

Asiago, per fortuna, è rimasta al verde

Tradizioni che risalgono ai Cimbri hanno salvato l'Altipiano dal cemento

Itinerario

PIERO SORIA

Scresti con un filo d'ansia dai vorticosi tornanti del Costo che dalla piana di Thiene si inerpica tra il rombo dei centauri, trasformato ogni weekend in un pericoloso ottovolante di frenate, sbandate, di effluvi di olio di ricino. Ma, all'improvviso, piani in paradiso. Quel mosto ribollente di Honda e Ducati si placa d'incanto, sommerso dal profumo dei boschi, dal ronzio gentile di segherie lontane, dal pungente sapore di larice affettato e piallato, dagli effluvi di resina e pigne che si spande nell'aria con i primi fumi dei camini d'autunno e dalle braci che sembrano quasi eterne nel loro continuo rosolio di polente e luganeghe. Tutt'intorno, a perdita d'occhio, campanili che svettano sui dolci mammelloni di un altipiano quasi infinito, che dà riposo all'anima al solo vederlo così acceso di placidi lampi di verde, una sorta di arcobaleno di un solo colore ma dalle mille tonalità punteggiate soltanto dal biancore delle vacche al pascolo. Conco, Enego, Foza, Gallio, Lusiana, Roana, Rotzo e, infine, **Asiago**. La capitale della Spettabile Reggenza dei Sette Comuni (l'ottavo, Conco, era frazione di Lusiana fino al 1796). La federazione autonoma più antica del mondo moderno, vetusta di ben sette secoli. Dove gran parte della popolazione parla ancora cimbro, lingua di genti bellicose scese dallo Jütland per invadere l'Italia, fermate però dal console Gaio Mario e costrette a trovar rifugio nelle grotte e nelle foreste, ma sopravvissute al punto da aver lasciato idioma e costumi. Come, per esempio, quello particolarissimo secondo il quale - ancora nell'odierna Reggenza - solo il dieci per cento della terra appartiene ai privati. Il resto è proprietà collettiva, dunque neppure demaniale. E fa capo a una anagrafe specifica che raggruppa gli abitanti in gruppi familiari e solo il

pater familias può trattarne col Comune i diritti d'uso. Per sé e per il suo clan.

E questa è stata la causa di un vero e proprio miracolo in tempi di cementificazione: il paesaggio è stato preservato e la primitiva bellezza della natura è ri-

rimasta negli anni pressoché identica. Eppure qui la Prima Guerra ha portato distruzione infinita: tutto raso al suolo, tutto incendiato, bombardato.

Quei prati, quei boschi, quei sentieri e quelle pasture rigate di morte, di trincee, di baraccamenti, dei solchi di cannoni e mortai.

Sulla strada carsica di Cima Dodici, dell'Ortigara, e delle altre eroiche sentinelle dell'Altipiano: un milione di

uomini in armi, un milione e mezzo di bombe lanciate. E poi, dopo la pace, un'intera generazione di sfollati che tornando a casa poteva scegliere solo tra due mestieri, al di là del ricostruirsi un tetto: fare i «Piantatori» di nuovi alberi per reinventare i boschi divorati dai fuochi. O inserirsi in quello strano e pericolosissimo esercito di «Recuperanti», frugando ovunque alla ricerca di residuati inesplosi che seminavano ovunque campi, foreste e pietraie. E che fecero centinaia di vittime fino alla fine degli Anni 70.

L'ultima, ad **Asiago** nel 2007.

Che Emilio Lussu, Mario Rigoni Stern ed Ermanno Olmi siano stati figli devoti e accorati testimoni dell'epopea di questa terra è noto. Assai meno è che anche Ernest Hemingway, allora diciottenne, si ritrovò in quella tempesta di guerra come autista d'ambulanza. E che fu ferito mentre cercava di aiutare altri soldati sanguinanti, meritandosi così una medaglia d'argento al valor militare. Ricoverato a Milano ebbe il tempo di riflettere a lungo su tale esperienza e, su di essa, di elaborare il canovaccio di *Addio alle Armi*. E in *Di là dal fiume e tra gli alberi* declamò tutto il suo amore per questi luoghi: «Vorrei es-

sere sepolto sull'Altipiano, dove li abbiamo battuti, sull'angolo morto di qualsiasi pendio crivellato di granate, purché mandino le vacche a pascolare». Ora, a memoria di tutto ciò, ad **Asiago** c'è il commovente Sacrario con i resti di 55 mila soldati provenienti per lo più dai 41 cimiteri di guerra della Reggenza.

Arrivandoci oggi quasi ci si stupisce che tanto incantesimo possa aver subito così immensi sfregi solo un secolo fa. Le stupende ville della languida villeggiatura dell'aristocrazia veneziana, della colta Padova, della Vicenza magnagati mescolate insieme, il golf, le passeggiate nei boschi, lo sci alle Melette, i due Osservatori astronomici, i 4444 gradini della Calà del Sasso per scendere fino al Brenta e la gustosa cucina con alcuni buoni indirizzi: con 50 euro si può affittare la Malga Metta a Campo Rovere previa breve risalita a piedi e picnic al seguito. Alle porte di Gallio c'è la Locanda Aurora dove la padrona ti legge la mano e poi ti mette in tavola carne battuta e patate di Rotzo. Mialino quotidiano invece al Rifugio di Campo Mulo e selvaggina alla Vecchia Stazione di Canove. Formaggio **Asiago** e Tosella (da fare fritta) al caseificio Penar. Soppressa da Rigoni detto il Coccole nella zona industriale di **Asiago**, luganeghe e salumi al San Domenico della contrada omonima. E, per chiudere, Krabet di ginepro da Rossi al Kaberlaba.

La terra che vide i disastri della Prima Guerra mondiale ha ispirato Rigoni Stern Lussu e anche Hemingway

I consigli di Slow Food

info@slowfood.it



Ravioli di piccione e baccalà alla vicentina

osterie d'Italia

Apochi minuti di auto dal centro di Bassano, si incontra la frazione di Valrovina dove Carla, in cucina, e Luigi, in sala, vi accolgono nel loro ristorante - un locale caldo e accogliente dotato anche di una terrazza - proponendo perlopiù piatti con prodotti del territorio, quali i celebri asparagi di Bassano, i piselli di Borso, le erbe spontanee, i funghi. Si può iniziare con un tortino ripieno di erbe di campo e morlacco, con punte di asparagi in tempura e lardo alle erbe, o un cestino di polenta con baccalà mantecato. Seguono la vellutata di asparagi o di piselli con gamberoni profumati al cognac, il risotto alle erbe spontanee mantecato con vezzena, i ravioloni ripieni di piccione, al burro, bruscardoli (germogli di luppolo) e ricotta affumicata. Tra i secondi, da segnalare il baccalà alla vicentina con polenta di mais marano, il petto di faraona con salsa di piselli e fiori di zucca e in stagione sono quasi d'obbligo gli asparagi alla bassanese. Come dessert, un consiglio: crêpe con crema pasticciera e frutti di bosco, accompagnate da gelato alla vaniglia. Discreta la scelta dei vini, soprattutto del Triveneto, con proposte giornaliere al calice. Prezzi: 30 euro vini esclusi.

MELOGRANO, VIA MARGNAN 7, VALROVINA DI BASSANO DEL GRAPPA (VI), TEL. 0424-522155 CHIUSO IL MERCOLEDÌ E SABATO A PRANZO

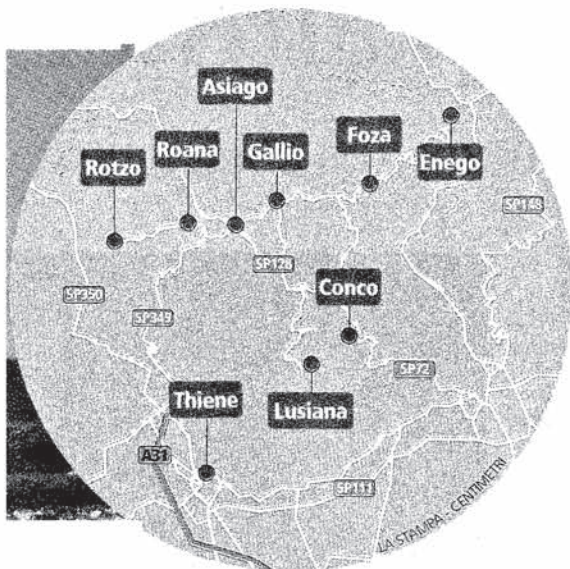
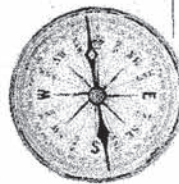


Riprende la produzione dello stravecchio

luoghi del gusto

Sull'Altipiano dei Sette Comuni lo spettacolo delle vacche che a fine estate scendono a valle per il riposo invernale è ancora usuale: bruno alpine, grigio alpine e persino rendene e burline, le vacche tradizionali di queste montagne. Rustiche, dal mantello castano scuro e lucente, le rendene; piccoline, con grandi pezze nere su manto candido, le burline. Entrambe danno un latte eccezionale e sono perfette per ogni pascolo. Oggi è ancora attiva una settantina di malghe: circa trenta trasforma il latte in formaggio, ma solo una decina produce **Asiago** stravecchio Dop (stagionatura minima 18 mesi) per un totale di appena un migliaio di forme circa all'anno. Un formaggio eccellente che offre una straordinaria complessità di gusti, sapori e aromi. Per incoraggiare la ripresa della produzione è nato un Presidio Slow Food il cui regolamento prevede la delimitazione dell'area di produzione - solo gli storici comuni dell'Altipiano - e una pratica di allevamento che esige il pascolo e esclude insilati, mangimi industriali e Ogm. Ma, soprattutto, stabilisce il periodo migliore per la sua lavorazione: da giugno a settembre. Per conoscere i produttori del Presidio, contattate il referente Mauro Pasquali, tel. 347-3065710.

Angelo Surrusca



Nuvole e prati
Un'immagine dell'Altipiano di **Asiago**, luogo di aspre battaglie e di suggestioni letterarie

