



Formaggio Asiago: storia e preistoria

## **Asiago prodotto in malga: Malga Porta Manazzo e Malga Pusterle vincono la quarta edizione del concorso**

*Undici forme di Asiago stagionato e sei malghe in competizione: premiate le eccellenze dei prodotti caseari di montagna*

Vicenza, 14 luglio 2010

Sono Malga di Porta Manazzo di Asiago e Malga Pusterle di Roana i due alpeggi vincitori della quarta edizione del concorso per il "Miglior Formaggio Asiago d'Allevato Vecchio e Stravecchio prodotto in Malga", organizzato dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago in collaborazione con la Comunità Montana "Spettabile Reggenza dei 7 Comuni" di Asiago.

La commissione di esperti degustatori, composta da rappresentanti dell'ONAF, di Veneto Agricoltura e Slow Food, ha assegnato dunque la palma di migliori casari di montagna rispettivamente a Antonio Rodeghiero per la categoria Vecchio e a Sergio Basso per lo Stravecchio, che sono stati premiati lo scorso 10 luglio, nella sala della Comunità Montana di Asiago.

Il concorso premia l'eccellenza della produzione di formaggio Asiago d'allevato di malga, e quest'anno ha visto la partecipazione di sei alpeggi, soci del Consorzio di Tutela: Malga II Lotto Marcesina (Enego - Az. Agricola L. Tognon); Malga I Lotto Valmaron (Enego - Az. Agricola Dalla Palma); Malga Verde (Conco - Az. Agricola Cortese); Malga Pusterle (Roana - Az. Agricola Basso); Malga Larici (Lusiana - Az. Agricola Frigo) e Malga Porta Manazzo (Asiago - Az. Agricola Rodeghiero).

«Abbiamo ritenuto di portare avanti questa iniziativa», ha detto il Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Roberto Gasparini, «per rendere omaggio al territorio dove il formaggio Asiago è nato, nei confronti del quale abbiamo un forte debito di riconoscenza. La nostra intenzione è dunque di valorizzare maggiormente la produzione di montagna e quindi il legame tra il Consorzio di Tutela e l'Altopiano».



Nel corso della cerimonia di premiazioni sono intervenuti anche il sindaco di Asiago Andrea Gios, l'esperto ONAF (Org. Naz. le Assaggiatori di Formaggi) Giancarlo Coghetto e lo storico Giancarlo Bortoli. Quest'ultimo ha ricordato alcuni momenti storici importanti per la tradizione casearia dell'Altopiano di Asiago: dai primi documenti che attestano l'attività di monticazione, risalenti al 938 d.C., al periodo romano, quando queste zone assunsero un ruolo strategico per l'allevamento delle capre, passando per la prima rivoluzione industriale, che ha deprezzato il valore della lana, determinando il passaggio dal formaggio pecorino a quello vaccino, fino alla produzione delle prime forme di formaggio d'Allevio, risalente al Settecento, con una metodologia ancora oggi in uso nelle malghe.

Il formaggio prodotto dagli alpeggi aderenti al Consorzio di Tutela gode di caratteristiche specifiche che ne assicurano la riconoscibilità: la marchiatura a fuoco con la menzione aggiuntiva di "Prodotto della Montagna", la presenza sul piatto di ogni forma di una speciale "pelure" di carta riso, recante la denominazione ed il logo della DOP, ed infine la scritta "Malga" seguita dal nome dell'alpeggio di produzione. L'Asiago è la quarta specialità casearia DOP italiana di latte di vacca: la produzione nel 2009 è stata quasi di 235 mila 300 quintali per un totale di quasi un milione 800 mila forme.