

TURISMO
ENOGASTRONOMIC

CLAUDIA NERI

Premiato il miglior Asiago DOP

In occasione del 5° Concorso per il miglior Asiago vecchio e stravecchio prodotto in malga, Degusta ha visitato l'altopiano di Asiago e conosciuto da vicino un caseificio di montagna

Si è svolto ad Asiago, il primo weekend di luglio, il 5° "Concorso per il miglior formaggio Asiago vecchio e stravecchio prodotto in malga" e per la prima volta la premiazione si è svolta in Piazza Secondo Risorgimento, davanti ad un folto pubblico che ha condiviso l'emozione dei premiati e l'assaggio delle 6 forme di Asiago in gara. I vincitori di questa quinta edizione sono **Malga di Porta Manazzo**, rappresentata dal maestro casaro **Antonio Rodeghiero**, per il miglior Asiago Vecchio (prodotto con latte 2010) ed ex aequo per il miglior Asiago Stravecchio (latte 2009) insieme a Malga Verde di Maurizio Cortese. La premiazione è stata guidata da Alberto Marcomini. Anche noi di Degusta eravamo presenti ed

abbiamo assistito alla premiazione e partecipato alle interessanti escursioni organizzate. In particolare il nostro interesse si è concentrato nella visita al Caseificio Pennar. Il direttore del Caseificio, Fiorenzo Rigoni, ci ha mostrato come viene prodotto l'Asiago vecchio e stravecchio, un viaggio affascinante...

Questo caseificio, nato nel 1927, ora lavora 270/280 quintali di latte al giorno, naturalmente tutto proveniente dall'altopiano. C'è un disciplinare piuttosto rigido riguardo all'alimentazione delle vacche: non si usano insilati, le vacche mangiano al pascolo e la razza prevalente è la bruna; il tipo di Asiago prodotto dal caseificio è prevalentemente quello estivo dall'allevato (cioè lo stagionato). Nella prima fase della produzione, il latte conferito dalle malghe al caseificio viene messo in grosse vasche contenenti 40/50 quintali ognuna, refrigerato a 10 °C e lasciato riposare fino al giorno successivo per far sì che affiorino le molecole cigliate insieme alla parte grassa. Il latte sotto questo strato viene fatto uscire lentamente per separarlo dallo strato superiore di panna che

Roberto Gasparini, presidente del Consorzio di Tutela, Wimerio Rodeghiero, figlio del vincitore del Concorso, Alberto Marcomini.
Foto di Renato Vettorato



viene poi raccolta, centrifugata e pastorizzata per fare il burro. Il latte arriva così alle caldaie a doppio fondo (rame e acciaio): fra i due metalli c'è una serpentina che riscalda il rame, ottimo conduttore, e porta il latte a 37 °C, a questo punto viene aggiunto il latte innesto, il latte raggiunge acidità e favorisce la formazione della cagliata in 15-20 minuti. Tagliata la cagliata si riapre il vapore fino a 44-45 °C per terminare il processo di produzione della forma, in questo modo il latte non viene pastorizzato e mantiene inalterate tutte le sue proprietà nutrizionali ed anche il sapore finale trae vantaggio. Dopo 30 giorni il formaggio viene messo in una salamoia satura a temperatura costante, per osmosi il sale entra nel formaggio e fuoriesce la parte proteica: il siero. Il sale così, oltre ad insaporire, svolge un'azione conservante e battericida. Dopo 6 giorni l'Asiago esce dalla salamoia e viene deposto su assi di abete rosso, questo tipo di legno stabilisce col formaggio una microflora batterica importante per la stagionatura dello stesso.

Una forma di Asiago d'allevolo pesa circa 8 kg ed è ormai da 8 secoli che l'Asiago viene prodotto in questo modo. Ogni forma ha un numero di certificazione di filiera, l'Asiago vecchio stagiona da 6 mesi a 1 anno, lo stravecchio anche 2 anni. La forma originale di Asiago si riconosce perché sul fianco ha un marchio a forma di quadrato, con la scritta prodotto della montagna Dop.

In cammino tra le malghe

Il nostro weekend in altopiano si è concluso domenica, quando accompagnati dal professor Gianbattista Rigoni Stern, abbiamo raggiunto la Malga Pusterle e fatto una passeggiata nei dintorni. Sappiamo che il comprensorio dell'altopiano conta 86 malghe ed è il più grande d'Europa. Un elemento importante da segnalare è il "codice di comportamento" del malghese: per avere in gestione la malga egli deve attenersi a diverse regole, tutte finalizzate alla salvaguardia del pascolo, dove le vacche mangiano liberamente: deve sfalcare le erbe cattive così che gli animali mangiando scelgono le erbe giuste, mantenendo il pascolo pulito e in equilibrio, fattore fondamentale per ottenere un buon latte e nel contempo salvaguardare l'ambiente e mantenerlo in ottime condizioni.

Curiosità

Il primo taglio della cagliata, rifacendosi a una vecchia tradizione per cui a insegnare a fare il formaggio, in antichità, erano i monaci, viene fatto a croce, utilizzando un attrezzo che si chiama spino.



Provati per voi

Residente Hotel Sporting ed il ristorante **La Tana** nel cuore di Asiago. Ottima la cucina del ristorante, curato e caldo l'arredo dell'hotel, che propone spazi decisamente ampi ed un diffuso utilizzo di legno scuro, particolarmente suggestivo nella stagione invernale. Ideale per chi vuole un soggiorno a pensione completa ma anche per chi ricerca la soluzione residenze più autonomia ed economia. **Corso IV Novembre, 77 Asiago - Tel. 0424 462177**

Ristorante All'Amicizia, a Roena. Ambiente accogliente e familiare, il ristorante propone una cucina tipica a conduzione familiare. Consigliato per un pasto piacevole e tranquillo. **Via Roana di Sopra, 22 Roana - Tel. 0424 66014**

Ristorante Al Maddarello, nei dintorni di Asiago. Locale esclusivo, cucina curata, ottimo per gustare una deliziosa cena romantica. **Via Val Maddarello, 88 Asiago - Tel. 0424 462154**

Il formaggio di Asiago DOP