

I formaggi vicentini

Alberto Marcomini



Estate in montagna... campanacci che suonano scomposti, prati coperti da mille fiori carichi di miele: è una natura in continuo movimento, uno scenario bucolico. È in questa stagione che l'altopiano di Asiago vive il suo momento migliore. Le malghe, negli alpeggi, sono piene di vita, le vacche sonnecchiano beate nei prati aspettando di essere munte dal malgaro, sempre attento e scrupoloso.

Stesso scenario lo troviamo nel Grappa e in tutti i monti della provincia di Vicenza, la più ricca del prezioso bene: il formaggio.

Un giorno, ricordo, ebbi la fortuna, grazie al mio fraterno amico Pippo della "Lepre bianca" di Gallio, di conoscere Mario Rigoni Stern, un grande maestro di penna e di vita, una persona straordinaria, da comprendere ed emulare. Prima di entrare nella sua casa la mia emozione era insostenibile, le gambe mi tremavano, poi davanti all'uomo che ascolta i boschi, la calma sopraggiunse. Mi offrì un bicchiere di grappa e dopo pochi minuti ero come un bambino che ascolta attento il suo maestro. Con la sua semplicità iniziò a raccontare di uomini, di bestie, di pascoli che non sono più tenuti come un tempo, delle erbe infestanti che conferiscono un cattivo gusto al latte, delle malghe che rischiano di non avere un giusto cambio generazionale, ma anche delle meraviglie di questa terra.

Fu così che iniziai a conoscere più da vicino il mondo delle malghe e dei malgari.

Il primo che ho conosciuto fu Toni, della malga di "Porta Manazzo": si trova giusto in quella cima dove i larici sveltano fino a bucare il cielo; quando arrivai in questo eden, il Toni mi mise subito a mio agio offrendomi un'ombra di vino, pan biscotto e sopressa rigorosamente prodotta da lui. La malga è semplice, ordinata e pulita. Tutte le mattine il fuoco di legna dà forza alla caldaia di rame per far sì che il latte appena munto coaguli. La cagliata viene poi fatta colare e, riposta in fascere di legno, aspetta la salatura, sapientemente dosata dall'esperienza di Toni. Nel locale attiguo si fa il

burro, ancora con la zangola: il suo profumo ricorda il pascolo fiorito, il colore è quello del sole, il sapore indimenticabile. Vicino c'è la piccola stanza adibita alla stagionatura del formaggio Asiago, che poi continuerà, durante l'inverno, da il Mario di Gallio, ex casaro, ultimo stagionatore di antica sapienza.

Dopo aver lasciato la malga di "Porta Manazzo", visito malga Dosso, malga Trugole, malga Zebio e tante altre, tutte diverse l'una dall'altra, ma tutte accomunate dalla volontà precisa di perpetuare quest'arte, affinché non venga persa, dimenticata.

Poco lontano c'è il massiccio del Grappa, quel monte dove molti italiani e austriaci hanno perso la vita durante la prima guerra mondiale.

Nel versante vicentino di questa maestosa montagna troviamo un'altra malga: malga Gasparini. Per arrivarci bisogna fare molta attenzione, perché la strada è piuttosto insidiosa. Si è però ripagati, al nostro arrivo, dalla bellezza di questo posto. I malgari sono due fratelli: Ivan e Omar, rispettivamente di venti e ventiquattro anni. Pensate che questi giovani vivono tutto l'anno in questa malga con le loro trentacinque vacche tutte di razza autoctona o tipica: la rendena, la burlina, la pezzata rossa, l'austriaca. La loro passione è esemplare e unica, la loro tempra fortificata da tre generazioni di malgari. Qui si producono il morlacco, il bastardo, il burro (solo d'estate) e la ricotta, che viene poi fatta stagionare e affumicare sul camino. È Ivan che si occupa della caseificazione, mentre Omar bada alla mungitura e alla salute del



Formaggio di Miro fresco con crackers al grano saraceno

Una vera chicca, questo straordinario formaggio (da latte vaccino biologico) prodotto a Nanto dall'Azienda Agricola Arcobaleno: lo troverete solo in azienda, oppure, appunto, da Penacio.

PREPARAZIONE: 15 minuti
COTTURA: 7 minuti
DIFFICOLTÀ: bassa



I N G R E D I E N T I

per 6 persone

600 g di formaggio di Miro
300 g di farina di grano saraceno
0,5 dl di olio extravergine d'oliva
acqua
erba cipollina

Imera Gianello
Antica Osteria Penacio, Arcugnano

Lavorate con le mani la farina con l'acqua e l'olio sino a ottenere un impasto liscio e omogeneo che potrete poi a riposare per qualche ora, coperto da un canovaccio; stendetelo quindi in una sfoglia molto sottile che ritaglierete, con l'aiuto dell'apposita rotella, a vostro piacere in diverse forme.

- Disponete i ritagli di pasta sulla placca rivestita di carta da forno e infornate a 150° per 7'.
- Servite disponendo su ciascun piatto tre *quenelles* di formaggio, alcuni crackers e guarnendo con dell'erba cipollina tritata.



TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 22.85 - Lipidi 33.12 - Glucidi 40.75
Kcal 542.5 - Kilojoule 2270.91

VINO CONSIGLIATO

Breganze Pinot Grigio