

IL VICENTINO VANTA UNA TRADIZIONE MILLENARIA NELLA PRODUZIONE DI DIVERSI PRODOTTI CASEARI

# Tutti i formaggi vicentini

■ L'ASIAGO FRESCO È PRODOTTO CON LATTE DI VACCA INTERO ED È STAGIONATO DAI 20 AI 40 GIORNI

Nella terra vicentina quella dei formaggi è una tradizione millenaria. Ci sono voluti almeno dieci secoli per arrivare a definire al meglio i loro profumi e i loro sapori, frutto di un sapiente lavoro di selezione bovina e ovina e di un'alimentazione attenta. Il re dei formaggi vicentini è senza dubbio l'Asiago. Vanno tuttavia annoverati tra i migliori prodotti caseari italiani anche il Morlacco e lo Stravecchio di malga, fratelli minori dell'Asiago, il Caprino fresco e quello stagionato, la Crescenza, il Grana Padano, il Provolone Valpadana, il Bastardo del Grappa.

L'Asiago, senza dubbio il prodotto agroalimentare vicentino per eccellenza, prende il nome dalla famosa località dell'Altopiano dei Sette Comuni che lo ha visto nascere sette secoli fa. È un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino. Due sono i tipi in commercio: "l'Asiago fresco" e "l'Asiago stagionato". I sapori diversi che li caratterizzano sono dovuti sia al differente periodo di stagionatura che al diverso sistema di lavorazione a cui viene sottoposto il latte. L'Asiago fresco è ottenuto con latte di vacca intero ed è stagionato per un

periodo compreso tra 20 e 40 giorni.

Ma non bisogna dimenticare il Morlacco, il formaggio probabilmente più saporito della provincia e diffuso in tutta la valle del Brenta e nel Bassanese. Originario della regione slava compresa tra Istria e Dalmazia, abitata anticamente dalla stirpe dei morlacchi, questo formaggio arrivò nell'alto vicentino grazie a quei pastori che qui si stabilirono, attorno al XIII secolo. Allora era ottenuto con latte di capra, che viene sostituito oggi da latte intero vaccino. Il Morlacco prodotto attualmente si distingue in due tipi: il Morlacco d'Alpeggio e quello di Burlina. Il primo viene prodotto nel Massiccio del Grappa, nelle malghe del versante vicentino che praticano la monticazione in un periodo compreso tra giugno a settembre.

Un'altra specialità molto apprezzata è poi lo stravecchio di malga dell'Altopiano di Asiago: si tratta di un formaggio vaccino stagionato a pasta dura semicotta, ottenuto da latte vaccino crudo con l'aggiunta di caglio e di sale. È prodotto esclusivamente nel periodo di alpeggio con latte di vacca delle raz-



**L'Asiago fresco è prodotto con latte di vacca intero ed è stagionato dai 20 ai 40 giorni**

ze bruna alpina, frisona e rendena. Ha forma cilindrica e presenta una crosta sottile, liscia e regolare di colore giallo ocra. L'ambiente di allevamento degli animali che contribuiscono alla produzione di Stravecchio di malga è da considerarsi di fondamentale importanza: si svolge infatti sui pascoli naturali, in altimetrie superiori ai 700 metri.

