



Asiago Prodotto della Montagna Dop: Prova d'assaggio



CONDIVIDI SU FACEBOOK

Alcuni nomi scippano l'identità al luogo, tanto diventano noti. Uno di questi è l'**Asiago**, vanto dei veneti, IL formaggio vicentino, prodotto per la cronaca anche in una parte della provincia di Padova, di Treviso e in tutta quella di Trento.

Lo conoscete in due versioni: quello fresco (o pressato, poiché le forme sono sottoposte a pressatura con torchi manuali o idraulici), dal sapore più delicato, la cui stagionatura varia dai 20 ai 40 giorni, e quello stagionato (o d'allevato), più deciso, finanche piccante, dai 4/6 mesi di stagionatura fino ai 3, addirittura 5 anni.

[Salsiccia di Bra: Prova d'assaggio]

Più difficile che conosciate la terza tipologia, nicchia tra gli **Asiago**, ovvero l'**Asiago** Dop Prodotto della Montagna. Si tratta di quello interamente prodotto ad un'altitudine superiore ai 600 metri, dalla mungitura del latte all'affinatura. Vista la nostra naturale propensione alla ricerca di memorabilia gastronomiche, abbiamo pensato ad una "Prova d'assaggio" speciale, in quota.

Ecco perché ci siamo arrampicati fin sull'Altopiano, abbiamo superato i tornanti della strada del Costo scartando confezioni di Travelgum e, sotto plurimi sguardi bovini, abbiamo assaggiato tutti i tipi di **Asiago** della Montagna a marchio Dop del mondo conosciuto, per poi stilare una classifica che, inutile nascondere, è una vera nerdata casearia.

Tenete presente che sono circa un'ottantina le malghe pubbliche presenti sull'Altopiano: di queste, una quindicina sono socie del Consorzio Tutela Formaggio **Asiago** e autorizzate a produrre l'**Asiago** Dop Prodotto della Montagna. Praticamente abbiamo assaggiato il meglio ed assegnare i punteggi non è stato semplice: il livello è decisamente alto.

ASIAGO FRESCHI E PRESSATI

Ovvero, quelli stagionati minimo 30 giorni. Il costo si aggira sui 9.50 euro per il formaggio acquistato in caseificio e tra i 12 e i 13 euro per quello acquistato in malga, dove i costi sono maggiori. Perché, è bene precisarlo, i produttori di **Asiago** della montagna sono sia malghesi (non chiamateli malgari) sia i casari di montagna. La differenza è che i primi portano le vacche in alpeggio e lavorano direttamente il latte in quota e in loco (e ognuno quindi ha le proprie vacche e il proprio latte), mentre i secondi raccolgono il latte delle vacche al pascolo di più produttori.

Dunque, nei caseifici il latte viene mescolato e si perdono, per così dire, le singole specificità individuali. Stiamo facendo le pulci, perché sfido chiunque di voi ad assaggiare un **Asiago** di montagna e a trovare un numero di difetti superiore a uno.

7. Az. Agr. Waister

Via Waister 46 – Canove di Roana (VI)

Riccardo Rela produce **Asiago** biologico seguendo un ciclo chiuso, dal foraggio dei pascoli di proprietà al formaggio. Quello assaggiato, prodotto a giugno, ottiene un voto basso pur in presenza di una bella pasta e di una corretta occhiatura (i buchi che vedete nella pasta), per via di una consistenza eccessivamente gommosa, che ne ha penalizzato la piacevolezza in bocca.

Voto: 6.9

6. Az. Agr. El Tabaro

Via Tabaro 30/a – Enego (VI)

Nata nel 1902 dal fondatore Valerio Dalla Palma, l'azienda è ora arrivata alla quarta generazione, nelle mani di Roberta. L'**Asiago** assaggiato – prodotto a giugno – ha colore leggermente paglierino, occhiatura irregolare, profumo fresco e gradevole, un marcato e buon retrogusto di latte. Peccato per una leggera gommosità della pasta: la morbidezza ideale dev'essere quella del Pan di Spagna.

5. Malga I Lotto Valmaron – Az. Agr. 7 Caliere

Via Tabaro 30 – Enego (VI)

1400 m di altezza, padre e figlio (Andrea e Matteo) che portano avanti un' eredità casearia ultracentenaria. Dei primi anni del '900 rimangono all'ingresso della malga, la bellissima caliera in rame. Alla prova, l'**Asiago** – datato 3 luglio – rivela un bel colore, non troppo squillante e omogeneo. Le note di burro emergono sia al naso che in bocca, dove si percepisce anche una lievissima, ma non negativa, nota acidula. Perfetta l'elasticità della pasta. Non sarebbe dispiaciuto un pizzico di personalità in più.

4. Az. Agr. El Tabaro

Fratello maggiore di quello precedentemente assaggiato, dalla stessa azienda, viene probabilmente avvantaggiato dalla maturità, che porta a sapori e profumi più articolati. L'occhiatura è irregolare, ma il colore rivela una giusta stagionatura. Un finale leggermente amaro gli impedisce di salire più in alto in classifica.

3. Caseificio Finco Gianfranco

Via Lecche 42 – Enego (VI)

Finco è uno dei grandi nomi dell'Altopiano. E' un caseificio di montagna, Nel caso di questo **Asiago**, nonostante arrivi da un caseificio e non da una malga, abbiamo dato un voto alto. Il colore è leggermente più deciso del solito, il sapore più articolato e il gusto bello pieno.

Insomma lo diciamo una volta per tutte: non è detto che la malga abbia sempre la meglio sul grande caseificio. Forse il caseificio dona gusti più regolari, morbidi, mentre la malga offre maggiori picchi, più spigoli, un maggior numero di note alte o basse. Ma da quello che abbiamo visto, pregi e difetti sono equamente distribuiti.

2. Caseificio Pennar

Via Pennar 313 **Asiago** (VI), Via Morar 1 **Asiago** (VI)

Brunello Cucinelli: perfetto in giacca blu, cravatta azzurra e fazzoletto nel taschino, sta bene anche in camicia, con le maniche arrotolate. Leggermente brizzolato, con un sorriso che affascina, mai sopra le righe. Consapevole della propria eccellenza, ma senza bisogno di esibirla. Pennar, il suo caseificio, è in Altopiano il principale produttore di formaggio: i soci conferitori sono circa una cinquantina, mentre i premi conseguiti negli anni non si contano praticamente più.

L' **Asiago** assaggiato ha quaranta giorni circa, un bel colore avorio chiaro. Al gusto è molto equilibrato, con spiccate note di latte e una delicatezza che non diventa mai piatta, si mantiene articolata fino alla fine. Nota di merito: l'occhiatura. Guardatela bene: irregolare, con buchi grandi, piccoli, disordinati. Nel fresco/pressato l'irregolarità è un pregio: la cagliata infatti, una volta rotta, non si unisce in modo compatto e regolare, ma forma la massa in cui fermentazione e manualità contribuiscono a dare un aspetto ogni volta diverso.

1. Caseificio Pennar

Eccolo, il super-**Asiago**. Si tratta del risultato di "Grun Alpe Pennar" un progetto nato 5 anni fa e condotto da Pennar in collaborazione con il Dipartimento di Agricoltura dell'Università di Padova e la Comunità Montana dei 7 Comuni, che ha come obiettivo la tutela della biodiversità e l'applicazione di nuovi standard di gestione delle superfici foraggere. Che tradotto significa privilegiare l'utilizzo del latte ottenuto da vacche che si alimentano su pascoli e prati certificati.

Si è così proceduto ad una mappatura dei pascoli, e si è deciso di pagare il latte dei soci conferitori (ora hanno aderito al progetto la metà dei soci che vendono il loro latte al caseificio) in base alla quantità di vitamina E contenuta, e quindi in base alla maggior quantità di erba di cui la mucca si nutre. Se ne producono circa 500-600 forme l'anno, quindi consideratela come un'edizione limitata, una borsa Birkin di Hermes da prenotare in anticipo.

Noi abbiamo assaggiato un **Asiago** prodotto il 14 giugno: crosta sottile ed elastica, pasta interna bella morbida, occhiatura irregolare e colore paglierino. Al palato il sapore è dolce ma non stucchevole, delicato, con intensissimi sentori di latte, burro ed erbe. Praticamente come mangiarsi un prato.

ASIAGIO STAGIONATO

Minimo 90 giorni di stagionatura, ma si arriva ai 7 anni. Il prezzo al consumatore varia tra i 12 e i 13 euro al chilo, per quello acquistato dal caseificio, e tra i 15 e i 16 euro per quello di malga.

12. Malga Zebio – Az. Agr Basso

Via San Domenico 212 **Asiago** (VI)

50 anni di attività alle spalle, a 1690 m di altezza, la malga Zebio si trova nei luoghi delle battaglie della Prima Guerra Mondiale.

Il suo stagionato paga lo scotto di una mancanza di carattere: l'occhiatura è abbastanza regolare, la sapidità è corretta, ma il colore poco vivo e il sapore non memorabile.

11. Malga Zebio – Az. Agr Basso

Una posizione leggermente più alta per il secondo concorrente, anch'esso firmato Malga Zebio. Forse qualche incidente nella fase di stagionatura, o un problema nella fermentazione, costringono al fondo della classifica il secondo stagionato in gara. Il colore, non omogeneo e leggermente spento, con una tinta scura verso la crosta, unito ad una crosta leggermente irregolare, si sono rivelati penalizzanti.

Il sapore ha permesso di recuperare un decimo di punto, che altrimenti avrebbe condotto ad un parimerito con il fratello minore.

10. Malga II lotto Marcesina – Soc. Agr. Il Crociere

Via Lecche 24 Enego (VI)

Siamo a 1320 d'altezza, in una malga che accoglie 60 bovini governati dalla famiglia Tognon: nel loro pascolo si trovano ancora le case in legno costruite dai boscaioli durante la Grande Guerra.

Abbiamo assaggiato un **Asiago** di un anno (data: 29 luglio 2017). Buon profumo, occhiatura piccola e regolare, corretto. Compito in classe svolto correttamente, sia dalle mucche al pascolo che dal casaro.

9. Malga Pian di Granezza – Az. Agr. Basso Mario

Via Bettinardi 10, Bressanvido (VI)

Datato 28 giugno 2017, lo stagionato assaggiato – vecchio vista l'età superiore ad 1 anno – ha rivelato un bel colore giallo vivo, occhiatura piccola e regolare e una buona granulosità. Sconta il fatto che al palato non si scioglie come dovrebbe.

Perché la nota fondente, la scioglievolezza non sono presenti e quasi obbligatorie solo nel fresco, ma si devono sentire – con un carattere diverso vista l'età, ma pur presente – anche nello stagionato.

8. Malga Dosso di Sotto, Asiago – Soc. Agr. Marini

Via Albrbruck 41, Carmignano di Brenta (PD)

Malga amata per la qualità dei pascoli, è sicuramente una delle più belle per l'ampiezza dei panorami: dalla vicina Piana di Vezzena, in provincia di Trento, alle pareti nord del Monte Verena, alla lunga cresta di Cima Portuale, verso est. Il Vecchio assaggiato, datato 21 giugno 2017, comincia a portarci verso la parte alta della classifica: vedete i granuli di calcio? Vedete il colore della pasta? Qui si fa sul serio. Sapore bello pieno e profumo notevole.

7. Malga Larici di Sotto – Az. Agr. Frigo Roberto

Località Larici (Asiago)

Il nome dice tutto: a 1625 m di altezza, la malga è circondata da boschi di larici. Condotta da Roberto e dalla sorella Lorella, lavora l'Asiago con riscaldamento a legna, mescola a mano, senza l'uso dell'agitatore. E si sente. Qui il voto è alto: forse sarà merito anche dell'estate 2017 ma l'esemplare assaggiato rivela sapidità ben dosata e grandissima personalità.

6. Az. Agr. Waister

Via Waister 46 – Canove di Roana (VI)

Un biologico di 5 anni, data di nascita marzo 2013. Un grande vecchio, insomma, dal quale ti aspetti rivelazioni e saggezza e lo svelamento del segreto della vita. In questo caso, come ogni saggio che rispetti, qualcosa è lasciato in sospeso. La personalità è notevole, l'esperienza si vede, il sapore, come prevedibile, è intensissimo e concentrato. Da grattugiare, su un piatto di gnocchi fumanti.

5. Malga Verde – Soc. Agr. Fattoria Cortese

Via Malga Verde, Località Val Lastaro – Conco (VI)

Siamo a 1095 metri di altezza, in una malga che impegna tutta la famiglia Cortese nel processo produttivo del formaggio. Questo Stravecchio, datato 22 settembre 2016, rientra con tutti i titoli nella parte alta della classifica, con un sapore bello pieno e con il classico retrogusto piccante anche se paga una leggera minore persistenza rispetto ad altri con punteggi più alti.

4. Malga I lotto Valmaron – 7 caliere

Nato il 22 settembre 2017, questo stagionato attribuisce al titolare di 7 Caliere un meritatissimo parimerito con l'Asiago che trovate di seguito. Impossibile trovare difetti: il sapore è totalizzante, si fa spazio nel palato senza mai aggredirlo.

La sapidità è ben dosata, la granulosità piacevolissima e la nota amara, che ci aspetta alla fine di ogni stagionato che si rispetti, arriva puntuale. Grande perizia del casaro che, peraltro, è esattamente come ve lo immaginate: un 70enne dall'abbronzatura da montagna, rughe da sole e da sorriso.

3. Caseificio Pennar

E' del luglio 2017 questo grande vecchio, la versione stagionata del progetto Grun Alpe di cui sopra. Anche in questo caso profumi e sapori ci sono tutti, intensissimi, con una buonissima persistenza e un grande carattere. Le note di erbe si confermano il tratto distintivo del caseificio.

2. Caseificio Finco Gianfranco

Via Lecche 42 – Enego (VI)

Rieccoci con i primi della classe. Quelli ai quali guardi con ammirazione, però. Colore giallo acceso, equilibrio tra le note più delicate del latte e quelle più decise della piccantezza e dell'amaro, come sempre sul finale. Logo ben in vista, di cui il Caseificio Finco Gianfranco, che già si è distinto tra i freschi, può vantarsi.

1. Malga II lotto Marcesina – Soc. Agr. Il Crociere

Via Lecche 24 Enego (VI)

Avremmo dato 11 se avessimo potuto: siamo in presenza di un capolavoro. La data di produzione è l'8 settembre 2016. Colore giallo paglierino intenso, occhiatura perfetta, una moltiplicazione di profumi e sapori che dal naso al palato si moltiplicano all'infinito regalando una persistenza notevole. La perfezione.

[Immagini: Caterina Vianello]

- asiago
- prova d'assaggio
- rubriche