow Food. Oggi sono solo sette le malghe che producono l'Asiago Stravecchio



► 31 ottobre 2017

