

FORMAGGI Moltissimi i tipi prodotti e commercializzati. Il settore lattiero - caseario italiano è ai primi posti a livello mondiale

Una storia lunga quanto quella dell'uomo



La storia del formaggio si può dire sia lunga quasi quanto quella dell'uomo: entrare in questo mondo ricco di sapori, tradizioni, gusto, consistenza, rappresenta davvero un'avventura, talvolta non facile e percorribile, vista la grande varietà di questo alimento sano, completo e ricco di proprietà nutritive.

Per scoprire che il latte poteva trasformarsi in qualcos'altro è bastato dimenticarlo un poco al sole per accorgersi che la temperatura elevata o il caglio presente nella sacca dello stomaco di vitella nella quale fu trasportato, favorisse la creazione di un composto solido, che diede vita al formaggio; le sue origini remote sono testimoniate dal ritrovamento di un vaso egizio del 2300 a.C che riporta ancora residui di cagliato.

La rivoluzione casearia, che facilitò il passaggio dagli allevamenti ovini a quelli bovini, avvenne con i goti e i longobardi. Furono poi nel Medioevo i monaci benedettini e cistercensi che, in seguito alle bonifiche dei terreni, favorirono il diffondersi dell'allevamento del bestiame e quindi di una ricca disponibilità di latte, superiore al fabbisogno della popolazione, che poteva essere trasformato. Fra questi il più noto derivato è il Grana Padano, formaggio a pasta dura, stagionato, noto in tutto il mondo.

Solo in Italia sono più di quattrocento i tipi di formaggio prodotti e commercializzati, frutto del gusto e della tradizione di varie zone geografiche, che danno l'impronta diversa ai vari tipi, per il clima, la qualità del latte, le caratteristiche degli animali e la loro alimentazione, la stagionatura e la conservazione. Sono, invece, circa quaranta i formaggi Dop (Denominazione di origine protetta) che hanno contribuito, insieme agli altri prodotti del settore agro-alimentare, a portare l'Italia ad essere, nel 2011, il primo Paese europeo per

numero di prodotti a denominazione protetta; il consumo di formaggi e latticini italiani all'estero è aumentato del 15%.

Si racconta di un simpatico episodio tra due grandi statisti in un periodo di difficoltà storica: al generale francese De Gaulle che evidenziava la fatica di governare un paese con trecentocinquanta tipi di formaggio, Winston Churchill rispose: "Un paese con tanti formaggi in tavola non può morire". In tempo di crisi questa frase potrebbe andare bene anche oggi per l'Italia, visto l'affermarsi della qualità del suo settore lattiero-caseario nel mondo.

Nei bellissimi alpeggi della nostra provincia, (80 malghe che rappresentano il 37% delle 500 del Veneto, sparse nei quasi ottomila ettari di pascolo e bosco), durante l'estate viene prodotto l'Asiago, tutelato dal Consorzio per la tutela del formaggio Asiago, sorto nel 1979 per promuovere, valorizzare e informare il consumatore sulla qualità e bontà di un prodotto la cui esportazione, nel 2011, è aumentata del 30%.

L'Asiago è un formaggio a latte intero, morbido e burroso, dal sapore dolce e delicato. C'è poi quello d'allevamento mezzano e lo stravecchio, dal gusto più intenso e pungente, che ricorda i profumi del pascolo.

Come ricordato, la provincia di Vicenza è una zona molto importante anche per la produzione del Grana Padano. Questo formaggio conserva in sé, grazie alla stagionatura che va dai 9 ai 24 mesi, tutte le ricche proprietà nutritive che fanno del Grana un formaggio adatto a tutti.

IN TAVOLA

I formaggi rappresentano l'ultima portata salata nella sequenza dei piatti; dovrebbero essere serviti

a pranzo, ma da quando il pasto più importante della giornata è diventata la cena, il formaggio è entrato a pieno titolo nel menù serale, che in qualche occasione può essere costituito quasi esclusivamente da questo cibo.

I formaggi si degustano a partire dai più delicati, per arrivare ai più sapidi.

Naturalmente il formaggio è la base di tante ricette come ingrediente più o meno complementare, nei primi piatti, ma anche con le carni, nelle fondute, fino ai dolci. Un capitolo a parte dovrebbe essere riservato agli abbinamenti vini-formaggi. Oltre ad essere accompagnati a contorni vari, verdure o polenta, i formaggi si possono gustare insieme a marmellate, salse o miele, attentamente combinate.

RICETTE

Fettuccine con Asiago Dop

per 2 persone:

100 g di Asiago Stagionato DOP

200 g di pasta all'uovo fresca

30 g di burro

Sale q. b.

Cuocete la pasta tenendola un po' al dente. Scolatela e conservate mezzo bicchiere dell'acqua di cottura. Fatela saltare in padella con il burro e con l'Asiago Stagionato DOP, che avrete tagliato a sottili scaglie. Per tenere morbida la pasta, versate un po' dell'acqua di cottura. Servite ben calda.

Pasta frolla al formaggio

Lavorate 125 g. di burro morbido con 100 g. di grana grattugiato, unire due tuorli e amalgamare. Aggiungere 250 g. di farina 00 e impastate velocemente con le mani, fare riposare in frigo per un'ora. Usatela per fare dei 'biscotti' o delle tartellette che poi farcirete a vostro gusto.

Giovanna Barato