

# Vezzena e Asiago... nel 1971

È stato sfogliando le pagine leggermente ingiallite di un libro prezioso di Giuseppe Maffioli dal titolo *Guida ai formaggi d'Italia* pubblicato nel 1971, che mi sono soffermato sulla parte che ci riguarda più da vicino e mi è piaciuta l'idea di approfondire con voi, attraverso un racconto a puntate, quanto Maffioli scriveva del Vezzena e dell'Asiago quarant'anni fa. Inoltre, per salvaguardare il suo modo di scrivere poetico, ho ritenuto che la cosa migliore da fare fosse riportare il testo nella sua versione originale, permettendoci poi a volte qualche riflessione soprattutto per un confronto con l'evoluzione (o involuzione?) del comparto in oggetto.

Ed ecco, allora, cosa scriveva il Maffioli dei nostri formaggi: "L'Altopiano di Asiago si allarga nei suoi dolci declivi, un mare ondulato di fienagioni, falciate e raccolte nei mesi estivi e autunnali per i mesi invernali, allorché la neve copre tutto e le mucche se ne stanno a ruminare tranquille nelle loro stalle. Producono un ottimo latte che serve a preparare un buon formaggio, appunto l'Asiago, ma quando sta per finire la primavera e i pascoli più in alto sono già verdi, sciolte le nevi, le mucche salgono alle malghe, passano dagli 800 o 900 metri di altitudine, a quota 1500 e più in alto ancora. L'aria è ossigenata, i foraggi sono profumatissimi e sostanziosi, freschi e teneri, il sole tiepidissimo, le mucche sono libere, si dissetano dalle acque purissime che filtrano i sali di una montagna dal cuore ricco. Il latte che producono queste mucche è eccezionale, fragrante. Fra una tazza di questo con tutti i suoi aromi e il suo dolce retrogusto e un bicchiere di un pur buon latte pastorizzato, passa la stessa differenza che può correre fra un vino acquistato in cassette, col coperchietto a strappo e una bottiglia di annata, conservata con ogni riguardo in una cantina..."

Come potete notare, sono già moltissimi spunti che Maffioli ci regala raccontandoci di uno spaccato caseario d'altri tempi. Innanzitutto, ci parla di formaggio Asiago collocandolo nel suo luogo di origine, l'Altopiano di Asiago, a 800 - 900 metri di altitudine; inoltre, i pascoli di queste zone vengono addirittura ritenuti "soddisfacenti" in quell'epoca solo per il periodo invernale perché, appena arriva la primavera e le nevi si sciolgono, le mucche

vengono subito portate in alpeggio ad oltre 1.500 metri, dove le essenze dei foraggi donano al latte ancora più personalità.

L'area produttiva odierna, invece, è stata decisamente allargata e comprende, oltre ai territori di tutta la provincia di Vicenza e di Trento, anche parte di quella di Treviso e di Padova. A ciò hanno contribuito la crescente domanda del mercato, con la conseguente necessità di una maggiore produzione e la comodità di raccolta e trasporto del latte di pianura.

Comunque, il formaggio Asiago è oggi tutelato da una D.O.P. che stabilisce modalità di produzione, caratteristiche organolettiche, provenienza della materia prima, ecc. Ciò significa che, sebbene la zona produttiva sia stata decisamente allargata rispetto al passato, il latte per la produzione di questo formaggio deve assolutamente provenire da allevamenti situati all'interno della zona delimitata dal Disciplinare.

Per alcuni formaggi non tutelati e di basso prezzo, invece, sta diventando sempre più frequente la produzione con cagliate congelate provenienti anche da altri Paesi.

Ma, tornando allo scritto di Maffioli, da notare è inoltre la descrizione del latte crudo, a quei tempi di rigore, paragonato a quello pastorizzato che iniziava invece a farsi strada. Nel latte crudo, vengono preservate tutte le caratteristiche microbiologiche più nobili e caratterizzanti per la produzione casearia, ma questo stesso latte è stato nel passato addirittura "criminalizzato" per alcuni rischi sanitari. Oggi, chi continua a produrre latte crudo è ben consapevole di tutto ciò e quindi, per affrontare il mercato, dovrà dedicare alle sue produzioni una cura, un'igiene e una passione davvero di eccellenza.

