

Un formaggio sull'Altopiano

ASIAGO

UN NOME, UNA GARANZIA
NON SOLO IN ITALIA

di CATERINA VIANELLO

È il formaggio simbolo dell'Altopiano vicentino, eccellenza della produzione casearia italiana e del Veneto. Siamo parlando dell'Asiago, la cui storia risale all'alto Medioevo, quando nella zona compresa dai fiumi Astico e Brenta si produceva formaggio ricavato dal latte delle pecore. Attorno al 1500 però i Cimbri, antica popolazione di origine germanica migrata nell'Altopiano dei Sette Comuni, introdussero le vacche nel territorio asiaghese migliorando pascoli e tecniche di allevamento e trasformando l'altopiano in zona vocata all'allevamento bovino.

Anche se il nome designa un'identificazione con il territorio vicentino, la geografia della zona di produzione è in realtà più ampia, coprendo una parte della provincia di Padova, di Treviso e sconfinando in tutta quella di Trento: l'estensione si deve allo spopolamento dell'Altopiano, individuato come linea del fronte durante la prima guerra mondiale.

Formaggio a pasta semicotta, l'Asiago viene prodotto in due tipologie distinte: quello fresco (o pressato, perché le forme sono sottoposte a pressatura con torchi manuali o idraulici), prodotto sin dai primi del '900, e quello stagionato (o d'allevato), ben più antico.



In questa pagina: le stanze di stagionatura.

Nella pagina successiva a sx: ecco il formaggio Asiago; a dx: ecco, la cagliata è pronta!

Ph.: Archivio del Consorzio di Tutela Formaggio Asiago

L'Asiago pressato

Diversi sia per stagionatura sia per procedimento di lavorazione, oltre che per il tipo di latte, le due tipologie di Asiago hanno in comune solo la materia prima, di origine vaccina, che deve essere trasformata entro un massimo di 60 ore dalla mungitura. Morbido come un pan di Spagna, elastico ma mai gommoso, con profumo che richiama lo yogurt e il burro: l'Asiago fresco è il fratello minore e più delicato, destinato a chi ama la dolcezza e i sapori più morbidi. Per produrlo, al latte si aggiunge il caglio, quindi si procede alla semicottura della cagliata, la rottura con la lira, il taglio della pasta e la porzionatura. Seguono la pressatura, la messa in fascera e la marchiatura sul bordo della forma, quindi la salatura (in salamoia) e la stagionatura che va dai 20 ai 40 giorni. Il risultato è una forma cilindrica di 30-40 cm di diametro, alta circa 15 cm e pesante attorno agli 11-15 kg. Il colore è bianco o leggermente paglierino e l'occhiatura è marcata e irregolare.

L'Asiago stagionato

Decisamente più carattere dimostra il fratello maggiore, lo Stagionato. Il latte, in questo caso scremato per affioramento, viene addizionato del caglio. La cagliata viene quindi tagliata con lo spino, fino a ottenere granuli della dimensione di una nocciola, e cotta a circa 47°C. Lavorata in forma, messa in fascera e marchiata sul bordo, viene poi salata e fatta stagionare. Ed è la stagionatura che definisce le caratteristiche dello stagionato: ecco allora il mezzano, stagionato da 4 a 6 mesi e dal sapore ancora dolce; il vecchio, stagionato per 10-15 mesi, più deciso e leggermente piccante; ed infine lo stravecchio, invecchiato oltre i 15 mesi, molto più intenso e piccante. La compattezza della pasta (ad occhiatura piccola) e il colore (giallo paglierino) si fanno via via più consistenti man mano che la stagionatura diventa più lunga. Le pezzature, in questo caso, sono più piccole: 30-36 cm di diametro, altezza attorno ai 9-12 cm, per un peso che varia dagli 8 ai 12 Kg.

Il ruolo di protagonista dello Stagionato arriva dai dati relativi alla produzione del 2017, aumentata del 4,8% rispetto al 2016, con quotazioni in crescita dell'8%, e vendite a +19,1%. Se infatti sono state 1.339.118 le forme di Asiago DOP Fresco prodotte, quelle di Stagionato sono state 232.436 forme.

I riconoscimenti

Ulteriore conferma arriva anche da una serie di premi ottenuti a livello nazionale e internazionale: riconosciuto a Luxury Cheese, l'evento italiano dedicato ai formaggi di qualità, tra i dieci formaggi più preziosi al mondo, toccando quotazioni di 200 euro/kg per le stagionature dell'annata 2009, Asiago DOP Stagionato (nella versione Stravecchio di 24 mesi a latte crudo) ha conquistato anche il titolo "Super Gold", il prestigioso riconoscimento assegnato ai World Cheese Awards di Londra, la più grande competizione al mondo dedicata ai formaggi. I due riconoscimenti internazionali confermano e supportano l'azione di promozione che vedrà il Consorzio di Tutela impegnato anche nel corso del 2018 nella ricerca di mercati nei quali gli alti livelli qualitativi di questo prodotto vengono riconosciuti e stimati.

E proprio in direzione di una ulteriore valorizzazione del marchio vanno sia un nuovo progetto di merchandising, sia un articolato piano di collaborazione con negozi gourmet, ristoranti e circuiti di ristorazione di fascia alta.

"Il nuovo progetto di merchandising – afferma il direttore del Consorzio, Flavio Innocenzi – risponde ad una precisa strategia: vogliamo infatti essere sempre più vicini alla nostra community internazionale, cogliendo le opportunità che la diffusione di smartphone e connessioni veloci offrono. Vogliamo inoltre consolidare anche online il nostro impegno istituzionale verso la promozione del prodotto in tutti quei paesi dove la richiesta di Asiago DOP è in crescita". Per questo, oltre ad un rinnovamento della veste grafica del sito web (aperto già nel 1998 e attualmente tradotto in 12 lingue), oltre all'attivazione dei canali social, anche con progetti dedicati ai singoli paesi (USA, Francia e Spagna) e alla creazione di ASIAGO NETWORK, la community ambasciatrice dell'Asiago DOP, dal novembre scorso è stato aperto lo shop online (shop.asiagocheese.it), un canale privilegiato di contatto con gli appassionati della specialità veneto-trentina di tutto il mondo.

L'azione di promozione del Consorzio di Tutela prosegue incessante, quindi, sia in Italia che all'estero, a dimostrazione della tenacia e dell'impegno di tutti i soci: l'obiettivo è quello di garantire livelli altissimi di qualità testimoniando il valore del legame di Asiago DOP con il suo territorio.



CASEIFICI PRODUTTORI DI ASIAGO

Sono pressoché infinite le sfumature di gusto dell'Asiago DOP sia Fresco che Stagionato. Ecco una selezione tra le tante, ottime proposte di caseifici, piccoli produttori e malghe.

CASEIFICIO SAN ROCCO

*Via Tre Case, Tezze sul Brenta (VI) T. 0424 89056
www.caseificiosanrocco.it*

È il produttore dell'Asiago DOP Stagionato di 24 mesi a latte crudo che ha conquistato, quest'anno, l'ambito Cheese Awards, la sfida mondiale del formaggio. Un caseificio "storico", dove la trasformazione del latte in formaggio avviene con immutata cura dal 1966.

AZIENDA AGRICOLA WAISTER

*Via Waister 46 Canove di Roana (VI)
T. 0424 450101*

Riccardo Relà conduce orgogliosamente questo piccolo caseificio di montagna che produce, tra gli altri, l'Asiago DOP Stagionato Stravecchio, Presidio Slow Food, prodotto in poche quantità da una decina di produttori nella sola stagione estiva, da giugno a settembre e stagionato almeno 18 mesi.

GRUPPO BIANCHI

*Via Ostarelli, 39 Tresché Conca di Roana (VI)
T. 0424 694238*

Azienda a carattere familiare, ha scelto da tempo la produzione biologica. Nel caseificio, certificato europeo 05/325, si produce formaggio Asiago DOP Fresco e Stagionato bio.

TONIOLO CASEARIA SPA

*Via Molinetto, 47/49 Borso del Grappa (TV)
T. 0423 910266 - www.toniolo.it*

Nata nel 1960 con Battista Toniolo, Toniolo Casearia oggi continua ad essere condotta dalla stessa famiglia impegnata nella produzione, stagionatura e vendita di Asiago Fresco e Stagionato pluripremiato in numerosi concorsi nazionali e internazionali, bio e non solo.

