

Vivere Slow

Sull'altopiano della Grande guerra, già famoso per il suo formaggio dop, si sperimentano nuovi sapori: quelli delle erbe spontanee

Non solo Asiago



CARLO PETRINI

Il più grande altopiano d'Italia si trova a mille metri sul livello del mare, in provincia di Vicenza, ed è conosciuto come Altopiano degli otto Comuni o Altopiano di Asiago. Un luogo meraviglioso da cui si domina la pianura veneta e su cui si sono scritte alcune delle pagine più dolorose della storia italiana. Come un guardiano fedele, il Monte Grappa domina gli otto comuni, quasi come un monito a non dimenticare coloro che su quelle alture hanno perso la vita. Già, perché l'Altopiano e i monti circostanti sono stati il principale teatro del fronte italiano nella Prima guerra mondiale. Un fronte che ha visto combattere oltre un milione di giovani soldati italiani e austriaci nel disperato tentativo di conquistare e mantenere questo cruciale avamposto, la via d'accesso alla pianura vicentina.

Oggi regala un paesaggio incantevole, con i suoi colori verdissimi e l'orizzonte puntinato di malghe, pascoli ben curati e boschi possenti. Tuttavia è ancora possibile sentire i racconti dei più anziani che rievocano l'Altopiano al termine della Grande guerra. Un luogo di devastazione e abbandono, con un tessuto sociale, economico e umano tutto da ricostruire. Ed è forse questo ciò che più colpisce, la capacità di questo territorio di ripartire dopo il più drammatico degli accadimenti, la capacità di ripensare un modo di vivere e abitare la montagna, con lo stesso rispetto che per secoli ha identificato la cultura cimbra di questa parte d'Italia e continua a caratterizzare anche l'opera dei due più illustri cantori di queste vette: Mario Rigoni Stern, scomparso nel 2008, e Ermanno Olmi, che da Bergamo ha fatto

dell'Altopiano la sua casa. Capita dunque di constatare come il prodotto locale per eccellenza, il Formaggio Asiago d.o.p., dall'alto della sua notorietà e del suo ruolo di traino dell'economia locale, non abbia tuttavia monopolizzato le attività produttive. E capita anche di incontrare, ad Asiago, una comunità di contadini, malgari, allevatori, appassionati di montagna, impegnati in prima persona nello sforzo di diversificare le attività, per dare modo anche alle eccellenze non casearie di emergere, per dimostrare che la monocultura, per quanto di qualità, non è un obiettivo a cui mirare.

Tra queste eccellenze alternative spicca di certo la raccolta delle erbe spontanee che popolano l'Altopiano e che stanno riprendendo piede anche in gastronomia. Non è un caso che la neonata condotta Slow Food dell'Altopiano abbia scelto di presentarsi al pubblico con un'iniziativa chiamata "Festa delle Erbe". Insomma, si tratta di una comunità che sta lavorando molto per ripensare un rapporto sano e proficuo con la montagna, cercando di dare futuro ad attività secolari figlie di una sapienza stratificata e densa e di una straordinaria capacità di raccogliere l'eredità delle vecchie generazioni. Per chi vorrà visitare questi luoghi, una sosta per gustare le specialità montane è certamente da fare "Da Riccardo al Maddarello", un ristorante in tipico stile alpino ma con una cucina versatile e creativa, mentre per farsi un'idea della lavorazione tradizionale del formaggio Asiago mezzano, vecchio o stravecchio (quest'ultimo un Presidio Slow Food) consiglio il laboratorio di Roberto Frigo il quale, come d'altronde tutti i casari dell'altopiano, ha rifiutato di alimentare le vacche con silomais, privilegiando il foraggio locale e le sue erbe.

c.petrini@slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PER SAPERNE DI PIÙ
www.slowfood.it
www.lonelyplanetitalia.it

LE IMMAGINI

Al centro, la malga Dosso di Sotto sull'Altopiano di Asiago





IL CONSIGLIO

IL RISTORANTE
DA RICCARDO
AL MADDARELLO
Via Val Maddarello 88
Asiago (Vicenza)
Tel. 0424-462154



IL LABORATORIO
FRIGO ROBERTO
Per l'Asiago Stravecchio
Malga Larici, loc. Larici
Lusiana (Vicenza)
Tel. 347-2382892



FOTO TIPS