



Formaggio Asiago Dop, dalle malghe dell'Altopiano, una storia millenaria

Si rinnova anche quest'anno sull'Altopiano di Asiago l'antico rituale dell'alpeggio

Vicenza, 28 giugno 2010

La monticazione: una tradizione secolare

Torna, sull'Altopiano di Asiago, il rito della monticazione: è la salita agli alpeggi delle mandrie di bovini che, trascorso l'inverno nelle stalle di pianura, con l'arrivo dell'estate vengono portate a pascolare in montagna. La pratica dell'alpeggio, in queste zone, che tradizione vuole vada dal 1° giugno al 21 settembre, vanta una storia millenaria. Viene testimoniata in forma scritta, per la prima volta, in un documento ufficiale del 983 d.C., che riguarda appunto l'assegnazione di terre da destinare al pascolo ("La Via delle Malghe", a cura di Silvia Dalla Costa e Gianbattista Rigoni Stern). Da almeno dieci secoli quindi, i prati dell'Altopiano sono utilizzati dagli allevatori come risorse foraggere per il bestiame, durante il periodo estivo. Nei primi giorni le mucche vengono fatte pascolare sui prati a più bassa altitudine, dove l'erba è già rigogliosa. Con il trascorrere del tempo l'erba cresce anche a quote più elevate e le mandrie vengono spostate via via più a monte. Un razionale sfruttamento del pascolo prevede che gli animali consumino interamente l'erba di una porzione di pascolo prima di essere spostati. In questo modo vengono sfruttati i pascoli naturali fino a 2.000 m e oltre, contribuendo al mantenimento della biodiversità di una considerevole porzione di territorio di incommensurabile valore.

Le malghe dell'Altopiano di Asiago: patrimonio di un territorio

L'Altopiano di Asiago è il più grande comprensorio di malghe d'Europa. Se ne contano 87 per una superficie totale di pascoli di 7775 ettari. Sono di proprietà collettiva, gestite dalle amministrazioni comunali di competenza, che ne promuovono, ogni sei anni, le gare per la concessione in uso temporaneo. Quando si parla di **malga** non si intende solo l'edificio in cui si producono, e spesso si vendono, latte, formaggi, salumi, ma anche il pascolo, le strutture e le infrastrutture dove si pratica l'attività di alpeggio. Esse costituiscono un patrimonio economico, storico, ambientale,



architettonico e, negli ultimi anni, anche turistico, che è fondamentale salvaguardare. In questo senso, un contributo importante è dato anche dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago che, con la sua attività, vigila sulla produzione casearia di sei alpeggi dell'Altopiano soci del Consorzio di Tutela, che producono il formaggio Asiago DOP. L'Asiago delle malghe viene marchiato a fuoco e vi viene apposta sul piatto una speciale "pelure" di carta riso, recante la denominazione ed il logo della DOP, la scritta "Malga" seguita dal nome dell'alpeggio di produzione ed il logo della Comunità Montana "Spettabile Reggenza dei 7 Comuni".

Le malghe, produttrici di Asiago DOP, sono dunque: **malga II Lotto Marcesina** (Enego - Az. Agr. L. Tognon); **malga I Lotto Valmaron** (Enego - Az. Agr. A. e P. Dalla Palma); **malga Verde** (Conco - Az. Agr. M. Cortese); **malga Pusterle** (Roana - Az. Agr. S. Basso); **malga Larici** (Lusiana - Az. Agr. R. Frigo); **malga Porta Manazzo** (Asiago - Az. Agr. A. Rodeghiero). Questi sei alpeggi si contenderanno, il prossimo 10 luglio, il titolo del concorso annuale per il "**Miglior Formaggio Asiago d'Allevato Vecchio e Stravecchio prodotto in malga**", che andrà a premiare un produttore per la categoria Vecchio ed uno per la categoria Stravecchio.

Formaggio Asiago DOP: fiore all'occhiello dell'Altopiano

L'Asiago più antico, più vicino all'austera tradizione dei casari altopianesi e della fascia pedemontana, è certamente quello d'**Allevato**, che a seconda dell'età di maturazione si chiama **Mezzano** (4-6 mesi), **Vecchio** (10-12 mesi e più), **Stravecchio** (oltre i 15 fino a 24-36 mesi). Ottenuto da latte parzialmente scremato, ha colore da paglierino ad ambrato ed un gusto dolce e latteo nelle stagionature brevi; saporito con il Vecchio fino a diventare completo e maturo con lo Stravecchio. All'olfatto risulta intenso, con note di erbe aromatiche di montagna, frutta secca, pane caldo e nocciola, che rievoca gusti e odori di una lunga tradizione casearia. Negli anni '20 è iniziata inoltre la produzione di un formaggio Asiago a più breve stagionatura, che viene consumato già dopo 20 giorni, chiamato Asiago **Pressato**: ottenuto da latte intero, prende il nome dal fatto che le forme vengono sottoposte ad una pressatura sotto torchi manuali o meccanici. Ha una struttura morbida ed un sapore dolce, l'odore e l'aroma richiamano la crema di latte, lo yogurt, il burro ed il latte.