

L'ITINERARIO DEL GUSTO**Asiago, il formaggio delle cento malghe
Sull'altipiano dei Sette Comuni
alla ricerca di sapori immortali****III GIULIA CANUTO****ASIAGO (VI)**

■■■ Pascolano le Burline in una distesa di fiori, d'erbe alpestri. È una scenografia irripetibile quella che l'Altopiano dei Sette Comuni regala nei giorni di prima estate e si riflette questa straniante nel manto bianco e nero di queste vacche remote che rimandano a leggende, a tempi perduti. Si vuole che a portarle qua, in questa "conca" unica delle Alpi vicen-

tine dove si concentra la più grande estensione di pascoli montani, dove si contano oltre cento malghe e dove ancora – come diceva Mario Rigoni Stern il massimo cantore di questa montagna fredda e gentile, ubertosa e aspra, semplicemente meravigliosa – la proprietà è una comunità dacché gran parte del territorio è indiviso, siano stati i Cimbri che si perpetuano nel dialetto di queste terre che sono valli, (...)

segue a pagina 18

L'itinerario del gusto

Asiago, il formaggio delle cento malghe

Sull'altipiano dei Sette Comuni alla ricerca dei gusti immortali

continua da pagina 17

(...) ma paiono nella loro omogeneità un universo conchiuso. Il nome stesso di questa vacca, protagonista della rivoluzione casearia che convertì l'Altopiano agli albori del Rinascimento da produzione di caci di pecora a formaggi aulenti di pascolo, rimanda ad una regina dei Cimbri e certo a seguire la linea di sangue di questa meravigliosa bestia si scopre come l'altopiano di **Asiago** sia stato crocevia delle popolazioni nordiche. Qui per la bestia vaccina c'è un culto: la vacca qui è tutto e quando i monaci insegnarono a fare il formaggio da latte di vacca per l'Altopiano fu un vero rinascimento economico. Nacque **l'Asiago**, un formaggio unico, la sesta Dop d'Italia per volumi, ma la quinta più venduta. È **l'Asiago** un formaggio di straordinaria versatilità gastronomica: fresco è stupendo in cucina, d'allevato è meraviglioso come pasto completo, vecchio e stravecchio diventa un gioiello da degustare in sintonia con le suggestioni del territorio da

cui nasce. E' vero che la Dop è estesa perché dall'Altopiano sconfinò in Trentino e parte nel trevigiano e nel padovano, ma è anche vero che **l'Asiago** d'allevato si fa qua tra questi pascoli, tra queste cento malghe. E proprio oggi pomeriggio per la prima volta si fa ad **Asiago** una festa di uno dei formaggi più amati dagli italiani, ma anche più apprezzati nel mondo. Per la prima volta infatti i formaggi vincitori del premio ai due migliori tra gli alpeggi soci **dell'Asiago** Dop, produttori del formaggio di malga più buono nelle varianti Vecchio (estate 2010) e Stravecchio (2009) saranno celebrati in pubblico insieme con i produttori eroici che conducono i pascoli e le malghe della montagna dell'Altopiano. Oggi pomeriggio alle 17.30, sotto il palco in piazza Secondo Risorgimento ad **Asiago** ci sarà la premiazione, poi la degustazione delle forme che hanno partecipato al concorso, poi ancora mercatino e musica e un gran finale col brindisi **all'Asiago** di malga, con il Vespaio Spumante Doc Breganze e con il Cabernet Savardo Doc Breganze della

Cantina Beato Bartolomeo da Breganze, e ci sarà un gustosissimo "fuori programma": Raffaele Colucci e Giovanni Fiorillo, due pizzaioli casertani Doc, prepareranno in un forno a legna la "Pizza dell'Altopiano" di loro. Su un morbido impasto alla napoletana, scaglie di formaggio **Asiago** Mezzano Dop, pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop e, ad uscita dal forno, una coperta di sottili fette di Speck Alto-Adige Igp e olio extravergine d'oliva. Tutto questo per rendere omaggio ad un formaggio unico ben valorizzato dal Consorzio di tutela che tra l'altro è il primo in Europa ad imporre, oltre al disciplinare di produzione, anche l'analisi sensoriale dei formaggi prima di marchiarli. Ma è anche l'occasione per compiere un itinerario del gusto che da Vicenza sale ad **Asiago** e poi si snoda tra foreste, alpeggi, risorgive, cascate, montagne incantate che hanno il fascino delle Dolomiti nelle sette stazioni dell'Altopiano: Lusiana, Roana, **Asiago**, Enego, Rotzo, Gallio, Foza e Conco. I sette punti di cardinali di quell'universo di delizie chiamato formaggio **Asiago**.

GIULIA CANUTO

INFO

DORMIRE

Un'ottima sistemazione ad **Asiago** è l'Hotel Villa Bonomo in via Pennar 322 (tel. 0424/460408). Buono l'Hotel Da Barba in via Poslen 40 (tel. 0424/463363). Moderno e confortevole l'Albergo Altopiano in via Linta 6 (tel. 0424/462753).

MANGIARE

A dir poco imperdibile l'appuntamento con la cucina di Riccardo Cunico. Il locale si chiama Da Riccardo Al Maddarello, nell'omonima via al numero 8 (tel. 0424/462154). Buona anche la cucina del Tittamasso in via Cinque (tel. 0424/462208).



L'ALTOPIANO DI ASIAGO



www.ecostampa.it