

Il formaggio superbo delle malghe



in viaggio con gusto

di Paolo Massobrio



Ai piani di Asiago ci sono stato a inizio settembre e già iniziavano i primi movimenti verso l'autunno: i funghi nei cesti nei negozi di Asiago (le Specialità di Valente in corso IV Novembre 10), le confetture di piccoli frutti (qui c'è anche un gigante di questo genere, che è Rigoni, con un negozietto sfizioso nella via principale della città), e naturalmente l'Asiago, formaggio superbo della malghe dell'altopiano da assaggiare in svariate stagionature. A ottobre, con le belle giornate, è ancora possibile fare qualche passeggiata, in cerca della castagne, sicuri di imbattersi, come è capitato a me nella suggestiva Val Formica, in qual-

che casaro che ti offre la ricotta e naturalmente l'Asiago. La caratteristica delle montagne dell'altopiano è la dolcezza, con sguardi ampi. Come quello di Gallio, un paesino cartolina, raccolto, distante appena cinque chilometri da Asiago. Qui merita il Gaarten, un hotel che guarda le montagne, con tanto di prati e parco giochi di fronte, ma anche una spa per coccolarsi e una cucina eccellente. Dall'hotel, quattro passi e si è subito nel centro storico, di fronte alla chiesa col campanile slancia-

to e imponente. E colpiscono la Pasticceria Carli dal 1909 (corso IV Novembre) che offre la Torta Ortigara, specialità locale, oppure il Panificio Plebs (piazza Italia 31) col pane Petra, preparato con la

farina del Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este e ottimo per una zuppa coi funghi. Il ristorante d'autore è invece l'Appaloosa di Gallio, dove Pippo insieme alla moglie prepara una cucina dell'amore. Dei miei assaggi ricordo gli gnocchi con finferli su fonduta di Asiago, ma anche i tortelli di quaglia in zuppa d'uva moscata, il petto di faraona farcito con bottaggio di verdure e porcini.

Ad Asiago si va invece a La Tana dove, in un ambiente caldo e informale, preparano il risotto al formaggio Asiago con gemme, aghi, resina e pino mugo e il piccione cotto nel fieno

con meel-kraut (stufato di erbe di campo). Mentre per acquistare un buon formaggio c'è solo l'imbarazzo della scelta. L'Asiago è un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino in due tipologie: pressato, ovvero fresco, e

d'allevato, ovvero stagionato. Due sapori che non si distinguono solo per la stagionatura, ma per la lavorazione: l'Asiago pressato, delicato e dolce come il latte appena munto, è prodotto con latte intero; viene salato sulla pasta appena tolta dalla caldaia e poi dopo la pressatura e stagiona dai 20 ai 40 giorni. L'Asiago d'allevato, che ha un gusto

più deciso, è più o meno saporito a seconda dell'invecchiamento (dai 3 ai 12 mesi); si ottiene con latte scremato, viene salato a secco o in salamoia leggera e stagiona da 3 a 5 mesi (il mezzano) e oltre 9 mesi (il vecchio). Sarà divertente, una volta in tavola, provare l'abbinamento ideale coi vini. A proposito, se scendete per la strada che porta a Bassano del Grappa, in viale Asiago 174, c'è la somma cantina Due Santi di Zonta, che ha tutti i tipi di vini: dalla Malvasia secca al Torcolato di Breganze dolce. I caseifici? Andate da Antonio Rodeghiero e al Caseificio Pennar di Asiago, all'Azienda Agricola Waiter di Riccardo Relà di Canove di Roana, oltre che alla Latteria Sociale di Trissino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

E poi gnocchi con i finferli su fonduta, tortelli di quaglia in zuppa d'uva moscata e il piccione al fieno con erbe di campo

