

L'Asiago, il capolavoro dell'altopiano

19/05/2016 Massimo Lanari

Quello con la tradizione più antica è quello stagionato. Ecco come usare in cucina le diverse tipologie di questo straordinario formaggio, frutto di una terra ricca di storia e di bellezza



Tra i formaggi italiani, uno di quelli che vanta in cucina la maggior quantità di apparizioni è certamente l'Asiago. Qualche esempio: **medaglioni di maiale con speck e Asiago**
(<http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/carni-e-uova/medaglioni-di->

[maiale-speck-e-asiago/](http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi-asciutti/sedani-con-radicchio-rosso-e-fonduta-di-asiago/)), [pasta con radicchio e fonduta di Asiago](http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi-asciutti/sedani-con-radicchio-rosso-e-fonduta-di-asiago/) (<http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi-asciutti/sedani-con-radicchio-rosso-e-fonduta-di-asiago/>), [soufflè di Asiago, miele e noci](http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/antipasti/souffle-di-formaggio-miele-e-noci/) (<http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/antipasti/souffle-di-formaggio-miele-e-noci/>), [tortino di alici, Asiago e pane nero](http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/pesce/tortino-di-alici-e-pane-nero/) (<http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/pesce/tortino-di-alici-e-pane-nero/>), [pasta al radicchio, salsiccia e Asiago stravecchio](http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi/pasta-al-radicchio-e-salsiccia/) (<http://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi/pasta-al-radicchio-e-salsiccia/>). Senza contare le ricette tradizionali del luogo di origine, quell'**Altipiano dei Sette Comuni** così sacro alla memoria degli Italiani. Lì, giusto cent'anni fa (tra il 15 maggio e il 27 giugno del 1916), si consumava la **Strafexpedition**, il tentativo di sfondamento delle linee italiane da parte degli austro-tedeschi durante la **Prima guerra mondiale**, respinto dall'inattesa resistenza e pronta mobilitazione logistica degli italiani. Su quei pascoli, dove ancora sono visibili i verdi crateri lasciati dalle bombe della Grande guerra, nasce un **formaggio Dop** tra i migliori della nostra gastronomia: si tratta di un formaggio **a pasta semicotta**, prodotto in due tipologie diverse, **fresco (o pressato)** e **stagionato (o d'allevato)**. Che non si distinguono solo per la stagionatura, ma anche per due lavorazioni, come vedremo, sostanzialmente differenti.

Asiago: in principio era il latte di pecora

Cominciamo dal territorio di provenienza di questo formaggio: l'Altopiano dei Sette Comuni, attorno ad Asiago. Una zona dove, già dall'Alto Medioevo, si produceva un gustoso formaggio preparato con **latte di pecora**, che allora servivano anche per fornire la **lana alle manifatture dell'Alto Vicentino**. L'altopiano, nel Medioevo, era una **repubblica indipendente** abitata da genti appartenenti prevalentemente all'etnia **cimbra** (di origine germanica), entrate a far parte "spontaneamente" della **Repubblica di Venezia** nel 1405. Nel corso degli ultimi secoli, con il miglioramento di prati e pascoli, l'allevamento ovino lasciò lentamente posto a quello **bovino**, e il latte vaccino prese il posto di quello di pecora. Il passaggio avvenne **tra il XVI e il XVII secolo**.

D'allevato

L'Asiago più **antico**, erede diretto della tradizione dei casari dell'altopiano, è quello **stagionato**; l'Asiago **fresco** nacque invece più tardi, all'**inizio del Novecento**, con l'evoluzione delle tecnologie casearie. Ma quali sono le differenze tra le due tipologie? Diciamo innanzitutto che in entrambi i casi – disciplinare Dop alla mano – la zona di produzione del latte è estesa a tutte le province di **Vicenza e Trento**, oltre a parte delle province di **Padova e Treviso**. Il latte deve essere lavorato al massimo entro 60 ore dalla mungitura. Nel caso dell'Asiago d'allevato viene utilizzato **parzialmente scremato** per affioramento; la coagulazione avviene a 33-37°C e la cagliata viene tagliata a 15-30 minuti dall'aggiunta del caglio, fino alla dimensione di una nocciola o inferiore; la temperatura di semicottura avviene attorno ai 47°C. La stagionatura dura **60 giorni**, 90 per quello di montagna: tuttavia, in genere si prosegue ben oltre questi periodi minimi. Si ha così l'**Asiago mezzano, stagionato tra i 4 e i 6 mesi; vecchio, oltre i 10 mesi; e**

stravecchio, oltre i 15 mesi. Con l'avanzare della stagionatura, il gusto **dolce** dell'Asiago fresco lascia il campo alle note più decise di quello stagionato.

Il pressato

L'**Asiago pressato**, invece, utilizza **latte intero**; la temperatura di coagulazione è di 35-40°C, il taglio della cagliata avviene a 15-25 minuti dall'aggiunta del caglio, fino alla dimensione di una noce o di una nocciola; la temperatura di semicottura è attorno ai 44°C e successivamente si esegue una **pressatura** per un massimo di 12 ore.

Ricette

L'**Asiago d'allevo** è ideale da consumare a **fine pasto**, abbinato a **frutta** fresca e vini passiti. Se sottoposto ad una prolungata stagionatura è idoneo alla **grattugia** per primi piatti gustosi come le **tagliatelle con Asiago e burro** o i **celentani con salsiccia, speck e Asiago stravecchio**.

Altrimenti, quello **fresco** diventa ottimo per preparare gustose **fondute**, da utilizzare, anche qui, nei primi. Questa volta, però, ottenendo un effetto cremoso, come nella **pasta con radicchio e fonduta di Asiago**. Ma è buono anche negli **antipasti, a listelli**. Richiede, per la sua delicatezza, un abbinamento con vini giovani, bianchi o rosati, fruttati, aromatici e morbidi.